

FOUR À PIZZA AU GAZ POUR DESSUS DE TABLE, 12 PO

GUIDE DE DÉMARRAGE ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nº DE PRODUIT : 085-0110-6 / G15020



GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN



Des techniciens sont disponibles pour vous aider à répondre à vos besoins concernant le produit.
Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, poser des questions techniques, demander des
pièces manquantes ou de l'aide générale, veuillez nous contacter sans frais au

1855453-2150

Du lundi au vendredi, de 9 h à 19 h HNE, bureau FERMÉ le samedi et le dimanche

LISEZ ET CONSERVEZ LE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE. ASSEMBLEZ VOTRE FOUR IMMÉDIATEMENT.

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





ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur

Master No. 211648

VERSION:NOV.3.2022-WZ



AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MANGER: SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- 1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- 2. Éteignez toute flamme nue.
- 3. Si l'odeur est toujours présente, restez à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.
- ⚠ N'utilsiez jamais le four à pizza sans surveillance.
- ⚠ N'utilisez jamais ce four à pizza à moins de 25 pi (7,5 m) de tout liquide inflammable.
- ⚠ En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

- ⚠ N'entreposez pas une bouteille de propane sous ou près de ce four à pizza.
- ⚠ Gardez le tuyau d'alimenation en gaz loin des surfaces chauffées.
- ⚠ Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- ⚠ Si ces instructions ne sont pas prises en compte, il est possible qu'il y ait un incendie ou une explosion dangereuse qui pourrait entraîner des blessures physiques, des dommages matériels ou la mort.
- ⚠ Il est de votre responsabilité d'assembler, d'utiliser et d'entretenir correctement votre four à pizza.

A CAUTION: MONOXYDE DE CARBONE

Le monoxyde de carbone est un gaz très toxique qui peut être produit lorsque l'appareil ne reçoit pas suffisamment de ventilation. Nous recommandons donc d'utiliser les brûleurs à gaz dans un endroit bien ventilé à l'abri du vent direct et de ne jamais couvrir l'ouverture du four.

Il est difficile de savoir si votre appareil produit du monoxyde de carbone, car il s'agit d'un gaz inodore et incolore. Il peut, cependant, causer ces symptômes lorsque vous y êtes exposé :

- Pression au niveau du front
- Maux de tête
- Faiblesse
- Vertiges

- Nausées
- Vomissements
- Coma, convulsions intermittentes
- Battement faible du cœur, respiration ralentie

⚠ Si l'exposition a été grave, elle **peut causer la mort.**

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



CE FOUR À PIZZA AU GAZ EST DESTINÉ À UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.



⚠ Ce manuel d'instructions contient des renseignements importants nécessaires à l'assemblage et à l'utilisation sécuritaire du four à pizza.

Lisez et suivez tous les avertissements et les instructions avant d'assembler et d'utiliser le four à pizza.

⚠ Suivez tous les avertissements et les instructions lorsque vous utilisez le four à pizza.

Conservez ce manuel pour référence future

⚠ Ce four à pizza ne doit PAS être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

⚠ La consommation d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou de médicaments en vente libre peut nuire à la capacité d'une personne de bien assembler ou d'utiliser ce four à pizza en toute sécurité.

NE LAISSEZ PAS le four à pizza sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du four à pizza tout le temps.

N'UTILISEZ PAS le four à pizza en cas de grands vents.

Ce four à pizza doit être utilisé avec du gaz propane liquide seulement. La conversion ou la tentative d'utilisation du gaz naturel dans un barbecue au propane liquide est dangereuse et annulera votre garantie.

N'ESSAYEZ PAS d'attacher ce four à pizza au système de propane autonome d'une caravane, d'une remorque, d'une autocaravane ou d'une maison.

N'UTILISEZ PAS d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage. La bouteille de propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications relatives à la bouteille de gaz propane du département des Transports des États-Unis (DOT).

NE DÉPLACEZ PAS le four à pizza lorsqu'il est utilisé.

N'UTILISEZ PAS le four à pizza à moins qu'un test d'étanchéité ne soit effectué sur toutes les connexions.

NE MODIFIEZ PAS le four à pizza de quelque manière que ce soit.

NE FAITES PAS fonctionner le four à pizza s'il y a une fuite de gaz présente.

L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, assurez-vous d'être conforme au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, Entreposage et manutention du propane, CSA B149.2,

Ce four à pizza n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau ou un véhicule récréatif.

Éloignez le four à pizza des matériaux combustibles ou incombustibles ou de la construction à au moins 24 po (61 cm) de l'arrière et des côtés.

Lors de la cuisson, ayez un extincteur de type BC ou ABC facilement disponible. En cas d'incendie, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie.

Ce four à pizza ne doit pas être utilisé dans le cadre d'une construction combustible non protégée.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme réchauffeur.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
VUE ÉCLATÉE ET LISTE DE PIÈCES	7
NSTALLATION	8
POSITIONNEMENT DU FOUR À PIZZA	9
BOUTEILLE DE PROPANE	10
RÉGULATEUR DE GAZ QCC1	11
RÉINITIALISATION DU LIMITEUR DE DÉBIT DU RÉGULATEUR	13
TEST D'ÉTANCHÉITÉ	14
CONSIGNES D'ALLUMAGE	15
CONSEILS/UTILISATION DE VOTRE FOUR À PIZZA MASTER CHEF ^{MC}	17

RECETTES	
Pâte à pizza de 72 heures	19
Sauce à pizza	21
Prosciutto, roquette, miel épicé, fior di latte	23
Pepperoni, poivrons rouges rôtis, oignon rouge, bocconcini	25
Saucisse, jalapeno en conserve, basilic, mozzarella	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28
RANGEMENT	30
DÉPANNAGE	31
GARANTIE ET SERVICE	33

⚠ IMPORTANT

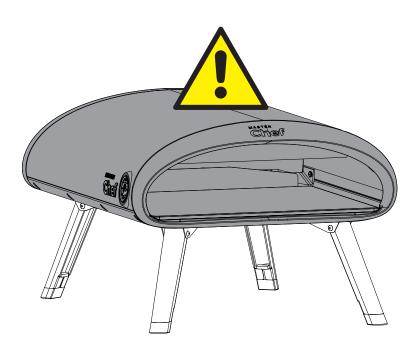
- Veuillez lire attentivement le guide de démarrage et les instructions de sécurité.
- Le four à pizza au gaz deviendra chaud. NE TOUCHEZ PAS le châssis extérieur pendant l'utilisation.
- Ce four à pizza à gaz est destiné à un usage extérieur uniquement.
- Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques sont gardés à une distance sécuritaire et surveillés en tout temps autour du four à pizza à gaz.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

AVERTISSEMENT - SURFACE CHAUDE



AVERTISSEMENT: SURFACE CHAUDE



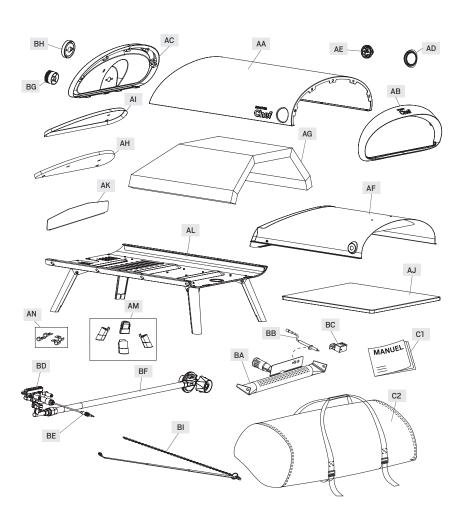


⚠ MISE EN GARDE ⚠

- SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE, NE TOUCHEZ PAS LORSQUE LE FOUR À PIZZA EST UTILISÉ.
 - LES ZONES OMBRAGÉES DEVIENNENT **EXTRÊMEMENT CHAUDES LORSQU'ELLES** SONT UTILISÉES.
- PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION RÉSISTANTS À LA CHALEUR POUR **ÉVITER LES BRÛLURES.**

VUE ÉCLATÉE ET LISTE DE PIÈCES

VUE ÉCLATÉE



LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description	Nº de pièce
AA	1	Panneau supérieur	G150-0030-01
AB	1	Capuchon avant en aluminium	G150-0031-01
AC	1	Panneau arrière	G150-2100-01
AD	1	Cadran indicateur de température	G150-0003-01
AE	1	Indicateur de température	G150-0032-01
AF	1	Paroi intérieure	G150-0200-01
AG	1	Isolation A	G150-0011-01
АН	1	Isolation B	G150-0012-01
Al	1	Plaque de déflecteur arrière	G150-0010-01
AJ	1	Pierre à pizza	G150-0021-01
AK	1	Bouclier thermique	G150-0016-01
AL	1	Ensemble de panneau inférieur avec pattes	G150-2200-01
AM	4	Pieds	G150-0019-01
AN	4	Match Holder Clip	G608-0041-01
BA	1	Ensemble du brûleur principal	G150-0300-01
BB	1	Ensemble d'électrodes	G150-0014-01
BC	1	Boîte collecteur	G150-0015-01
BD	1	Vanne de brûleur principal	G150-0005-01
BE	1	Thermocouple	G150-0006-01
BF	1	Régulateur	G150-0007-01
BG	1	Bouton de commande	G150-0033-01
ВН	1	Cadre de bouton	G150-0008-01
BI	1	Porte-allumette	G150-0022-01
C1	1	Manuel d'assemblage et d'utilisation	G150-M001-01
C2	1	Étui de transport	G150-0035-01

INSTALLATION

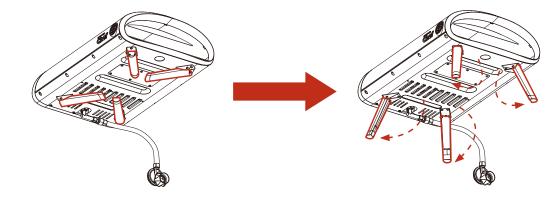
LISEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DÉCRITS DANS LES PREMIÈRES PAGES DE CE MANUEL AVANT DE COMMENCER.

ÉTAPE 1

Positionnez le four à pizza au gaz pour dessus de table, 12 po MASTER Chef^{MD} sur une surface stable en acier inoxydable, en bois, en pierre ou en béton.

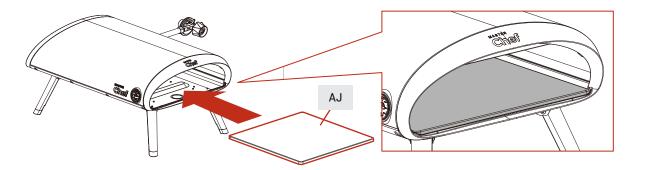
Dépliez les pattes du four à pizza et vérifiez que l'appareil est stable avant de continuer.

Assurez-vous que le bouton de commande est réglé sur OFF/« 0 ».



ÉTAPE 2

Placez la pierre à pizza (AJ) dans le four à pizza.



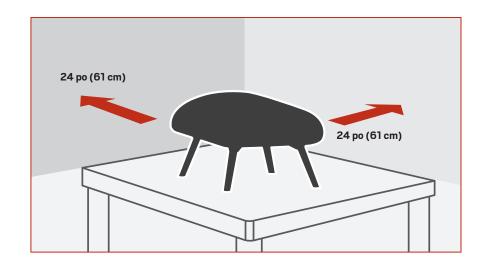
POSITIONNEMENT DU FOUR À PIZZA

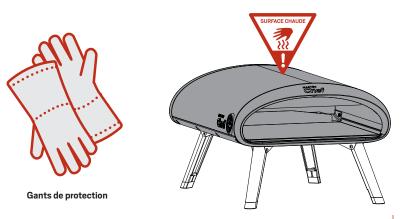
REMARQUE: L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, assurez-vous d'être conforme au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, au Code d'installation du gaz naturel

- N'utilisez JAMAIS ce four à pizza extérieur dans un bâtiment, un garage, une remise, un passage couvert, ou dans un bateau, une remorque ou un véhicule récréatif afin de prévenir un éventuel incendie et éviter la possibilité d'intoxication au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.
- 2. **Placez TOUJOURS** le four à pizza sur une surface dure et plane, loin des matériaux et des structures combustibles.
- 3. **N'UTILISEZ PAS** ce four à pizza sous une surface combustible aérienne ou une zone couverte (p. ex. auvent, parapluie, porches ou belvédère).
- 4. Éloignez le four à pizza de tout matériau ou construction combustible et incombustible d'au moins **24 po (61 cm)** de l'arrière et de **24 po (61 cm)** du côté.
- 5. **N'entreposez ou n'utilisez JAMAIS** d'essence ou d'autres substances inflammables ou volatiles à proximité de ce four à pizza ou à proximité de tout autre appareil générant de la chaleur, car vous risqueriez de provoquer un incendie.
- 6. N'obstruez PAS la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

ATTENTION: NE TOUCHEZ PAS LES PARTIES CHAUDES DU FOUR À PIZZA. L'EXTÉRIEUR DU FOND DU BARBECUE DEVIENT PARTICULIÈREMENT TRÈS CHAUD PENDANT L'UTILISATION.

ATTENTION: Utilisez des gants de protection pour manipuler toutes les pièces qui pourraient devenir chaudes pendant l'utilisation. during use.





BOUTEILLE DE PROPANE

BOUTEILLE DE PROPANE - AVERTISSEMENTS

La bouteille d'alimentation en gaz propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz propane de la Norme canadienne pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission des bouteilles, sphères et tubes, CAN/ CSA-B339; ou des bouteilles de gaz LP du département des Transports des États-Unis (D.O.T), selon le cas.

⚠ Gardez TOUJOURS la bouteille de propane de 20 lb (9.1 kg) en position verticale.

⚠ Si le four à pizza n'est pas utilisé, la bouteille de propane doit être fermée.

⚠ La bouteille de propane ne doit pas dépasser une capacité de 20 lb (9,1 kg), une hauteur d'environ 18 1/4 po (46,35 cm) et une hauteur de 12 1/4 po (31,1 cm). La capacité de GPL est d'environ 47 lb 10 oz (21,6 kg) de capacité en eau ou comme indiqué par le fabricant.

LA BOUTEILLE DE PROPANE DOIT ÊTRE DOTÉE DE :

Robinet d'arrêt avec une sortie de vanne correcte comme spécifié dans les normes actuelles. ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 Appareils à gaz de cuisson extérieurs.

Accouplement de type 1 (CGA 810) compatible avec ce barbecue. La vanne de type 1 est facilement reconnue par les gros filetages externes ACME à l'extérieur de la vanne.

Soupape de sûreté avec connexion directe à l'espace de vapeur de la bouteille.

Dispositif de protection contre le débordement (DPD) répertorié UL. Cette caractéristique de sécurité DPD est identifiée par un robinet à main triangulaire unique. Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.

⚠ Un dispositif de retrait de vapeur.

⚠ Un collier pour protéger le robinet d'arrêt de la bouteille de propane.

La bouteille utilisée doit être munie d'une bague pour protéger le robinet de la bouteille.

① Un anneau sur le fond de la bouteille de propane pour la fixer à l'ensemble de support.

① Un bouchon anti-poussière pour la sortie de la soupape de la bouteille, qui doit être utilisé chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée.

Une certification D.O.T. (A) et une date d'essai (B) qui est dans les cinq ans suivant l'utilisation actuelle.

Ne rangez pas de bouteille de propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil.

Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.

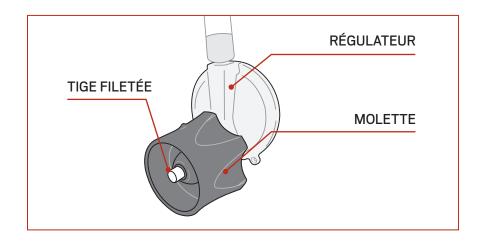
⚠ La bouteille de propane est équipée d'un capuchon anti-poussière pour protéger la sortie du robinet de la bouteille, qui doit être utilisé lorsque la bouteille de propane n'est pas utilisée.

SI LES CONSIGNES CI-DESSUS NE SONT PAS SUIVIS EXACTEMENT, UN INCENDIE CAUSANT LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUT SURVENIR.

RÉGULATEUR DE GAZ QCC1

RÉGULATEUR DE PRESSION

Ce four à pizza est conçu pour fonctionner avec du gaz propane à une pression de 2,74 kPa (colonne d'eau de 11). Un régulateur prédéfini à cette pression est fourni avec votre four à pizza. Les régulateurs de remplacement doivent être tels que spécifiés par le dispositif de connexion de bouteille MASTER Chef^{MD} (type 1 [CGA 810] répertorié UL, comme décrit dans la dernière édition de l'ANSI Z21.81).



CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

La bouteille de gaz propane est équipée du nouveau système de couplage à fermeture rapide QCC-1, qui comprend les caractéristiques de sécurité suivantes requises par le Comité directeur des normes canadiennes et l'American National Standards Institute (ANSI):

- Le gaz ne circulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été effectuée.
- Un élément thermique intégré dans le régulateur coupera le flux de gaz entre 240 et 300 °F (115 à 149 °C).
- Lorsqu'il est activé, un limiteur de débit limitera le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure. Consultez la section Dispositif de limitation de débit du régulateur activé (page 13).

AVERTISSEMENT:

Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation du four à pizza. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service du four à pizza. Le tuyau de rechange doit être celui spécifié par le fabricant.

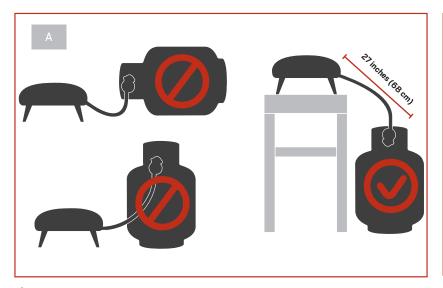
RÉGULATEUR DE GAZ QCC1

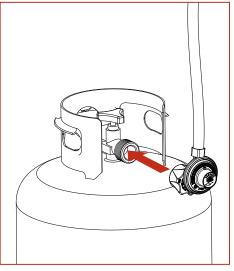
CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

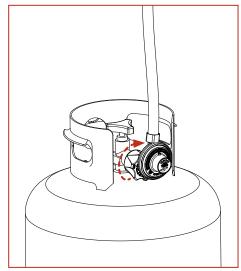
- 1. Placez le four à pizza sur une surface surélevée et stable avec la bouteille placée à côté sur le sol comme indiqué (voir la figure A).
- Le bouton de commande du brûleur doit être sur OFF /« O ».
- Le robinet de la bouteille de propane doit être FERMÉ.
- Connectez le tuyau et le régulateur du four à pizza à la bouteille de propane.

MISE EN GARDE :

- Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- Une inspection de routine du tuyau est nécessaire : 1) Confirmez que le four est éteint et froid. 2) Vérifiez le tuyau pour tout signe de fissuration, d'abrasion ou de coupure. Si le tuyau est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le four.







RÉINITIALISATION DU LIMITEUR DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

RÉGULATEUR DE PRESSION

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance suivants avec le four à pizza au gaz pour dessus de table, 12 po MASTER Chef^{MD}:

- Les brûleurs ne deviennent pas assez chauds
- Flammes de brûleur basses ou incomplètes
- Basse pression de gaz
- Brûleurs ne restant pas allumés

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS DE RÉINITIALISATION DU RÉGULATEUR :

- 1. Assurez-vous que le bouton de commande est réglé sur OFF/«O».
- 2. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de propane est FERMÉ.
- 3. Débranchez le régulateur de la bouteille de propane 20 lb.
- 4. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position « MAX ». Attendez pendant 1 à 3 minutes, en laissant tout l'excès de gaz dans les vannes et le collecteur de se dissiper.
- 5. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position « 0 » / « OFF ».

- 6. Rebranchez le régulateur à la bouteille de propane, comme indiqué à la page 12. Veillez à ne pas fausser le filetage de cette connexion. Serrez à la main seulement.
- 7. Vérifiez toutes les connexions. Effectuez un test d'étanchéité. Reportezvous à la page 14.
- 8. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane et attendez 5 secondes pour que la pression se stabilise.
- 9. Poussez et tournez lentement le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position « MAX ». Un « déclic » sera entendu lorsque l'allumeur est activé. Continuez à maintenir le bouton de commande pendant 5 secondes après l'allumage avant de relâcher le bouton.

REMARQUE: EN CAS DE PANNE D'ALLUMAGE, TOURNEZ LE BOUTON DE COMMANDE À « O »/OFF ET RÉPÉTEZ L'ÉTAPE 9, OU SUIVEZ LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE D'ALLUMETTE À LA PAGE 15.

Évitez d'activer la fonction de limitation de débit en suivant l'allumage approprié et les procédures d'arrêt et en testant régulièrement le système.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

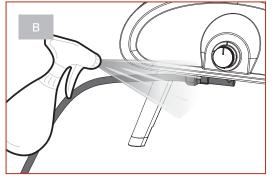
TEST D'ÉTANCHÉITÉ — AVANT DE COMMENCER

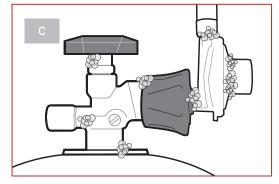
Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz en suivant les procédures ci-dessous :

- 1. Faites une solution en mélangeant une partie de détergent liquide et une partie d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.
- 2. Le bouton de commande du four à pizza doit être réglé sur OFF/« 0 ».
- 3. Assurez-vous que le régulateur est connecté à la bouteille de propane. Serrez à la main seulement.
- 4. Pulvériser la vanne de gaz, le tuyau et le régulateur ainsi que le dessus de la bouteille de propane pour vérifier les fuites (voir la figure A B).
- 5. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane dans le sens antihoraire. Si des bulles sont visibles (voir la figure C), coupez immédiatement l'alimentation en gaz, serrez les raccords et testez à nouveau.
- 6. Si aucune bulle n'apparaît, passez aux instructions d'allumage.

AVERTISSEMENT: SI L'ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE À TOUT MOMENT, RÉGLEZ IMMÉDIATEMENT LE BOUTON DE COMMANDE SUR OFF /«O», ET FERMEZ LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE PROPANE ET EFFECTUEZ UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ.







CONSIGNES D'ALLUMAGE

AVANT L'ALLUMAGE

AVERTISSEMENT : Ne regardez pas directement à l'avant du four pendant l'allumage, car les flammes peuvent s'échapper de l'ouverture du four.

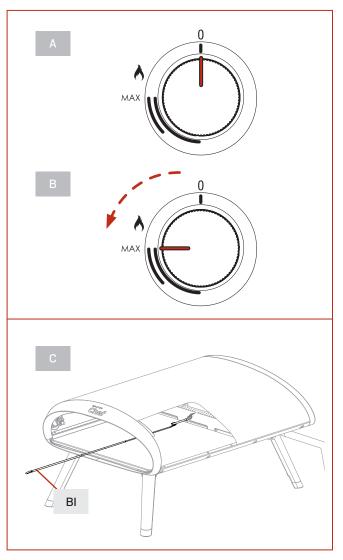
- 1. Le bouton de commande du brûleur doit être en position OFF/«O» (voir figure A).
- 2. Le robinet de la bouteille de propane doit être FERMÉ.

ALLUMAGE

- 3. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane et **attendez 30 secondes** pour que la pression se stabilise.
- 4. Poussez, tournez lentement dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAX » (voir figure B). Un « déclic » sera entendu lorsque l'allumeur est activé. Continuez à maintenir le bouton de commande pendant 5 secondes après l'allumage avant de relâcher le bouton.
- 5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur la position « O »/OFF, attendez 5 minutes, répétez l'étape 4. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions d'allumage d'allumette

ALLUMAGE PAR ALLUMETTE

- 1. Le bouton de commande du brûleur doit être en position OFF/« 0 » et le robinet de la bouteille de propane doit être ouvert.
- 2. Localisez l'outil d'allumage d'allumette extensible. Étendez l'outil et positionnez une allumette allumée dans l'outil d'allumage (BI).
- 3. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur à la position « MAX ».
- 4. Insérez l'outil d'allumage d'allumette à travers l'avant du four, au brûleur, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé (voir figure C).



CONSIGNES D'ALLUMAGE

PRÉPARATION DU FOUR À PIZZA

- 1. Faites fonctionner le four à pizza pendant **30 minutes sur « MAX »** avant de l'utiliser.
- 2. Après la préparation, assurez-vous que la température est d'environ **750 °F (400 °C)** avant de faire cuire la première pizza au centre de la pierre à pizza.

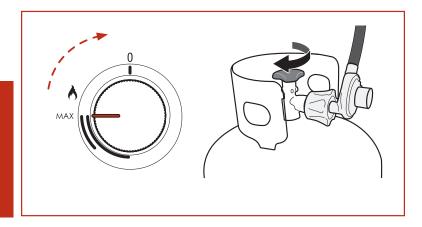
IMPORTANT : Faites pivoter la pizza toutes les 20-30 secondes pour éviter de la brûler. NE LAISSEZ PAS le four à pizza sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

PROCÉDURE D'ARRÊT

- 1. Tournez le bouton de commande du brûleur sur « O » OFF.
- 2. Fermez le robinet de la bouteille de propane.
- 3. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de propane avant de le ranger.

⚠ ATTENTION: Le four à pizza RESTERA CHAUD pendant un certain temps. N'essayez PAS de déplacer ou d'entreposer le four à pizza jusqu'à ce qu'il soit COMPLÈTEMENT REFROIDI. ⚠

AVERTISSEMENT : Si le four à pizza n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille de propane et la bouteille de propane doit être retirée.



CONSEILS/UTILISATION DE VOTRE FOUR À PIZZA MASTER CHEF^{MC}

CONSEILS POUR FAIRE DE LA PÂTE À PIZZA

- Votre choix de farine est essentiel. La farine « 00 » est ce qui est utilisé en Italie et donnera la meilleure croûte possible. Si elle n'est pas disponible, vous pouvez utiliser un mélange de farine à pain et de farine de semoule.
- La farine de semoule peut également être utilisée pour faire de la pizza. Elle ne carbonise pas aussi facilement que la farine tout usage. Une petite quantité de semoule sur votre pelle à pizza permettra à la pizza de se libérer facilement de la pelle sans laisser de résidus.
- Une balance numérique vous sera utile pour garder votre recette et votre taille de boule de pâte consistante.
- Lors de la fermentation en vrac, vous avez besoin d'un récipient hermétique pour de meilleurs résultats.
- Utilisez toujours de la levure sèche active.
- La meilleure pâte nécessitera au moins 2 à 3 jours de fermentation.
- La pâte est plus facile à étirer et à glisser sur la pelle à température ambiante. Si vous faites de la pâte à l'épreuve du froid, laissez-la pendant au moins 3 à 5 heures à température ambiante avant de commencer à l'étirer.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Préchauffez le four pendant au moins 15 minutes avant de faire cuire votre première pizza.
- Utilisez l'indicateur de température sur le côté du four comme référence seulement, car il ne fournira pas une lecture précise de la pierre à pizza.
 Alternativement, un thermomètre numérique infrarouge peut être utilisé pour des températures plus exactes (pour de meilleurs résultats, vérifiez que la pierre à pizza a atteint une température minimale de 450 °F/232 °C).
- Pendant que vous vous habituez aux températures élevées du four à pizza, utilisez le bouton de commande pour ajuster légèrement les températures jusqu'à ce que vous soyez à l'aise.
- Les pizzas prendront 60 secondes ou moins pour cuire, mais doivent être retournées fréquemment pour éviter de brûler la croûte.

CONSEILS POUR FAIRE DE LA PIZZA ET CUIRE LA PIZZA

- Farinez toujours légèrement votre pelle à pizza avec de la farine « 00 » et de la farine de semoule avant de positionner votre pâte à pizza.
- Placez la pâte sur la pelle à pizza et secouez-la légèrement. Assurez-vous que la pâte peut glisser d'avant en arrière comme une rondelle de hockey.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous dans la pâte, car la sauce peut créer un effet de « colle » entre la pâte et la pelle à pizza.
- Ne laissez pas votre pâte sur la pelle pendant une longue période avant la cuisson.
- Avant d'ajouter vos garnitures, secouez votre pelle pour vous assurer que la pâte bouge librement. Sinon, ramassez la pâte et ajoutez plus de farine à la pelle.
- Évitez de mettre des garnitures et de la sauce près du bord. Vous voulez éviter que la sauce et les garnitures tombent dans le four lors de la cuisson de la pizza.
- Gardez vos garnitures légères. Les ingrédients lourds alourdiront votre pâte et la rendront plus difficile à l'enlever de la pelle ou à faire cuire.
- Travaillez rapidement avec l'ajout de garnitures. Plus il faut de temps pour habiller la pizza, plus la sauce est susceptible de s'infiltrer à travers la pâte et sur votre pelle, créant des problèmes de cuisson.



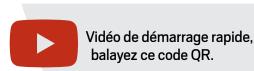
PÂTE À PIZZA DE 72 HEURES

PÂTE À PIZZA DE 72 HEURES

RENDEMENT: 6 pizzas (environ 10 po/25 cm de diamètre)

INGRÉDIENTS :

- 800 g farine à pain
- 2.84 g de sel grossier
- 1.42 g de levure active sèche
- 350 mL d'eau, température ambiante





- 1. Mélangez la farine, le sel, la levure dans le bol d'un batteur sur socle à l'aide du crochet pétrisseur ou combiner dans un bol de mélange régulier.
- 2. Ajoutez lentement de l'eau et remuer pour combiner.
- 3. Arrêtez de mélanger et laissez reposer pendant 30 minutes. Couvrez le bol lâchement avec une serviette.
- 4. Pétrissez pendant 7 à 10 minutes à vitesse moyenne dans un batteur (ou 10 à 12 minutes à la main), jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
- 5. Retirez la pâte du bol à mélanger et formez-la en une boule serrée sur le comptoir. N'utilisez pas de farine pendant cette étape.
- 6. Placez la boule de pâte dans un récipient avec un couvercle hermétique ou scellez le récipient avec une pellicule de plastique. Assurez-vous que le bol est assez grand pour permettre à la pâte de doubler de taille.

- 7. Placez le récipient au réfrigérateur pendant 24 heures.
- 8. Après 24 heures, retirez la pâte et répartissez la pâte en portion de 250 g. Les récipients de charcuterie sont pratiques ici; sinon, utilisez de petits bols.
- 9. Remettez les récipients au réfrigérateur pendant encore 48 heures.
- 10. Retirez la pâte du réfrigérateur 2 heures avant de faire cuire les pizzas et laissez la pâte atteindre la température ambiante.
- 11. Couvrez lâchement sur le comptoir et laissez la pâte lever et réchauffer avant de façonner les pizzas sur une surface farinée. Utilisez de la farine de semoule, car elle ne carbonise pas aussi facilement.



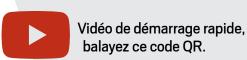
SAUCE À PIZZA

SAUCE À PIZZA

RENDEMENT : 1 litre INGRÉDIENTS :

- Boîte de 1 x 794 g (28 oz) de tomates San Marzano, ou d'autres tomates de marque de haute qualité ou utiliser 2 livres de tomates oblongues mûries au soleil
- 30 mL cuillères à soupe d'huile d'olive extravierge
- 3-4 gousses d'ail haché

- 22 mL à soupe d'origan séché
- 2.5 mL à thé ou plus au goût du sel de mer ou du sel grossier
- 4 feuilles fraîches de basilic
- 1/2 c. à thé de grains de poivron rouge flocons pour le piquant (facultatif)





- 1. Dans un bol, écraser les tomates à la main.
- 2. Ajoutez l'huile d'olive dans un faitout et chauffez à basse température pendant 10 à 15 secondes.
- 3. Ajoutez l'ail haché à l'huile d'olive qui mijote. Continuez à remuer jusqu'à ce qu'il soit parfumé.
- 4. Ajoutez l'origan, les tomates et les flocons de poivre (pour plus de piquant).
- 5. Laissez mijoter pendant 5 à 7 minutes et retirez du feu.
- 6. Hachez le basilic et ajoutez à la sauce avec la quantité désirée de sel.
- 7. Remuez et placez dans un réfrigérateur pour refroidir.



PROSCIUTTO, ROQUETTE, MIEL ÉPICÉ, FIOR DI LATTE

PROSCIUTTO, ROQUETTE, MIEL ÉPICÉ, FIOR DI LATTE

RENDEMENT: 1 pizza

INGRÉDIENTS:

- 250 g de pâte à pizza
- 2 tranches prosciutto
- 45 mL à soupe de sauce à pizza
- 5 mL à thé de miel épicé

- 4-5 1/8 po tranches fior di latte
- 1/4 tasse de roquette
- Huile d'olive extravierge pour verser en filet



Vidéo de démarrage rapide, balayez ce code QR.



- 1. Laissez la pâte se réchauffer à la température ambiante.
- 2. À la main, travaillez la pâte jusqu'à un diamètre de 10 po (25 cm), en laissant une petite élévation sur le bord pour la croûte.
- 3. Faites glisser la pizza sur la pelle à pizza.
- 4. Versez la sauce sur le centre de la pâte, à l'aide d'une cuillère pour étaler en cercles sur la croûte.
- 5. Étalez le fior di latte et arroser le miel épicé sur la pizza.
- 6. Faites glisser la pizza de la pelle pour la mettre dans le four, et assurez-vous de la faire pivoter régulièrement.
- 7. Une fois terminé, retirez et déposez le prosciutto et la roquette sur le dessus, puis arrosez d'un peu d'huile d'olive.



PEPPERONI, POIVRON ROUGE RÔTI, OIGNON ROUGE, BOCCONCINI

PEPPERONI, POIVRON ROUGE RÔTI, OIGNON ROUGE, BOCCONCINI

RENDEMENT: 1 pizza

INGRÉDIENTS:

- 250 g de pâte à pizza
- 45 mL à soupe de sauce à pizza
- 7 à 8 tranches de pepperoni
- l poivron rouge rôti, tranché et ensemencé
- 1/4 oignon rouge, tranché
- 5 pces bocconcini, réduit de moitié





- 1. Laissez la pâte se réchauffer à la température ambiante.
- 2. À la main, travaillez la pâte jusqu'à un diamètre de 10 po (25 cm), en laissant une petite élévation sur le bord pour la croûte.
- 3. Faites glisser la pizza sur la pelle à pizza.
- 4. Versez la sauce sur le centre de la pâte, à l'aide d'une cuillère pour étaler en cercles sur la croûte.
- 5. Étalez le bocconcini autour de la pizza.
- 6. Étalez le pepperoni, les poivrons et les oignons rouges autour de la pizza.
- 7. Faites glisser la pizza de la pelle pour la mettre dans le four, et assurez-vous de la faire pivoter régulièrement.
- 8. Une fois la cuisson terminée, retirer et trancher.



SAUCISSE, JALAPENO EN CONSERVE, BASILIC, MOZZARELLA

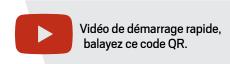
SAUCISSE, JALAPENO EN CONSERVE, BASILIC, MOZZARELLA

RENDEMENT: 1 pizza

INGRÉDIENTS:

- 250 g de pâte à pizza
- 45 mL à soupe de sauce à pizza
- 1/2 saucisse de fenouil cuite et tranchée
- 1 jalapeno en conserve tranché et avec grains

- 1/4 c Mozzarella
- 4 à 6 feuilles de basilic, déchirées à la main
- Huile d'ail (facultatif)





- 1. Laissez la pâte se réchauffer à la température ambiante.
- 2. À la main, travaillez la pâte jusqu'à un diamètre de 10 po (25 cm), en laissant une petite élévation sur le bord pour la croûte.
- 3. Faites glisser la pizza sur la pelle à pizza.
- 4. Versez la sauce sur le centre de la pâte, à l'aide d'une cuillère pour étaler en cercles sur la croûte.
- 5. Étalez la mozzarella, la saucisse, le jalapeno sur la pizza.
- 6. Faites glisser la pizza de la pelle pour la mettre dans le four, et assurez-vous de la faire pivoter régulièrement.
- 7. Une fois terminé, retirez et ajoutez les feuilles de basilic déchirées et arroser de l'huile d'ail (facultatif).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

SURFACES INTÉRIEURES

Faites fonctionner le four à la température « MAX » pendant 15 minutes pour brûler l'excès de nourriture.

AVERTISSEMENT : Le four à pizza doit être refroidi avant d'essuyer l'intérieur avec une serviette en papier.

PRENDRE SOIN DE LA PIERRE À PIZZA

- Évitez de faire subir à la pierre des changements de température extrêmes.
- **NE PLACEZ PAS** d'aliments congelés sur la pierre.
- La pierre est fragile et peut se casser si elle est heurtée ou tombée.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude pendant une longue période après utilisation.
- NE REFROIDISSEZ PAS la pierre avec de l'eau lorsque la pierre est chaude.
- Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, la pierre doit être soigneusement séchée avant utilisation.

SURFACES EXTÉRIEURES

Les surfaces extérieures peuvent être essuyées avec un chiffon humide et séchées immédiatement.

AVERTISSEMENT : Le four à pizza doit être refroidi avant de nettoyer les surfaces extérieures.

ÉTAPES DE NETTOYAGE

- 1. Pour enlever la suie ou les aliments collés, retournez la pierre à pizza et préchauffez le four à pizza sur « MAX » pour les brûler.
- Une fois complètement refroidi, retournez la pierre à pizza pour la prochaine utilisation. Les températures élevées à l'intérieur du four à pizza nettoieront le dessous de la pierre à pizza.
- 3. Une fois refroidi, utilisez une brosse ou un grattoir pour nettover la pierre à pizza.
- 4. Vous pouvez également laver la pierre à pizza à l'aide d'eau chaude savonneuse. Séchez toujours soigneusement la pierre avant de la retourner au four à pizza.

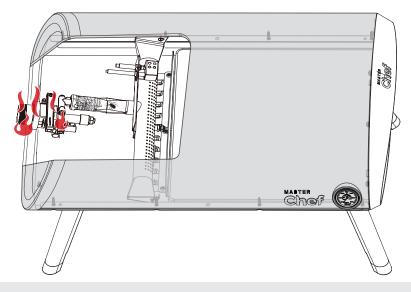
AVERTISSEMENT: La pierre à pizza n'est pas lavable AU LAVE-VAISSELLE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT: RETOURS DE FLAMME

Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur des brûleurs du four à pizza et perturber l'écoulement du gaz. Cela pourrait provoquer un incendie derrière le panneau arrière, endommageant ainsi le four à pizza et le rendant dangereux pour le fonctionnement. Inspectez le four à pizza au moins deux fois par année ou immédiatement après l'une des conditions suivantes :

- Si vous sentez du gaz en conjonction avec des flammes de brûleur apparaissant jaune.
- Si votre bouton de commande a fondu.
- Si le four à pizza n'atteint pas la température.
- Si le four à pizza chauffe de manière inégale.
- Si le brûleur fait des bruits de craquements.

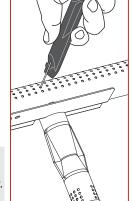


AVERTISSEMENT : AVANT D'ESSAYER DE RETIRER DES PIÈCES, VEUILLEZ CONTACTER LA LIGNE D'ASSISTANCE CLIENTÈLE DE MASTER CHEF POUR OBTENIR DES INSTRUCTIONS. 1 855 453-2150

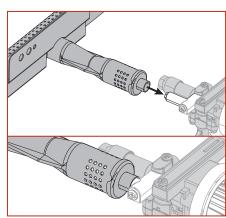
NETTOYAGE DU TUBE VENTURI DU BRÛLEUR

Une toile d'araignée à l'intérieur du tube venturi du brûleur peut bloquer le flux de gaz et peut même provoquer un incendie à la vanne de commande de gaz. Un tel incendie peut causer des blessures à l'utilisateur et de graves dommages au four à pizza. Pour prévenir les problèmes liés aux insectes, inspectez régulièrement le couvercle de l'écran du tube venturi et enlevez les toiles d'araignée ou les débris.

ATTENTION: Lors du repositionnement du brûleur, il est essentiel que le brûleur enclenche la vanne de gaz avant de réassembler la quincaillerie du brûleur.







RANGEMENT

RANGEMENT

Effectuez les tâches suivantes avant d'entreposer le four à pizza pour la saison.

- Ne le laissez pas dans des conditions humides sur une longue période.
- Rangez toujours le four à pizza à l'intérieur. La bouteille de propane doit être débranchée et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Utilisez la housse fournie pour protéger le four à pizza.

Veuillez noter que le fait de couvrir le four à pizza le protégera des effets de la neige, de la pluie, des animaux et plus encore, mais ne le protégera pas contre les dommages causés par l'humidité, la condensation et d'autres agents corrosifs. Conservez-le à l'intérieur lorsque cela est possible et lors de l'entreposage pendant de longues périodes.

AVERTISSEMENT : Rangez toujours votre FOUR À PIZZA AU GAZ POUR DESSUS DE TABLE, 12 PO à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Des soins réguliers de votre four à pizza aideront à le maintenir en bon état de fonctionnement.

AVERTISSEMENT: Si vous êtes situé près de l'océan ou d'un plan d'eau, rangez votre four à pizza MASTER Chef^{MD} à l'intérieur.

⚠ INSTALLATION: Avant de couvrir le barbecue avec la housse vérifiez qu'il n'y a pas d'objets pointus ou de coins sur le barbecue qui pourraient endommager la housse.

№ NETTOYAGE ET ENTRETIEN : Nettoyez la housse avec une brosse douce et de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE SAVON.

ENTREPOSAGE: Pour éviter la formation de moisissures, assurez-vous que la housse soit bien sèche avant de l'entreposer dans un endroit fermé.

MISE EN GRADE: Ne posez pas la housse à proximité d'une source de feu ou d'autres articles chauffants. ATTENTION: Laissez le à pizza au gaz pour dessus de table se refroidir avant de le couvirr avec la housse.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Le brûleur ne s'allume pas	 Faible niveau de propane ou hors de propane. Le dispositif de limitation de débit du régulateur (DLD) activé en raison d'une mauvaise connexion, d'une procédure d'allumage incorrecte, d'une mauvaise connexion ou d'une fuite. Le dispositif de sécurité en cas de flamme (DSF) a été activé. Défaillance de l'électrode. Brûleur pas correctement logé sur l'ensemble de la vanne. 	 Vérifiez le niveau de propane. Remplissez la bouteille si elle est faible de propane ou hors de propane. Vérifiez toutes les connexions. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 et effectuez un test d'étanchéité — voir les instructions à la page 14. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 pour redémarrer le système. Remplacez l'électrode ou suivez la procédure d'allumage d'allumette. Reconnectez le brûleur et la soupape.
Chute soudaine du débit de gaz ou de la	 Faible niveau de propane ou hors de propane. Le dispositif de limitation de débit du régulateur (DLD) s'est activé en raison d'une procédure d'allumage incorrecte ou d'une fuite de gaz. 	 Vérifiez le niveau de propane. Remplissez la bouteille si elle est faible de propane ou hors de propane. Éteignez l'appareil et effectuez un test d'étanchéité — voir les instructions à la page 14. Effectuez une réinitialisation du régulateur avant de tenter de rallumer — voir les instructions à la page 13.
Le four à pizza continue de s'éteindre/les flammes s'éteignent/ difficulté à allumer le four à pizza	 Procédure d'allumage incorrecte. Le bouton de commande n'a pas été maintenu enfoncé assez longtemps pendant l'allumage. Dispositif de sécurité en cas de flamme (DSF) activé. Le DSF est une partie de la vanne de gaz qui garantit que l'alimentation en carburant du four à pizza est coupée automatiquement et immédiatement si, pour une raison quelconque, la flamme s'éteint ou devient instable. Le dispositif de limitation de débit du régulateur (DLD) s'est activé en raison d'une procédure d'éclairage incorrecte, d'une mauvaise connexion ou d'une fuite. Faible niveau de propane ou hors de propane. Vents forts ou tourbillonnants. 	 Tournez le bouton de commande vers OFF/«O» et suivez la procédure d'allumage appropriée. Lors de l'allumage, vous devez pousser et tourner le bouton de commande très lentement vers «O» à la position «MAX», et gardez le bouton pressé pendant au moins 5 secondes après l'allumage. Cela peut prendre quelques tentatives. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 et effectuez un test d'étanchéité — voir les instructions à la page 14. Vérifiez toutes les connexions. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 et effectuez un test d'étanchéité — voir les instructions à la page 14. Vérifiez le niveau de propane. Remplissez la bouteille si elle est faible de propane ou hors de propane. Déplacez le four à pizza dans un endroit moins venteux. Pour une utilisation à l'extérieur seulement.
Problèmes de faible chaleur du four à pizza	 Faible niveau de propane ou hors de propane. Préchauffage plus long requis. Le dispositif de limitation de débit du régulateur (DLD) s'est activé en raison d'une procédure d'allumage incorrecte ou d'une fuite. 	 Vérifiez le niveau de propane. Remplissez la bouteille si elle est faible de propane ou hors de propane. Préchauffez pendant 20 minutes. Dans les climats plus froids, il faudra peut-être plus de temps. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 et effectuez les instructions de test d'étanchéité à la page 14.

TROUBLESHOOTING

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Retour de flamme à l'intérieur du four à pizza	 Lorsque des garnitures et/ou de la sauce de pizza tombent sur la pierre à pizza ou entrent en contact avec le bouclier thermique arrière, un retour de flamme peut se produire. Température du four trop chaude. Excès de farine sur la surface de cuisson. 	 Évitez de laisser la sauce et les garnitures de pizza tomber sur la pierre à pizza et évitez de faire cuire votre pizza trop loin sur la pierre à pizza. Si un retour de flamme se produit, utilisez simplement votre pelle à pizza pour enlever la pizza et attendez que la flamme s'éteigne. Lorsque le four est éteint «O» et a refroidi, suivez les instructions de nettoyage à la page 28. Après le préchauffage sur «MAX», ajustez la température du four à pizza plus bas si nécessaire. Lorsque la pierre à pizza a refroidi, brossez tout excès de farine de la surface de cuisson et ajustez la quantité de farine utilisée sur votre pelle à pizza.
Feu de retour de flamme (bouton de commande fondu/feu au bouton de commande)	Le tube venturi du brûleur a une toile d'araignée ou un autre blocage qui arrête l'écoulement de gaz dans le brûleur.	Tournez le bouton de commande de gaz vers OFF/«O». Fermez le robinet de la bouteille de propane et débranchez le régulateur. Nettoyez les tubes venturi du brûleur.
Ma pierre à pizza est décolorée	 La pierre à pizza cuit et brûle l'excès de farine, de sauces et de garnitures qui tombent sur sa surface, assombrissant la pierre à pizza. 	1. La pierre à pizza change de couleur, mais cela n'affecte pas les performances. Les aliments, les cendres et les débris collés peuvent être brossés avec un grattoir à long manche ou une brosse lorsque le four n'est pas utilisé, qu'il est froid et « éteint ». Pour un nettoyage plus complet, lorsque le four n'est pas utilisé, refroidi et « éteint », retirez et retournez la pierre à pizza et repositionnez-la. Le préchauffage du four à pizza à chaleur élevée permettra de brûler tous les débris.
Fort rugissement lorsque le four est allumé	1. Le brûleur à gaz ne s'est pas allumé correctement.	Tournez le bouton de commande à la position OFF/« 0 ». Attendez 5 minutes avant de rallumer. Suivez toujours la procédure d'allumage appropriée pour éviter les risques potentiels pour la sécurité.

GARANTIE ET SERVICE

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION, ayez les informations suivantes à portée de main :

- 1. **Numéro de série :** situé sur l'étiquette de notation CSA.
- 2. Numéro de modèle: le numéro de modèle se trouve sur la couverture avant de ce manuel et dans le coin inférieur droit de l'étiquette de notation.
- 3. Preuve d'achat par le propriétaire d'origine.

Appelez la ligne d'assistance à la clientèle au 1 855 453-2150

Heures: 10 h à 20 h HNE du lundi au samedi, fermé le dimanche

SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ:

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

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

GARANTIE LIMITÉE:

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

Veuillez consulter la section Limitations et exclusions à la page 34.

GARANTIE DE 1 AN : TOUTES LES PIÈCES

ATTENTION : Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants, en particulier comme 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 Trileaf Distribution^{MD} 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 four à pizza est utilisé au Canada.
- 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. Trileaf Distribution^{MD} 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. Trileaf Distribution^{MD} 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/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. Trileaf Distribution^{MD} 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^{MD}.
- 9. Visitez www.masterchefbbqs.com pour enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur conservera une copie de la facture d'achat pour les réclamations futures.

Trileaf Distribution^{MD} 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. Défaut d'effectuer un entretien régulier, des vérifications de sécurité et des services, y compris, mais sans s'y limiter, l'élimination de la suie, de l'excès de farine, de la sauce, de la graisse, des résidus d'aliments brûlés, entraînant des dommages causés par un incendie et des retours de flamme.
- 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, 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 écrite.

Pour assurer votre satisfaction et pour un service après-vente, enregistrez votre four à pizza en ligne à www.masterchefbbqs.com

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

NOTES



www.masterchefbbqs.com Service à la clientèle : 1 855 453-2150.

