



LIRE L'INTÉGRALITÉ DE CES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.



VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DE CE MANUEL AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CE POÊLE À GRANULÉS.

SI CES PRÉCAUTIONS NE SONT PAS RESPECTÉES, CELA POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BI ESSURES CORPOREI I ES VOIRE I A MORT.

CONTACTEZ LES RESPONSABLES LOCAUX DE L'IMMEUBLE OU DES SERVICES D'INCENDIE POUR CONNAÎTRE LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES DE VOTRE LOCALITÉ EN MATIÈRE D'INSPECTION.



CONSERVER CES INSTRUCTIONS





Créosote: formation et nécessité d'élimination. Lorsque les pellets de bois brûlent lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit et la hotte d'évacuation relativement froids au-dessus d'un feu brûlant lentement. En conséquence, les résidus de créosote s'accumulent sur les parois du conduit de cheminée et de la hotte d'évacuation. Lorsqu'elle est enflammée, la créosote produit un feu extrêmement chaud.



Le conduit doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand une accumulation de graisse et/ou de créosote s'est produite.



Une fois la graisse ou la créosote accumulée, il convient de l'enlever pour réduire le risque d'incendie.



Ne jamais utiliser d'essence, de lanterne à essence, de kérosène, de briquet à charbon de bois ou d'autres liquides similaires pour démarrer ou « rafraîchir » un feu dans cet appareil. Gardez bien tous ces liquides éloignés de l'appareil en cours d'utilisation.



Élimination des cendres : les cendres doivent être placées dans un récipient en métal muni d'un couvercle hermétique. Le conteneur de cendres fermé doit être placé sur un sol incombustible ou sur la terre, à l'écart de tous les matériaux combustibles, en attendant leur élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres soient complètement refroidies.



N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour cet appareil.



Utilisez uniquement le combustible à base de granulés de bois spécifié par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à granulés de bois indiqué comme contenant des additifs.



L'utilisation incorrecte peut provoquer un incendie incontrôlé. Pour réduire les risques d'incendie, utilisez uniquement des granulés de bois.



Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou d'autres personnes.

- Connaissez les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant que vous cuisinez ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.



MANUEL DE SÉCURITÉ ET D'ENTRETIEN



BARBECUE À GRANULES DE BOIS

LE PRÉSENT GUIDE DOIT TOUJOURS ÊTRE CONSERVÉ AVEC LE PRODUIT

Pour COMMANDER des accessoires ou des pièces de rechange hors de garantie ou pour inscrire votre garantie, visitez notre site Web à l'adresse :

www.masterchefbbqs.com

AVERTISSEMENT

 LE NON-RESPECT DE TOUTES LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT PEUT ENTRAÎNER DE DANGEREUX INCENDIES, DES EXPLOSIONS, DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU MÊME LA MORT.

ATTENTION

- N'ESSAYEZ PAS DE DÉMARRER CE BARBECUE À GRANULES DE BOIS SANS AVOIR LU ET COMPRIS LES RISQUES POUR LA SÉCURITÉ ET LE MODE D'EMPLOI, DÉCRITS DANS CE MANUEL DE SÉCURITÉ ET D'ENTRETIEN.
- EN PLEIN SOLEIL ET EN FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES EN ACIER PEINT DE VOTRE BARBECUE À GRANULES DE BOIS PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES; TOUCHER N'IMPORTE LAQUELLE DES SURFACES SANS GANTS DE PROTECTION PEUT CAUSER DES BRÛLURES.
- CERTAINES PIÈCES PEUVENT AVOIR DES BORDS
 TRANCHANTS. PORTEZ DES GANTS DE PROTECTION LORS
 DU MONTAGE ET DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL.

△ DANGER

- N'UTILISEZ JAMAIS D'ESSENCE OU D'ESSENCE À BRIQUET POUR ALLUMER MANUELLEMENT VOTRE BARBECUE.
- LE NON-RESPECT DE CES MESURES DE PROTECTION PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT.
- CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SANS SURVEILLANCE.
- GARDEZ LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES ÉLOIGNÉS DU BARBECUE.
- RÉSERVÉ À UN USAGE À L'EXTÉRIEUR. NE PAS UTILISER POUR LA CUISSON COMMERCIALE.



CERTIFIÉ UL 2728A-2019 et ULC/ORD-C2728-13 Appareil de cuisson à granulés, appareil de cuisson et grandes lignes de l'enquête sur les appareils de cuisson à granulés.

- UNE TENSION DANGEREUSE PEUT PROVOQUER DES CHOCS ÉLECTRIQUES, DES BRÛLURES OU CAUSER LA MORT. NE PAS IMMERGER LE CORDON DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES.
- NE BRANCHEZ CET APPAREIL QUE DANS UN CIRCUIT PROTÉGÉ PAR UN DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL. N'UTILISEZ QUE DES RALLONGES ÉLECTRIQUES HOMOLOGUÉES POUR USAGE EXTÉRIEUR, ET ADAPTÉES À LA PUISSANCE DE L'APPAREIL.
- GARDEZ LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ÉLOIGNÉ DE TOUTE SURFACE CHAUFFÉE.
- DÉBRANCHEZ DE LA PRISE DE COURANT LORSQUE LE GRIL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT LE NETTOYAGE OU L'ENTRETIEN.

A SÉCURITÉ INCENDIE

- NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL.
- SI VOUS ÊTES VICTIME D'UN INCENDIE, NE JETEZ PAS D'EAU. N'ESSAYEZ PAS D'ÉTOUFFER LE FEU.
- DÉBRANCHEZ LE CORDON ÉLECTRIQUE OU LA RALLONGE ET APPELEZ LES POMPIERS.

AVERTISSEMENTS SUR LES GRANULES DE BOIS

- À UTILISER AVEC DES GRANULES DE BOIS DUR NATUREL POUR LA CUISSON SUR LE BARBECUE. N'UTILISEZ JAMAIS DE GRANULES DE BOIS POUR CHAUFFAGE OU DE GRANULES DE CHARBON DE BOIS AVEC CE BARBECUE.
- GARDEZ TOUJOURS LES GRANULES DE BOIS DANS UN RÉCIPIENT SCELLÉ, DANS UN ENDROIT SEC, À L'ÉCART DES APPAREILS PRODUISANT DE LA CHALEUR ET D'AUTRES RÉCIPIENTS CONTENANT DU COMBUSTIBLE.
- POUR ÉLIMINER LES CENDRES, ATTENDEZ TOUJOURS
 QU'ELLES SOIENT REFROIDIES AVANT DE LES PLACER DANS
 UN RÉCIPIENT NON-COMBUSTIBLE MÉTALLIQUE MUNI D'UN
 COUVERCLE. VÉRIFIEZ AUPRÈS DES AUTORITÉS LOCALES
 LA PROCÉDURE D'ÉLIMINATION APPROPRIÉE.





085-3185-0

ARRÊTEZ-VOUS! AND RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU MAGASIN

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE OU DE PIÈCES DÉTACHÉES, APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE EN COMPOSANT LE :

1855453-2150

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9 H À 19 H, HNE, FERMÉ LE SAMEDI ET LE DIMANCHE.

Assemblez votre barbecue Grill Turismo^{MC} à granules de bois immédiatement. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être demandées dans les 30 jours suivant la date d'achat.

RÉSERVÉ À UN USAGE À L'EXTÉRIEUR.

LISTE DE CONTRÔLE AVANT UTILISATION

votre barbecue à granules de bois - page 20

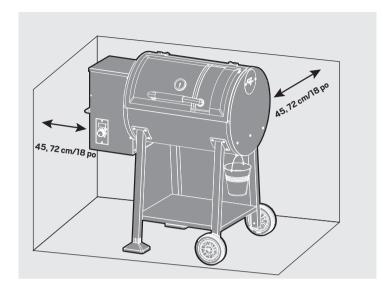
POUR LA SÉCURITÉ DE VOTRE FAMILLE, VEUILLEZ VÉRIFIER CE QUI SUIT : Suivez toutes les étapes d'assemblage décrites dans le manuel d'assemblage Lisez et comprenez bien les avertissements et les risques − page 2 Lisez et comprenez bien les procédures d'allumage et d'arrêt d'urgence − page 7 Lisez et comprenez bien le fonctionnement du contrôleur − page 9 Achetez des granules de bois dur naturel MasterChef™ (085−2392) Si vous rencontrez des problèmes, consultez le Guide de dépannage pour trouver une solution − page 13 Lisez et comprenez bien comment nettoyer, entretenir et entreposer

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION DE VOTRE BARBECUE À GRANULES DE BOIS	6
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	7
UTILISATION ET PERFORMANCE	9
SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE DU CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE	11
DÉPANNAGE	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
CONSEILS ET TECHNIQUES DE CUISSON	24
GARANTIE	27



INSTALLATION DE VOTRE BARBECUE À GRANULES DE BOIS GRILL TURISMO^{MC}



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation de ce barbecue, maintenez une distance MINIMALE de 45,72 cm (18 po) sur tous les côtés, d'une habitation, des murs, des revêtements en aluminium, des fenêtres, des clôtures et tout autre élément combustible.

A AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez ce barbecue au-dessous d'un surplomb combustible, il doit y avoir un dégagement MINIMUM de 101,6 cm (40 po) entre l'appareil et la matière combustible.

DÉGAGEMENT ENTRE L'APPAREIL ET TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE.

- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE DANS DES ESPACES CLOS TELS QU'UN ABRI D'AUTO, UN GARAGE, UN PORCHE OU UNE TERRASSE COUVERTE.
- GARDEZ LA ZONE ENTOURANT L'APPAREIL LIBRE DE MATIÈRES COMBUSTIBLES, D'ESSENCE ET DE TOUS LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES.
- NE RESTREIGNEZ PAS LE FLUX D'AIR VERS L'APPAREIL.
- ÉVITEZ DE L'INSTALLER DANS DES ENDROITS VENTEUX.

SÉCURITÉ ET APPAREILS ÉLECTRIQUES

- UTILISEZ AVEC UN CIRCUIT PROTÉGÉ PAR DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL.
- N'UTILISEZ QUE DES RALLONGES ÉLECTRIQUES HOMOLOGUÉES POUR USAGE EXTÉRIEUR, ET ADAPTÉES À LA PUISSANCE DE L'APPAREIL.
- NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL SI LA PRISE DE COURANT EST ENDOMMAGÉE.
- NE COUPEZ PAS OU NE RETIREZ PAS LA BROCHE DE TERRE DE LA FICHE.
- INSPECTEZ LE CORDON D'ALIMENTATION AVANT CHAQUE UTILISATION. NE L'UTILISEZ PAS S'IL EST ENDOMMAGÉ. UN CORDON D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ PEUT ENTRAÎNER UN ACCIDENT, TEL QU'UN INCENDIE OU UN CHOC ÉLECTRIQUE.



CERTIFIÉ UL 2728A-2019 et ULC/ORD-C2728-13 Appareil de cuisson à granulés, appareil de cuisson et grandes lignes de l'enquête sur les appareils de cuisson à granulés.

NOTE : Avant de brancher l'appareil sur une prise électrique, assurez-vous que le contrôleur est en position « OFF » ((b)).

PRISES STANDARD À DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL

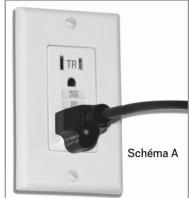
VITESSE D'ALIMENTATION	6,17 LB/H (2,8 KG/H)
PUISSANCE NOMINALE	115 V, 1 A, 60 Hz. Fiche à 3 broches avec terre. Doit être branché dans une prise de courant avec mise à la terre et protection par disjoncteur différentiel.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

CONTRÔLE FONCTIONNEL

1. Lorsque l'appareil est débranché et que le contrôleur est en position d'arrêt « OFF » (🖒), ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson et la plaque de cuisson.

- 2. Branchez le **cordon d'alimentation** dans une prise électrique ou une rallonge appropriée mise à la terre (Schéma A).
- 3. Ouvrez le **couvercle de la trémie.** Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la boîte de la tarière.
- 4. 4) Tournez le contrôleur sur fumée «FUMÉE».
 - a. Vérifiez que l'arbre de la tarière commence à tourner.
 - b. Vérifiez que le ventilateur de combustion fonctionne en plaçant votre main à une distance sécuritaire au-dessus du pot de brûleur afin de sentir le mouvement de l'air.
- 5. Mettez le contrôleur en position arrêt « OFF » (🖒).



MISE EN GARDE

Ne mettez pas vos mains trop près du pot de brûleur et ne touchez pas le noyau de l'allumeur situé à l'intérieur du pot de brûleur.

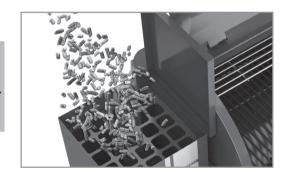
AMORÇAGE DE L'APPAREIL

 Avec le couvercle ouvert, remplissez la trémie de granules de bois dur.

△ MISE EN GARDE

N'utilisez jamais de granules de combustible de chauffage dans ce barbecue. Gardez toujours le couvercle de la trémie fermé pendant l'utilisation.

 Tournez le contrôleur à la position "MAX".
 Remarque: lors de la première utilisation, il faudra3-5 minutes pour que les granules soient introduites dans le pot du brûleur.



- 3. Lorsque les granules commencent à tomber dans le pot de brûleur, mettez le contrôleur en position arrêt « OFF » (**(**)).
- 4. Tournez le contrôleur sur fumée **« FUMÉE »**. Lorsque des flammes sont visibles dans le pot du brûleur, mettez le contrôleur en position arrêt « OFF » (**७**).
- 5. Laissez le barbecue refroidir avant de repositionner la plaque déflectrice et les grilles de cuisson.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Avec le contrôleur en position « OFF » (🖒) et le couvercle ouvert, réglez le contrôleur sur fumée **« FUMÉE »**.

RAPPEL : Allumez toujours le barbecue avec le réglage sur fumée « FUMÉE » avec le COUVERCLE OUVERT. Attendez que les granules s'enflamment avant de continuer.

- 2. Une fois que vous voyez de la fumée. Fermez le couvercle.
- 3. Réglez le contrôleur à la température désirée.
- 4. Préchauffez pendant 10 minutes avec le couvercle fermé avant de commencer à cuisiner.

RAPPEL : Préchauffez toujours votre barbecue avant d'ajouter des aliments au corps du gril. Par temps froid, des temps de préchauffage plus longs peuvent être nécessaires pour stabiliser les températures. Lorsque vous utilisez la fonction fumée « FUMÉE », il peut être nécessaire de régler le réglage « P ».

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

MANUEL D'ALLUMAGE

Si votre allumeur ne fonctionne pas, suivez ces étapes pour allumer manuellement votre barbecue.

- 1. Réglez le contrôleur sur la position arrêt « OFF » (**(b)**). Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre.
- 2. Vérifiez que le pot du brûleur et la trémie ne sont pas obstrués.
- 3. Remplissez la trémie avec des granules de bois dur, sec et entièrement naturel.
- 4. Ouvrez le couvercle. Retirez les grilles de cuisson et la plaque déflectrice pour exposer le pot du brûleur.
- 5. Placez une poignée de main de granules dans le pot du brûleur.
- 6. Ajoutez du gel combustible, un allume-feu ou de l'huile de cuisson dans le brûleur et allumez-le avec un briquet pour barbecue ou un chalumeau à gaz.



ATTENTION

N'utilisez PAS d'essence, d'essence à briquet ou de kérosène.

- 7. Laissez le pot de brûleur brûler pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les granules soient allumés et stables.
- 8. Tournez le contrôleur sur le paramètre fumée « FUMÉE ».
- 9. À l'aide de gants de protection, remplacez la plaque déflectrice et les grilles de cuisson.

GARDEZ LE COUVERCLE OUVERT.

10. Une fois que l'appareil produit de la fumée et de la chaleur, fermez le couvercle.

TRÉMIE EN PANNE D'ESSENCE ou LA FLAMME EST ÉTEINTE

Pour votre sécurité, suivez ces étapes pour éviter de « surchauffer » votre barbecue.

- 1. Éteignez le contrôleur et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir.
- 2. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, les grilles de cuisson et la plaque déflectrice.
- 3. **IMPORTANT**: Enlevez toutes les granules non brûlées et les cendres de l'intérieur et du pot de brûleur.
- 4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique mise à la terre.
- 5. Avec le couvercle toujours ouvert, tournez le contrôleur sur fumée **« FUMÉE »**. Les granules devraient commencer à tomber dans le pot de brûleur.

REMARQUE: En cas de succès, les granules s'enflamment et commencent à brûler.

- 6. Remettez en place la plaque déflectrice et les grilles de cuisson avec des gants de protection.
- 7. Laisser le pot du brûleur s'éteindre de lui-même avant de fermer le couvercle et de régler le contrôleur à la température désirée.

A ATTENTION

Des changements soudains de température pourraient indiquer un problème, consultez la section Dépannage de ce manuel pour diagnostiquer le problème avant d'essayer d'allumer manuellement le barbecue.

PROCÉDURE D'ARRÊT

- 1. Tournez le contrôleur à **« MAX »** et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes pour brûler toute trace de graisse. Vous pouvez également utiliser une brosse à grille à ce moment-là pour éliminer toute accumulation.
- 2. Avec le couvercle fermé, réglez la température à FUMÉE et laissez les granules d'éteindre.
- 3. Tournez le contrôleur sur arrêt « OFF » (🖒). Laissez le barbecue refroidir avec le couvercle fermé. La tarière cessera d'alimenter les granules, mais vous continuerez d'entendre le ventilateur tout au long du refroidissement.

ATTENTION

Toujours débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher. Toujours saisir la fiche directement pour la débrancher de la prise. Videz toujours la trémie après chaque utilisation.

FONCTIONNEMENT ET PERFORMANCE

FACTEURS INFLUANT SUR LES TEMPS DE CUISSON

Les performances et l'efficacité de votre barbecue à granules de bois dépendent des conditions météorologiques, des habitudes de cuisson (couvercle ouvert ou fermé), de la qualité des granules, de l'entretien de l'intérieur du barbecue et de la quantité de nourriture préparée.

Que ce soit par temps chaud ou froid, il est important de prendre en considération les effets de la température ambiante sur le temps de préchauffage, le temps de cuisson et le maintien de la température de votre barbecue. En plaçant votre barbecue à l'abri du vent, du froid et des rayons directs du soleil, et en cuisinant avec le couvercle fermé autant que possible, vous pourrez mieux contrôler les effets de la température ambiante et apporter des modifications si nécessaire. Il est essentiel de garder à portée de main un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller et vérifier la cuisson.

SE FAMILIARISER AVEC LE CONTRÔLEUR

Le contrôleur affiche la température de cuisson désirée « RGLER » et la température actuelle « RELLE ». Le contrôleur surveille et affiche en permanence les températures et avertit l'utilisateur des erreurs ou des problèmes éventuels.

RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE PRÉPROGRAMMÉS DU CONTRÔLEUR

Lorsque le contrôleur est réglé sur une température préréglée, la tarière alimentera les granules à la vitesse prescrite pour maintenir la température préréglée sélectionnée. Le contrôleur continuera d'afficher les fluctuations et les différences par rapport à la température définie pour permettre à l'utilisateur de procéder à des ajustements.

AFFICHAGE DU CONTRÔLEUR

/ (THE SECOND SECON
FUMÉE	Mode de démarrage, mode de RGLER « P ». Le barbecue fonctionne à la température la plus basse sans s'éteindre (Schéma B).
MAX	Température maximale pour saisir et flamber uniquement.
RGLER	Affiche la température désirée (Schéma A).
ACTUAL	Affiche la température actuelle.
«P» RGLER	Indique le réglage « P » actuel de P0 à P7 (Schéma B).
888	Affiché temporairement lors de la connexion au secteur.
Clignotement de la température	La température est inférieure à 66°C / 150°F.
Flashing	Indique que l'allumeur est activé.
Erh	Indique une erreur de chaleur élevée qui pourrait signifier trop de granulés ou un autre problème.
Err	Indique que la sonde de température n'est pas connectée (Schéma C).
ErP	Indique une coupure de courant pendant le fonctionnement ou que le contrôleur n'était pas en position « OFF » (🖒) lors du branchement secteur (Schéma D).
«P» RGLER	Aide à ajuster les températures pour s'adapter au style de cuisson, à la qualité des granules, aux conditions météorologiques et plus encore. Utilisé uniquement dans le réglage FUMÉE.
ERL	Indique une erreur de faible chaleur. Peut être causé par une insuffisance de granulés ou par des granulés qui ne s'alimentent pas correctement.

Schéma A



Schéma B



Schéma C



Schéma D



FONCTIONNEMENT ET PERFORMANCE

À QUOI SERT «P» RGLER?

Le bouton « P» RGLER est utilisé pour effectuer de petits ajustements de température, dans le réglage **« FUMÉE »**, pour aider à compenser la température ambiante, l'humidité, le vent, les changements météorologiques, le type et la qualité des granulés de combustion, et permet d'assurer une performance optimale.

Schéma A

COMMENT MODIFIER LE RÉGLAGE « P »

Pour changer le paramètre «P», le contrôleur doit être réglé sur **«FUMÉE»**, ce qui permet un contrôle manuel du système d'alimentation en granules.

À l'aide d'un petit objet, par exemple une trombone, appuyer sur le bouton de RGLER «P». Lorsque vous appuyez sur cette touche, le réglage actuel clignote sur l'écran LCD. Chaque pression consécutive augmente le réglage «P» de PO à P7. Le réglage par défaut est P4 (Schéma A).

IMPORTANT : Appuyer légèrement sur le bouton de RGLER « P». Appuyer trop fort pourrait endommager le bouton et le contrôleur.



QUAND CHANGER LE RÉGLAGE « P »

Ajustez le réglage « P » lorsque vous rencontrez les problèmes suivants : difficulté d'allumage, lorsque la flamme s'éteint, lorsque la température est égale ou supérieure à 250°F (121°C), sur le réglage **« FUMÉE »**.

CARACTÉRISTIQUES DE RÉGLAGE « P »

RÉGLAGE « P » ÉLEVÉ

Si votre barbecue est plus chaud que 250°F (121°C), sur le réglage **« FUMÉE »**, ajustez le réglage « P » +1, pour diminuer la température, augmenter les temps de cuisson et intensifier la fumée.

A PRÉCAUTIONS

L'utilisation des réglages « P » plus élevés nécessitera une surveillance. La tarière alimentera les granules plus lentement, ce qui pourrait éteindre le feu dans le brûleur.

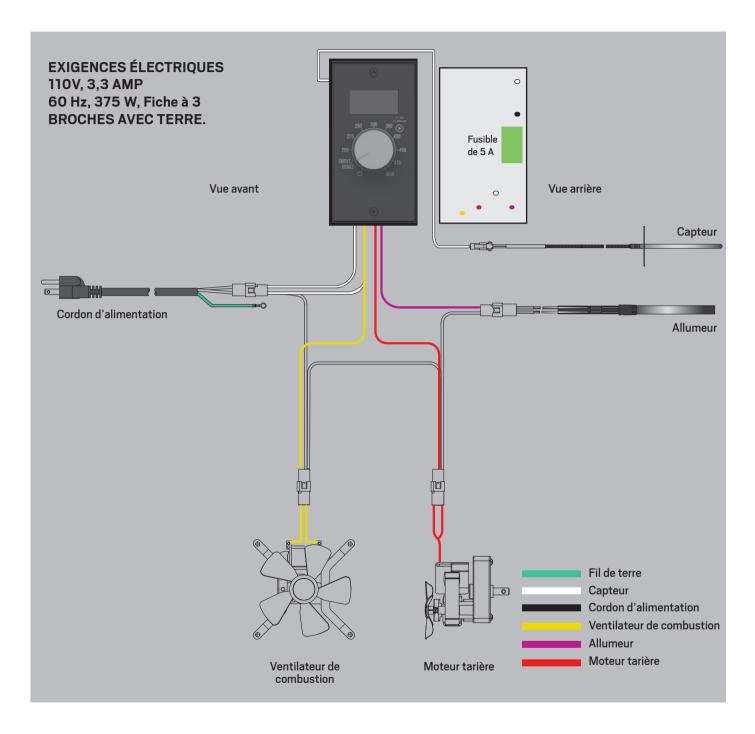
RÉGLAGE « P » INFÉRIEUR

Si votre barbecue est à une température inférieure à $150-180\,^{\circ}$ F ($65-82\,^{\circ}$ C) sur le réglage **«FUMÉE»**, ajustez le réglage «P» -1, pour augmenter la température et diminuer les temps de cuisson.

A PRÉCAUTIONS

L'utilisation de réglages « P » inférieurs aux paramètres d'usine (P4) nécessitera une surveillance. La tarière alimentera les granules plus rapidement, et faire ainsi monter la température rapidement, entraînant une cuisson trop importante des aliments ou provoquant des flambées soudaines.

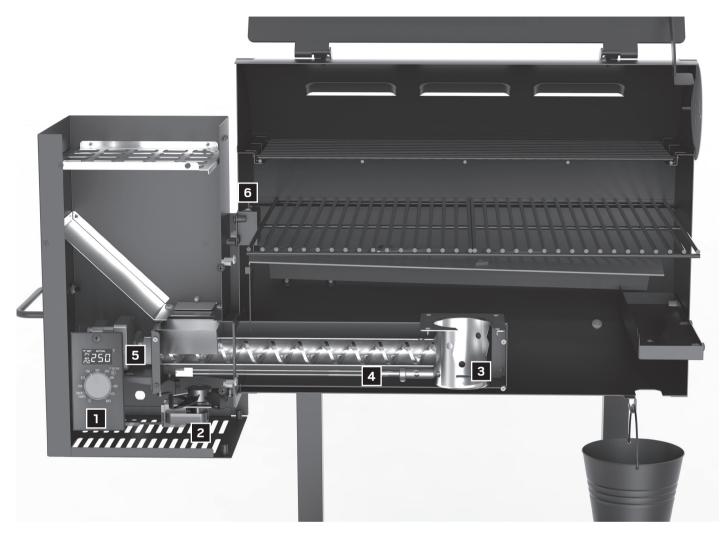
SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE DU CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE



Comprendre comment votre contrôleur numérique câblé vous permettra d'effectuer rapidement le dépannage, lorsque des problèmes surgissent. Voir le tableau de dépannage présenté à la page 13-19.

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes, contactez **LE SERVICE À LA CLIENTÈLE EN COMPOSANT LE** 1 855 452-2150 du lundi au vendredi de 9 h à 19 h HNE, FERMÉ le samedi et le dimanche ou visitez-nous en ligne à www.masterchefbbgs.com.

COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL?



COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL?

- 1. Le contrôleur électronique C'est le cerveau du système qui reçoit de l'utilisateur les informations relatives à la température souhaitée et qui les transmet ensuite aux parties fonctionnelles pour atteindre la température fixée.
- 2. Le ventilateur de combustion se fait entendre immédiatement lorsque le contrôleur est mis en marche. Il donne au pot du brûleur l'air nécessaire à une combustion correcte, en travaillant avec l'allumeur pour allumer les pellets.
- 3. Le pot du brûleur C'est là que la combustion a lieu et que le combustible est brûlé, ce qui permet de chauffer le gril à la température souhaitée.
- 4. Allumeur L'allumeur allume les pellets qui sont introduits dans le pot du brûleur par la vis sans fin et le moteur de la vis sans fin. Il est situé à l'intérieur du pot du brûleur et s'allume en rouge pendant les quatre premières minutes de démarrage.
- 5. Vis sans fin et moteur de la vis sans fin Le moteur de la vis sans fin fait tourner la vis sans fin, transportant le combustible de la trémie au pot du brûleur pour atteindre et maintenir les températures. Le moteur de l'augure s'allume et s'éteint tout au long du cycle de cuisson en fonction des informations de température qu'il reçoit du capteur.
- 6. Capteur Le capteur mesure en permanence la température interne du gril et communique cette information au contrôleur électronique pour assurer une performance constante. Le capteur fonctionne à partir du moment où le gril est allumé jusqu'au moment où il est éteint. Les problèmes liés à la précision de la température peuvent être causés par un capteur sale ou un fil de capteur lâche.

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION
	Alimentation	Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché.
		• Vérifiez qu'il y a du courant sur la prise électrique.
		• Il peut être nécessaire de réinitialiser la fiche du GFCI.
		• Éteindre le contrôleur "off", débrancher le cordon d'alimentation
CONTRÔLEUR NE S'ALLUME PAS_L'ÉCRAN LCD NE S'ALLUME PAS	• Le fusible peut être grillé	• Dévissez le contrôleur et tirez vers l'avant. Repérez la boîte à fusibles verte et retirez le couvercle. S'il est noirci, le fusible a sauté et doit être remplacé. Un fusible de remplacement à 5 A est joint à votre manuel d'utilisation.
		• Si le fusible est correct, vérifiez le connecteur du cordon d'alimentation qui s'attache au contrôleur, pour vous assurer qu'il y a une connexion positive.
	• Contrôleur	• Si ni l'alimentation électrique ni le fusible ne résolvent le problème, le contrôleur peut être défectueux et nécessiter un remplacement. Appelez la ligne d'assistance clientèle de Master Chef au 1-855-453-2150.
	L'allumeur – les pellets ne s'en- flamment pas, ce qui fait que de plus en plus de pellets sont intro- duits dans le pot du brûleur.	• Avec le contrôleur "OFF", ouvrez le couvercle et laissez le gril refroidir, retirez les grilles de cuisson et le déflecteur pour exposer la marmite et l'allumeur. Mettez le contrôleur sur "FUMÉE" et inspectez visuellement l'allumeur. Ne pas toucher.
LE GRIL NE S'ENFLAMME PAS - ON ENTEND LE VENTILATEUR, ON ENTEND LA TARIÈRE.		• Si l'allumeur ne tourne PAS au ROUGE (cela peut être difficile à voir à la lumière du jour), éteignez le cordon d'alimentation et effectuez le nettoyage et l'entretien du brûleur et de l'allumeur. Trop de cendres ou de granulés dans le pot du brûleur peuvent perturber l'allumage, utilisez un aspirateur d'atelier pour nettoyer à fond. Nettoyez l'allumeur, en éliminant l'accumulation de suie et de cendres.
		• Enfin, si après avoir branché le cordon d'alimentation, avec le couvercle ouvert, et avoir mis en marche "FUMÉE", l'allumeur ne s'allume toujours pas en rouge, il est possible que la connexion de l'allumeur, au contrôleur, soit lâche. Dévissez le contrôleur et vérifiez la connexion, puis vérifiez si le fil n'est pas endommagé.
		• Si l'amorceur ne brille toujours pas en rouge (ce qui peut être difficile à voir à la lumière du jour), il peut être défectueux et nécessiter un remplacement. Appelez la ligne d'assistance clientèle du Master Chef au 1-855-453-2150
		Voir les instructions d'allumage manuel, pour utiliser votre Pellet Grill sans l'allumeur.
La température du gril sur le réglage "FUMÉE" est trop élevée.	• Le réglage "P" est trop bas.	• Vérifiez que le contrôleur est sur le réglage "FUMÉE". Avec un trombone à la main, appuyez doucement sur le bouton de réinitialisation "P" pour passer au réglage "P" suivant. Voir la section "UTILISATION ET PERFORMANCE " de ce manuel pour plus d'informations.
	• Surcuisson/ Trop de pellets dans le pot du brûleur	• La surchauffe peut se produire lorsque la procédure d'arrêt, de remplissage ou de retrait des pellets, et la procédure de stockage des pellets ne sont pas respectées. Lorsque l'appareil est refroidi, utilisez un aspirateur d'atelier pour nettoyer le pot du brûleur afin d'éliminer l'excès de pellets.
DIFFICULTÉ À ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE "SET" ET/OU À	• Entretien du barbecue nécessaire.	• Nettoyer l'intérieur du barbecue, y compris la chicane plaque, bac à graisse et surfaces intérieures pour éliminer les accumulations de graisse.
MAINTENIR LA TEMPÉRATURE	• Les températures de cuisson sont trop élevées.	• Essayez de cuisiner à des températures plus basses pendant de plus longues périodes.
"SET" OU ERREUR "ERR		• La graisse a un point d'éclair, maintenez la température en dessous de 350° F (177° C) lorsque vous cuisinez des aliments très gras.

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION
	• Tarière/ Moteur de la tarière	• Lorsque le contrôleur est sur "OFF", ouvrez le couvercle et laissez le gril refroidir, retirez les grilles de cuisson et la chicane pour exposer la marmite. Mettez le contrôleur sur "FUMÉE" et vérifiez visuellement que la tarière tourne et alimente les granulés.
		• Sinon, mettez le contrôleur sur "OFF", retirez les granulés de la trémie et vérifiez s'il y a un blocage dans le logement de la vis sans fin. Utilisez un aspirateur d'atelier pour enlever tous les débris au fond de la trémie et de l'ouverture de la vis sans fin, ainsi que le pot du brûleur.
Le gril ne s'enflamme pas.		• Si la tarière ne tourne pas et que vous n'entendez pas le moteur de la tarière fonctionner, vérifiez la connexion du moteur de la tarière au contrôleur et inspectez le câble pour voir s'il n'est pas endommagé.
L'amorce fonctionne		• Si le moteur de la tarière est défectueux, appelez la ligne d'assistance clientèle de Master Chef au 1-855-453-2150
- rouge vif. (Peut- être difficile à voir à la lumière du jour). Le ventilateur peut être	Ventilateur	Avec le contrôleur "OFF", le couvercle ouvert, l'appareil branché et le gril refroidi. Mettez le régulateur sur "FUMÉE". Le ventilateur doit se mettre en marche immédiatement. Vous pourrez l'entendre.
entendu au démar- rage.		• Si vous n'entendez pas le ventilateur. Mettez le contrôleur sur "OFF" et débranchez le cordon d'alimentation.
		Dévissez le contrôleur et vérifiez que la connexion entre le ventilateur et le contrôleur n'est pas desserrée, vérifiez également que les fils du ventilateur ne sont pas endommagés.
		Dévissez la plaque de base de la trémie pour exposer le ventilateur. Avec un chiffon humide, nettoyez les pales du ventilateur et faites-les tourner manuellement de 10 à 20 fois.
		• Au redémarrage si le ventilateur ne fonctionne toujours pas, contactez la ligne d'assistance clientèle de Master Chef pour un remplacement au 1-855-453-2150.
ERR - CODE D'ERREUR au démarrage	• Manque de carburant	• Si vous n'avez plus de carburant ou si le carburant est très faible, vous devez éteindre le gril, remplir les granulés et redémarrer avec le couvercle ouvert, en position FUMÉE. Vous devrez attendre que les pellets commencent à se charger dans le pot du brûleur et que la fumée soit visible, avant de pouvoir ajuster votre température et fermer le couvercle du gril. Gardez toujours le couvercle de votre trémie fermé pendant le fonctionnement.
	•Le carburant est coincé sur les côtés de la trémie.	Remuez les pellets dans la trémie et vérifiez la trémie toutes les 30 minutes pour vous assurer que les pellets tombent correctement en place.

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION
	• Tolérance des contrôleurs	• Les fluctuations de température sont normales. Le régulateur Grill Turismo a une tolérance de +/-20°F. – La sonde du contrôleur lira la température réelle, mais de nombreux autres facteurs tels que la météo, le type ou l'état des granulés peuvent affecter le maintien de la température "SET".
	Réglage du contrôleur "P" - APPLICABLE UNIQUEMENT EN CAS D'UTILISATION DU REGLAGE "FUMER"	• Assurez-vous que le paramètre "P" est correct. En fonction de la température ambiante, vous devrez peut-être ajuster le réglage. Consultez les pages "Fonctionnement" de ce manuel pour vous guider.
	• Insufficient air flow through burner pot/ due to ash build up or fan issues	• Nettoyez le pot du brûleur pour éliminer toute accumulation de cendres ou autres débris qui pourraient obstruer la Insufficient air flow through burner pot/ due to ash build up or fan issues.
		• Assurez-vous que vous entendez le ventilateur fonctionner en permanence. Si le ventilateur fonctionne par intermittence, il se peut qu'il ne soit pas branché correctement sur le contrôleur, ou que le fil du connecteur soit endommagé.
Difficulté à atteindre la température "SET" et/ou à maintenir la température "SET" ou erreur "ERR	Couvercle ouvert/ conditions météorologiques	• Cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Cela permet non seulement d'éviter les pertes de chaleur et de maintenir la température, mais aussi d'utiliser moins de combustible. Les conditions météorologiques extrêmes affecteront les performances du gril. Protégez le gril du vent et faites-le tourner de manière à ce que les trous d'aération soient orientés à l'opposé de la direction du vent.
	• Les pellets ne sont pas introduits correctement dans le pot du brûleur. Le combustible peut être insuffisant OU, les pellets peuvent être humides et/ou agglutinés, ou il peut y avoir un "entonnoir". Il y a "entonnoir" lorsque les pellets dans la trémie se coincent sur les côtés, laissant un espace vide au-dessus de la vis sans fin. Les lacunes dans le remplissage de la vis sans fin peuvent entraîner une baisse ou une hausse de la température.	 Vérifiez que la trémie contient suffisamment de carburant. Utilisez un long outil pour pousser les boulettes en position dans la tarière. AVERTISSEMENT: Si vous n'avez plus de granulés, vous devez suivre la procédure d'arrêt correcte pour éviter une surchauffe, avant de redémarrer. Les granulés laissés par un cuisinier précédent peuvent être humides et agglutinés, ou contenir trop de sciure. Ne laissez pas les granulés non utilisés dans la trémie lorsque l'appareil ne fonctionne pas. La qualité des granulés peut avoir un impact sur les performances. Utilisez des pellets de matériel de barbecue à 100 %. N'utilisez jamais de pellets de chauffage ou de poêles à bois. Les différents bois peuvent avoir des taux de combustion et des performances différents.
	• Problèmes de capteurs	• Commencez par nettoyer la sonde du capteur. Une accumulation de suie et de graisse peut affecter la capacité des sondes à mesurer la température.
		 Si les températures continuent à fluctuer au-delà de la "tolérance du contrôleur", la connexion du capteur, au contrôleur, peut être lâche. Dévissez le contrôleur et vérifiez que la connexion et le fil ne sont pas endommagés.

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION
	Une accumulation de cendres peut entraîner des problèmes de circulation d'air qui peuvent faire refouler la fumée et les flammes par la vis sans fin, ce qui se traduit	Gardez le couvercle de la trémie et le couvercle du gril fermés pendant la cuisson.
		• Si vous rencontrez un incendie dans la trémie, fermez le gril et les couvercles de la trémie et laissez-les brûler.
	par une fumée visible de la trémie.	• Lorsque le gril est froid, utilisez un aspirateur d'atelier pour aspirer les cendres et les accumuler dans le pot et la boîte à brûleurs.
		• Assurez-vous que votre gril se trouve sur une surface plane pour éviter que les granulés allumés n'enflamment les granulés dans la tarière.
		• Nettoyez le ventilateur pour vous assurer que l'accumulation ou la saleté n'affecte pas le fonctionnement optimal du ventilateur.
Feu de trémie	 Le feu de graisse ou le feu causé par la surchauffe du gril peut enflammer les granulés dans la tarière, ce qui fait que le feu se 	 Pour éviter ce genre d'incendie, nettoyez souvent le pot du brûleur et la plaque déflectrice du gril, et faites toujours attention aux hausses ou aux baisses soudaines de température car cela indiquera s'il y a trop ou pas assez de pellets dans le pot du brûleur.
	déplace dans la trémie.	 Si vous remarquez de la fumée ou un incendie dans votre trémie, procédez comme suit : Le feu a besoin d'oxygène pour brûler. En fermant le couvercle du gril et en gardant toujours le couvercle de la trémie fermé, vous priverez le feu d'oxygène.
		• 1. Fermez le couvercle et réglez le contrôleur sur "FUMÉE" pendant 5 minutes pour permettre au gril de refroidir, puis éteignez l'appareil.
		• Cela permet aux pellets qui couvent dans le logement de la boîte de la tarière, le temps de brûler.
		• 2. Une fois refroidi, retirez tous les granulés restants de l'ensemble de la trémie et vérifiez si les granulés les plus proches de la tarière pour détecter toute carbonisation.
La température du gril sur le réglage "FUMÉE" est trop élevée.	• Le réglage "P" est trop bas.	• Vérifiez que le contrôleur est sur le réglage "FUMÉE". Avec un trombone à la main, appuyez doucement sur le bouton "P" Set pour passer au réglage "P" suivant. Voir la section "Fonctionnement" de ce manuel pour plus d'informations.
	• Surcuisson/ Trop de pellets dans le pot du brûleur	• La surchauffe peut se produire lorsque la procédure d'arrêt, de remplissage ou de retrait des pellets, et la procédure de stockage des pellets ne sont pas respectées. Lorsque l'appareil est refroidi, utilisez un aspirateur d'atelier pour nettoyer le pot du brûleur afin d'éliminer l'excès de pellets.
	• L'allumeur est "ON".	• Trop de cendres/graisses s'accumulent dans le brûleur et le foyer.
Le gril produit un		• Pendant l'arrêt, mettez l'appareil en position "MAX" pour brûler l'excès de graisse.
excès de fumée ou une fumée noire.	• Les granulés de bois anciens ou humides. Pellets incorrects (vous utilisez peut-être des pellets de chauffage au lieu de pellets de grillage)	• Vérifiez et débarrassez la trémie et le pot du brûleur des pellets anciens ou humides, en les remplaçant par des pellets de gril frais et secs.
PAS ASSEZ DE FUMÉE	Beaucoup de gens, lorsqu'ils pensent à un fumeur, pensent à un grill qui dégage une épaisse fumée blanche. Ce n'est pas le type de fumée que nous voulons produire.	• Grill Turismo Les grills à granulés de bois produisent une fumée bleue fine de qualité supérieure qui donne une saveur de fumée plus propre. Souvent, la fumée est si fine qu'elle n'apparaît que sous forme de vagues de chaleur provenant du gril. Vous pourrez voir les anneaux de fumée sur votre viande et goûter la différence.

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION	
	• Entretien du grill nécessaire	Nettoyez l'intérieur du gril, y compris le déflecteur, le bac à graisse et les surfaces intérieures pour éliminer l'accumulation de graisse.	
Fréquents feux de gril	• Les températures de cuisson sont trop élevées.	• Essayez de cuisiner à des températures plus basses pendant de plus longues périodes.	
		• La graisse a un point d'éclair, maintenez la température en dessous de 350° F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.	
	• La connexion du capteur au	Nettoyer le capteur.	
	contrôleur peut être lâche, le fil endommagé ou le capteur doit être nettoyé.	• Dévissez les deux vis à l'avant du contrôleur et tirez doucement vers l'avant pour exposer l'arrière du contrôleur afin de vérifier la connexion et l'absence de dommages sur les fils.	
	Eclairage avec le couvercle fermé.	• Ne pas suivre l'éclairage approprié. Allumer le grill Pellet avec le couvercle fermé est très dangereux et peut provoquer une explosion. Gardez toujours le couvercle ouvert pendant l'allumage.	
La température du contrôleur change rapidement de HAUTE à BASSE	La flamme se dissipe dans le pot de combustion.	• Lorsque les flammes du pot du brûleur s'éteignent, la vis sans fin continue à alimenter les pellets. Si le nombre de pellets est trop élevé lors du rallumage, l'appareil se réchauffera rapidement, ce qui pourrait provoquer un incendie ou une surchauffe. Vous devez l'arrêter et le redémarrer en suivant la procédure appropriée.	
dans un ordre non séquentiel ou ERL, ERR, ou ERH Des	• Recharger les pellets sans éteindre le gril au préalable.	• Remplir incorrectement le carburant lorsque vous êtes à court. Vous DEVEZ toujours arrêter avant de recharger l'ensemble de la trémie.	
codes d'erreur sont possibles selon la	Cendres et débris accumulés	• Un système sale peut entraîner toutes sortes de défaillances, y compris des surchauffes et des incendies. Effectuez le nettoyage et l'entretien.	
cause.	Problèmes de ventilateur - Vous devez être capable d'entendre et de sentir l'air qui entre dans le brûleur.	• Écoutez le ventilateur de combustion pendant la cuisson. Si le ventilateur ne fonctionne pas normalement, il se peut que vous ayez une accumulation de saleté ou que des fils entrent en contact avec le ventilateur, perturbant ainsi son fonctionnement. Vérifiez que tous les fils sont attachés à l'écart du ventilateur et du moteur.	
	• Contrôleur	• Si toutes les connexions ont été vérifiées et que le dépannage ci-dessus ne résout pas le problème, un remplacement du contrôleur peut être nécessaire. Pour un remplacement, contactez la ligne d'assistance clientèle de Master Chef au 1-855-453-2150.	
	Accumulation de graisse sur le déflecteur et dans la boîte à feu.	• En cas d'incendie, assurez-vous que le couvercle de la trémie et le couvercle du gril sont fermés. Éteignez et débranchez le gril. Une fois refroidi, effectuez les étapes d'entretien décrites à la page 15 de ce manuel.	
		• Gardez votre bac d'égouttage propre et vos granulés secs pour réduire les risques d'incendie.	
		• Si votre gril est propre, voir SURCHAUFFEMENT.	
Feu de graisse dans la boîte du brûleur		• Le feu a besoin d'oxygène pour brûler. En fermant le couvercle du gril et en gardant toujours le couvercle de la trémie fermé, vous priverez le feu d'oxygène.	
		• 1. Fermez le couvercle et réglez le contrôleur sur "FUMÉE" pendant 5 minutes pour permettre au gril de refroidir, puis éteignez l'appareil.	
		• Cela permet aux pellets qui couvent dans le logement de la boîte de la vis sans fin, le temps de brûler.	
		• 2. Une fois refroidi, retirez tous les granulés restants de l'ensemble de la trémie et vérifiez si les granulés les plus proches de la tarière sont carbonisés.	

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION	
	Problèmes de démarrage	Allumez toujours le grill Pellet dans le réglage "FUMÉE".	
		• Si un message ERR apparaît au démarrage, mettez le contrôleur en position "OFF" et débranchez l'appareil. Attendez 1 minute avant de rebrancher l'appareil. Le couvercle étant ouvert, mettez le contrôleur en position "FUMÉE", et attendez que de la fumée soit visible depuis le pot du brûleur, avant de régler la température souhaitée et de fermer le couvercle.	
	Avertissement de basse température. Les granulés de bois n'ont pas été allumés avec succès dans le pot du brûleur.	Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou si elle est bloquée.	
	• Problèmes de capteurs	• Nettoyez le capteur.	
		• Une fois que le gril a refroidi. Mettez le contrôleur en position "OFF" et débranchez le gril.	
		• Dévissez les deux vis de la boîte verte qui recouvre les fils de plomb, et rebranchez les fils de plomb fermement avant de serrer les vis.	
		• Remettez le contrôleur électronique en place et branchez le gril.	
		Ouvrez le couvercle des granulés et nettoyez toute graisse ou accumulation sur le capteur.	
		• Réglez le contrôleur sur "FUMÉE". Attendez que la fumée se forme, puis réglez à la température souhaitée et fermez le couvercle.	
EDI MECCACE	Pot de brûleur rempli de cendres ou d'obstructions dans les trous d'air.	• Vérifiez que le pot du brûleur n'est pas encombré de cendres ou obstrué.	
ERL - MESSAGE D'ERREUR DE BASSE		• Une fois que le gril a refroidi. Mettez le contrôleur en position "OFF" et débranchez le gril.	
TEMPERATURE ou TEMPERATURE		• Retirez les grilles de cuisson et le déflecteur, puis ramassez les granulés restants et aspirez l'excès de débris du brûleur.	
CLIGNOTANTE.		• Réinstallez les grilles de cuisson et le déflecteur.	
	Le moteur de la tarière ne fonctionne pas pour fournir des granulés.	• Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement (rotation) et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le boîtier de la tarière.	
		• Une fois que le gril a refroidi. Mettez le contrôleur en position "OFF", ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson et la plaque déflectrice pour exposer le pot de combustion.	
		• Réglez le contrôleur sur "FUMÉE", vérifiez que la vis sans fin tourne et alimente les granulés.	
		•Si elle ne tourne pas, mettez le contrôleur sur "OFF", retirez les granulés de la trémie et vérifiez s'il y a un blocage dans la tarière.	
	• Le ventilateur de combustion ne fonctionne pas.	• Vérifiez le ventilateur de combustion. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée.	
		• Une fois que le gril a refroidi. Mettez le contrôleur en position "OFF" et débranchez le gril. Retirez les 4 vis situées sous l'ensemble de la trémie pour enlever la plaque de base de la trémie. Vérifiez la connexion en débranchant le connecteur Molex du fil du ventilateur de combustion (fils jaunes) et rebranchez-le. Essuyez toute graisse et accumulez la graisse du ventilateur de combustion et de la plaque de base de la trémie. Veillez à ce que tous les fils soient attachés par une fermeture éclair, afin que le ventilateur puisse tourner librement. Branchez le gril et réglez le contrôleur sur "FUMÉE". Si le ventilateur de combustion ne tourne pas, faites-le tourner manuellement pour le faire démarrer. Réinstallez la plaque de base de la trémie.	

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE	SOLUTION
MESSAGE D'ERREUR "ERP"	• Le contrôleur n'était pas en position "OFF" lorsque le cordon d'alimentation a été branché.	• Mettez le contrôleur sur "OFF". Ouvrez le couvercle. Attendez 2 minutes, avant de mettre le contrôleur sur "FUMÉE". Attendez que l'appareil dégage de la fumée (3-5min) avant de régler la température souhaitée et de fermer le couvercle.
		Ce dispositif de sécurité empêche un démarrage accidentel.
	 Trop de pellets dans le pot du brûleur causé par l'une des causes suivantes : 1. Les granulés vieux ou humides peuvent s'agglutiner et alimenter 	 Videz la trémie après chaque utilisation, sauf si vous l'utilisez quotidiennement. Les granulés peuvent devenir humides et s'agglutiner, causant de nombreux problèmes. Pour éviter une surchauffe, secouez la trémie ou remuez les granulés toutes les 30 minutes environ. Si le gril s'éteint ou si vous n'avez plus de granulés, éteignez le contrôleur,
INCENDIE/ SUR- CHAUFFE (TROP DE PELLETS DANS LE POT DU BRÛLEUR)/ SURCHAUFFEMENT OU ERH MESSAGE D'ERREUR	le foyer avec plus de granulés que nécessaire, 2. Les pellets étaient chargés dans la trémie sans suivre les procédures d'arrêt, de chargement et de redémarrage appropriées.	débranchez le cordon d'alimentation et laissez le gril à granulés refroidir avant de soulever le déflecteur pour vérifier si le pot du brûleur contient des granulés et des cendres en excès. Retirez toutes les pellets et cendres non brûlées avant de charger de nouvelles pellets, et de tenter de redémarrer sur le réglage "FUMÉE".
	• Feu de graisse	• Mettez le contrôleur sur "OFF" et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le gril refroidir. Effectuez tous les travaux de nettoyage et d'entretien des pièces intérieures, y compris les grilles, le déflecteur, le bac à graisse et le pot à brûleur.
		• Branchez le cordon d'alimentation. Ouvrir le couvercle. Tournez le contrôleur sur "FUMÉE". Attendez que l'appareil dégage de la fumée (3–5min) avant de régler la température souhaitée et de fermer le couvercle.
	• Le fil du capteur peut être sale ou mal connecté.	• Nettoyez le capteur. Vérifiez la connexion du fil du capteur au contrôleur pour vous assurer qu'il n'est pas déconnecté ou endommagé.
ERR - CODE D'ER- REUR EN VIGUEUR	• La connexion du SENSOR au Contrôleur peut être lâche ou le fil endommagé.	 Dévissez les deux vis à l'avant du contrôleur et tirez doucement vers l'avant pour exposer l'arrière du contrôleur afin de vérifier la connexion et l'absence de dommages sur les fils.
	• Le capteur doit être nettoyé.	Nettoyer le capteur

FEU DE GRAISSE

Un feu de graisse est causé par une accumulation excessive de graisse à l'intérieur du barbecue et par le non nettoyage de la graisse accumulée par les composants clés à l'intérieur de ce barbecue à granules de bois.

En cas d'un feu de graisse :

- 1. Maintenez le couvercle fermé.
- 2. Mettez le contrôleur sur « OFF » (🖒).
- 3. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 4. Patientez jusqu'à ce que le feu brûle complètement.
- 5. Quand le barbecue est refroidi, effectuez les étapes d'entretien décrites à la page 21 de ce manuel, avant d'essayer à nouveau de cuire des aliments.

△ MISE EN GARDE

Si le feu est incontrôlable, n'essayez pas d'enlever les aliments, car vous pourriez vous brûler. Portez toujours des gants de protection pour vous protéger des brûlures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour assurer le fonctionnement sûr, optimal et durable de votre **barbecue à granules de bois Grill Turismo^{MC}**, inspectez ses pièces et suivez les étapes de maintenance décrites ci-dessous.

OUTILS DE NETTOYAGE DU BARBECUE

• Brosse • Gants en caoutchouc et maniques • Produit dégraissant

• Grattoir petite lame • Seau

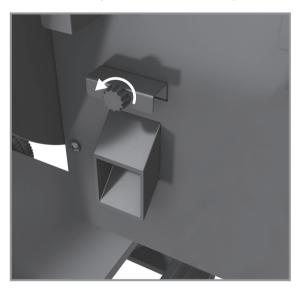
• Serviettes bleues • Aspirateur pour déchets secs et humides

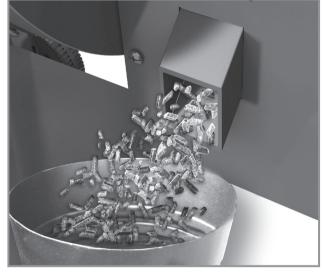
NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

1. Mettre le contrôleur sur « OFF » (💍) et débrancher le cordon d'alimentation.

Note: Laisser l'unité refroidir avant de continuer.

- 2. Mettez un seau sous le canal d'évacuation des granules. Dévissez le boulon et enlevez le butoir. Les pellets sont rapidement vidés. Vérifiez que toutes les granules ont bien été vidées. Utilisez l'aspirateur pour déchets secs et humides pour enlever la sciure qui reste au fond de la trémie et dans la tarière.
- 3. Ensuite, replacez le butoir.
- 4. Avant votre prochain barbecue, remplissez la trémie de granules de bois dur naturel.





NETTOYAGE DE LA GRAISSE SUR LES GRILLES DE CUISSON

Le nettoyage des petites quantités de graisse sur les grilles de cuisson est plus facile à faire quand les grilles sont chaudes, soit au préchauffage soit juste après la cuisson. Après la cuisson, mettez le contrôleur sur « MAX » et fermez le couvercle afin de brûler les graisses qui se sont déposées sur les grilles. Ensuite, utilisez une brosse à long manche pour faire partir les résidus des grilles. Pour un nettoyage en profondeur, enlevez les grilles refroidies, nettoyez-les avec de l'eau chaude et du savon, essuyez-les avec une serviette puis replacez-les dans le barbecue.



ATTENTION

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

ATTENTION

Laissez le barbecue refroidir avant de manipuler les pièces. Utilisez toujours les gants de protection.

ATTENTION

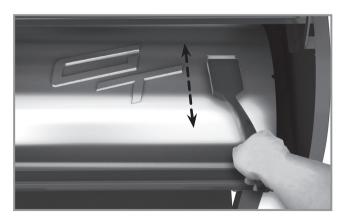
La graisse peut s'accumuler et provoquer des flambées et des feux, rendre la température incontrôlable et brûler vos aliments. En vérifiant régulièrement les pièces et en nettoyant votre barbecue, vous assurez le bon fonctionnement de votre barbecue et vous protégez votre famille de ces dangers.

A DANGER

Lors du nettoyage, mettez le contrôleur sur « OFF » () et débranchez le cordon d'alimentation.

NETTOYAGE DE LA PLAOUE DÉFLECTRICE

Une fois les grilles de cuisson enlevées, utilisez une brosse et un grattoir si nécessaire pour enlever les résidus de la plaque déflectrice. La graisse s'accumule rapidement sur cette pièce, elle doit donc être vérifiée et nettoyée après chaque utilisation. Pour un nettoyage en profondeur, enlevez la plaque déflectrice du barbecue et nettoyez-la à l'eau chaude et au savon, rincez-la puis séchez-la avec une serviette.



Pourquoi le plaque déflectrice de mon gril à pellets rouille-t-il?

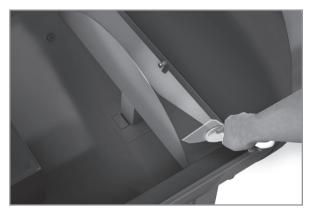
Le gril à pellets GT possède une plaque de déflecteur en acier de forte épaisseur qui est recouverte d'huile de soja après la production. Si vous voyez de la rouille, ne vous inquiétez pas, c'est normal. La chicane est dans les conditions les plus extrêmes, avec des gouttes de graisse et de sauce, et elle est placée au-dessus du pot du brûleur, où les pellets sont brûlés pendant de longues périodes.

Le déflecteur est très épais et lourd, pour résister à ces conditions et empêcher la combustion, c'est pourquoi l'entretien est essentiel. Cette partie doit être nettoyée régulièrement. Ne laissez pas les sauces et autres égouttements acides rester à la surface. Recouvrir le déflecteur d'une feuille d'aluminium est une excellente option pour protéger la pièce et la garder propre.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL, DU TUYAU D'ÉVACUATION ET DU SEAU À GRAISSE

Une fois les grilles de cuisson et la plaque de déflexion enlevées, utilisez une brosse et un grattoir pour faire partir les saletés dans l'intérieur du gril et dans le tuyau d'évacuation situé sur la paroi droite du gril. Brossez et nettoyez soigneusement l'intérieur du tuyau d'évacuation et éliminez toute saleté qui pourrait empêcher la graisse d'être évacuée dans le seau placé en dessous. Enlevez et videz le seau à graisse. Nettoyez-le à l'eau chaude et au savon puis essuyez-le soigneusement avant de le replacer.

Utilisez l'aspirateur pour déchets secs et humides pour enlever les résidus.



NETTOYAGE DU BRÛLEUR ET DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE, VÉRIFICATION DE L'ALLUMAGE

- 1. Utilisez l'aspirateur pour déchets secs et humides pour enlever les résidus de granules et cendres du brûleur.
- 2. Une fois le brûleur propre, essuyez le bout de l'allumeur qui dépasse.
- 3. Localisez le capteur de température situé sur la paroi gauche du gril, au-dessus des grilles de cuisson. Vérifiez qu'il est en bonne condition, propre et stable.

ATTENTION

Risque de feu. Avant d'aspirer les cendres et les résidus de granules, assurez-vous que le barbecue, les cendres et les granules sont entièrement refroidis.

A AVERTISSEMENT

Les cendres et les résidus de pellets qui s'accumulent dans le brûleur peuvent provoquer des problèmes et des mauvaises conditions d'allumage et la surchauffe au démarrage. Utiliser un aspirateur pour déchets secs et humides est le meilleur moyen d'enlever les cendres et résidus de granules.

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Une fois le contrôleur sur « OFF » (**b**) et le cordon d'alimentation débranché, utilisez un chiffon ou une lingette, de l'eau chaude et du savon pour nettoyer la saleté et les graisses sur les surfaces extérieures. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, chimiques ou destinés aux fours sur l'extérieur du gril. Ces produits peuvent endommager la peinture et l'apparence du barbecue. Pour les taches tenaces, utilisez un produit dégraissant pour barbecues qui convient aux surfaces peintes.

LA PEINTURE DE LA CARROSSERIE DU BARBECUE S'ÉCAILLE

C'est normal. Toutes les grilles à pellets sont recouvertes d'une peinture à haute température qui, pour la plupart, résiste au pelage. Ce gril à pellets fonctionne dans des conditions très difficiles, en cuisant de 1 à 12 heures à la fois, avec une gamme de températures allant de 200F à 500F.

Il est recommandé de toujours utiliser un couvercle, et d'appliquer une cire automobile de haute qualité sur le corps extérieur du gril pour protéger ses surfaces. Cette opération peut être effectuée tous les trois mois. Une autre option consiste à utiliser une peinture noire haute température pour barbecue uniquement sur les surfaces extérieures.

NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE TRÉMIE ET TARIÈRE

Une fois par an, ouvrez la plaque de base du réservoir et nettoyez la poussière, la saleté et les cendres et vérifiez que l'unité est en bon état. Essuyez les hélices du ventilateur avec un chiffon humide et assurez-vous que les câbles du contrôleur sont propres et sécurisés avant de remettre la plaque.

ENTREPOSAGE DE VOTRE BARBECUE

Pour éviter la détérioration des pièces de votre barbecue, suivez les étapes suivantes avant de le ranger pour la saison.

- Suivez toutes les étapes de nettoyage et d'entretien décrites plus haut.
- Enveloppez les grilles de cuisson et la plaque déflectrice dans une serviette et rangez-les à l'intérieur.
- Tous les résidus de granules et les cendres doivent absolument être enlevés avant de ranger les pièces.
- Si possible, rangez votre barbecue dans un garage ou un abri de jardin. Isolez-le du sol en le plaçant sur un bout de carton pour le protéger des dégâts de l'humidité.
- Couvrez votre barbecue à granules de bois avec une housse adaptée (085-2385).

ENTREPOSAGE DES GRANULES DE BOIS

Assurez-vous que les granules sont entreposées dans un endroit sec et frais. Protégez-les de l'humidité. Une fois le sac de granules est ouvert, mettez son contenu dans un contenant scellé hermétiquement.

A PRÉCAUTION

Utiliser des granules mouillées ou humides peut bloquer la tarière.

A PRÉCAUTION

N'utilisez que des granules de bois dur naturel spécialement conçus pour la cuisson. N'utilisez pas de granules de chauffage.

CONSEILS ET TECHNIQUES DE CUISSON

RECOMMANDATIONS DE CUISSON POUR GRILLADES

AVERTISSEMENT

Afin de prévenir tout risque d'intoxication alimentaire, respectez toujours les mesures d'hygiène relative à la manipulation et à la préparation des aliments lorsque vous utilisez ce barbecue.

Pour que les aliments puissent être consommés sans risque, assurez-vous de les cuire conformément aux recommandations indiquées ci-dessous.

	CATÉGORIE	TEMPÉRATURE
	Viande hachée (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	71°C (160°F)
	Morceaux et pièces entières	
BŒUF, VEAU ET AGNEAU	À point-saignant	63°C (145°F)
	À point	71°C (160°F)
	Bien cuit	77°C (170°F)
PORC	Porc haché (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	71°C (160°F)
(JAMBON, LONGE DE PORC, CÔTELETTES)	Morceaux et pièces entières	71°C (160°F)
	Volaille hachée (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	74°C (165°F)
VOLAILLE	Pièces de poulet pané cru surgelé (pépites, languettes, lanières, hamburgers)	74°C (165°F)
(POULET, DINDE, CANARD)	Morceaux (ailes, poitrine, cuisses, hauts de cuisse)	74°C (165°F)
	Entier	82°C (180°F)
	Poisson	70°C (158°F)
FRUITS DE MER	Fruits de mer	74°C (165°F)
	(crevettes, homard, crabe, pétoncles, palourdes, moules, huîtres)	Jeter ce qui ne s'ouvre pas à la cuisson
	Viande hachée, mélanges de viande, venaison et saucisse hachées	74°C (165°F)
GIBIER	Cerf, élan, orignal, caribou / renne	74°C (165°F)
GIDIER	Gros gibier (ours, bison, etc.)	74°C (165°F)
	Petit gibier (lapin, rat musqué, etc.)	74°C (165°F)
	Entier	82°C (180°F)
GIBIER À PLUMES/ SAUVAGINE (DINDON	Poitrines et rôtis	74°C (165°F)
SAUVAGE, CÀNARD, OIE, PERDRIX ET FAISAN)	Hauts de cuisse, ailes	74°C (165°F)
	Farce (cuite seule ou dans l'oiseau)	74°C (165°F)

* SANTÉ CANADA

JAUGE DE TEMPÉRATURE DU COUVERCLE

Seul le contrôleur numérique monté sur la trémie peut fournir une lecture précise de la température du corps du gril à granules de bois. La jauge de température installée sur le couvercle sert uniquement de référence et n'est pas précise. Elle ne correspond pas à celle affichée sur le contrôleur numérique.



CONSEILS ET TECHNIQUES DE CUISSON

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Évitez des contaminations croisées. Utilisez des plateaux et des outils séparés pour les aliments non cuits et cuits.
- Lavez toujours tous les légumes, les fruits de mer et la volaille avant la cuisson.
- Laissez toujours les aliments non cuits au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer la cuisson.
- Toujours décongeler et mariner la viande au réfrigérateur. Jetez toujours l'excès de marinade et ne le réutilisez jamais.
- Toujours bien laver toutes les assiettes et les ustensiles utilisés pour manipuler les aliments crus avant de les utiliser pour manipuler des aliments cuits.
- Toujours cuire votre nourriture de manière adéquate. Les aliments insuffisamment cuits peuvent retenir les bactéries, en particulier s'ils sont décongelés ou exposés à des conditions chaudes avant la cuisson.
- Lavez-vous soigneusement les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant de commencer toute préparation culinaire et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille.

PRÉPARATION POUR LA CUISSON

- Assurez-vous de disposer de suffisamment de granules de bois dur naturel MasterChef^{MC} pour ne pas en manquer.
- Vérifiez votre recette soigneusement pour vous assurer que vous avez tous les ingrédients nécessaires.
- Utilisez une pince à manche long pour retourner les aliments.
- Assurez-vous toujours que votre barbecue est bien nettoyé avant de l'allumer.
- Consultez le tableau des températures de cuisson internes sûres pour connaître la température interne cible. Ayez une sonde à viande sous la main pour vérifier la température.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir touché de la viande crue.
- Utilisez des planches à découper séparées pour les produits et la viande crue.
- Désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avant et après la préparation des aliments.

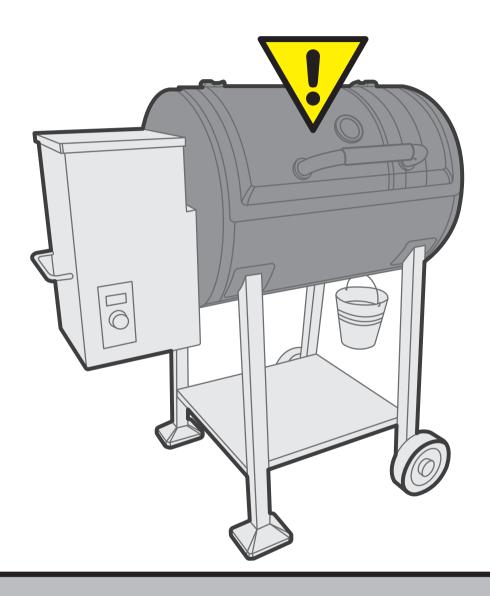
CONSEILS POUR LA GRILLADE

- Préchauffez toujours l'appareil avant d'ajouter des aliments.
- Toujours cuisiner avec le couvercle fermé pour préserver les températures.
- Cuire ensemble des portions similaires, de sorte qu'elles soient cuites uniformément.
- Ne percez jamais les aliments et retournez-les peu fréquemment pour éviter la perte de jus.
- Il est préférable d'appliquer les sauces vers la fin du processus de cuisson pour éviter les brûlures et les flambées. Afin de réduire les flambées, maintenez le barbecue propre, faites cuire des morceaux de viande maigres, éliminez l'excès de graisse et évitez de cuire à une température supérieure à **«MAX»**.
- La chaleur élevée est conçue pour préchauffer rapidement l'appareil, saisir des steaks et d'autres morceaux de viande.
- La chaleur moyenne est destinée à la plupart des grillades, à la cuisson au four et au rôtissage.
- Utilisez le réglage «FUMÉE» pour obtenir des saveurs de fumée subtiles. Pour référence, les températures de fumage vont d'environ 60°C / 140°F à 107°C / 225°F, et fumer nécessite un temps de cuisson prolongé. Ce type de cuisson est idéal pour la volaille, le jambon, la poitrine, les côtes et plus.
- Laissez un espace autour de chaque aliment sur la grille pour permettre une cuisson uniforme et une pénétration de la fumée.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande et suivez les consignes de température de cuisson interne sûres incluses dans ce manuel pour vous assurer que les aliments sont cuits à la perfection.
- Laissez reposer les viandes rouges, comme les steaks et les rôtis avant de les servir.



AVERTISSEMENT SURFACES CHAUDES





ATTENTION

- ÉVITEZ LES BRÛLURES!
- NE TOUCHEZ PAS LORSQUE LE BARBEQUE DURANT SON UTILISATION!
 - SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE!
- * LA RÉGION OMBRAGÉE DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUDE LORS DE SON UTILISATION.

GARANTIE ET SERVICE

AVANT DE TÉLÉPHONER AU SERVICE À LA CLIENTÈLE ayez les informations suivantes à portée de la main:

- 1. NUMÉRO DE SÉRIE: Le numéro de série se trouve à l'intérieur du couvercle et sur la couverture du manuel d'assemblage.
- 2. **Numéro de modèle :** le numéro de modèle figure sur la couverture de votre quide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique.
- 3. Preuve d'achat du propriétaire initial.

Appelez le service à la clientèle en composant le 1855 453-2150 HEURES: 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 au 1855 453-2150
- 2. Ne rapportez pas le produit au magasin pour faire remplacer des pièces endommagées ou défectueuses. Le Service à la clientèle de MasterChef^{MD} veillera à ce que toutes les pièces de rechange qui sont en stock soient livrées chez vous dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.
- 1. Pertes ou dommages non apparents : Si les dommages ne sont pas décelés avant le déballage de la marchandise, réglez le problème en communiquant immédiatement avec le Service à la clientèle. Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être faites dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente, veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse : www.masterchefbbqs.com

GARANTIE LIMITÉE:

Cet article comprend une garantie de un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériau(x). Distribution Trifeuil^{MD} consent à remplacer l'article sans frais au cours de la période de garantie convenue lorsqu'il est retourné par l'acquéreur initial, accompagné de la preuve d'achat. Exclusion : usure ou bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Voir la section des restrictions et des exclusions à la page suivante.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN : **TOUTES LES AUTRES PIÈCES**



↑ MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide! Portez des gants de protection s'il y a lieu. Réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.

GARANTIE ET SERVICE

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie de **Distribution Trifeuil^{MD}** est assujettie aux restrictions suivantes :

- 1. Cette garantie limitée est non transférable et elle cesse d'être valide si le produit couvert par celle-ci est utilisé à des fins commerciales ou locatives.
- 2. La garantie ne s'applique que si le barbecue à granules de bois est utilisé au Canada.
- 3. La présente garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, ainsi que l'ensemble des autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation des grils de la société Distribution Trifeuil^{MD}.
- 4. La garantie est limitée à l'acheteur ou au propriétaire original et ne peut être transférée à un propriétaire secondaire.
- 5. Distribution Trifeuil^{MD} réparera ou remplacera, à son gré, les pièces jugées défaillantes dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux après examen au cours de la période de garantie applicable. « Voir les restrictions de la garantie ci-dessous ».
- 6. Les frais d'envoi et de manutention seront pris en charge par l'utilisateur/l'acheteur initial pour l'ensemble des commandes de pièces, qu'elles soient incluses dans la garantie ou non.
- 7. La présente garantie limitée ne permet pas d'obtenir le remboursement du coût de quelque dérangement, aliment, blessure corporelle ou dommage matériel que ce soit.
- 8. Distribution Trifeuil^{MD} n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer en son nom une quelconque autre obligation ou responsabilité relative à la vente, à l'installation, à l'utilisation, au retrait, au renvoi ou au remplacement de ses produits; aucune représentation de ce type ne liera Distribution Trifeuil^{MD}.
- 9. Visitez le site www.masterchefbbqs.com et enregistrez votre produit en ligne. L'acheteur doit conserver une copie du reçu de caisse qui sera nécessaire pour toute réclamation au titre de la garantie.

Distribution Trifeuil^{MD} exclut les éléments suivants de sa garantie :

- a. Les détériorations accidentelles, les abus, les altérations, les mauvais usages, les utilisations incorrectes, le vandalisme ou la manipulation négligente.
- b. Les dommages causés par une installation ou un assemblage inapproprié, une modification, ou par le non-respect des consignes de sécurité et d'entretien figurant dans le présent manuel, y compris le dégagement impropre aux matériaux combustibles.
- c. Absence de maintenance régulière, de vérifications et d'utilisation, y compris, mais sans s'y limiter, enlèvement des cendres et des graisses accumulées dans le brûleur et les autres composants, pouvant entraîner des feux et des flambées.
- d. La défaillance de pièces due à un nettoyage et un entretien insuffisants, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyants pour pièces d'acier inoxydable d'intérieur, des nettoyants abrasifs et chimiques, des nettoyants pour four en porcelaine et d'autres nettoyants chimiques pouvant endommager les surfaces.
- e. L'usure normale, l'écaillage et le grattage de surfaces peintes ou en émail vitreux, la décoloration due aux éléments ou à la chaleur, la corrosion en surface, la rouille, les perforations dues à la rouille, l'exposition chimique à l'atmosphère et d'autres dommages, résultant d'une utilisation normale, hors du contrôle du fabricant.

Nonobstant les dispositions des présentes, aucune autre garantie expresse n'existe. Toutes les garanties implicites de commercialité et d'adaptabilité sont limitées à la durée de la présente garantie limitée écrite.

Pour nous permettre de garantir votre satisfaction et pour un service de suivi, enregistrez votre barbecue à granules en bois sur :

www.masterchefbbqs.com

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

NOTES	

NOTES	

NOTES	

MASTER Chef

