

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

## 30.0" BARREL CHARCOAL GRILL

Model No.: 810-0030 | SKU No.: 0853183



### INSTRUCTION MANUAL

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

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

Keep this manual for future reference.

Toll-free: 1-855-803-9313

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

**FOR OUTDOOR USE ONLY**

19000812A0

Model No.: 810-0030 | SKU No.: 0853183 | Contact Us: 1-855-803-9313

Safety Instructions	2
Tools Needed	3
Packaged Parts List	4
Assembly Instructions	6
Installation Final Checklist	10
Lighting Instructions	10
Operating and Cooking Instructions	11
Proper Care and Maintenance	12
Ordering Replacement Parts	12
Exploded View	13
Replacement Parts List	14
Limited Warranty	15

**Global Leisure Group Ltd.**

ADDRESS: 1213 Lippo Sun Plaza, 28 Canton Rd, Kowloon, Hong Kong

**⚠ WARNING**

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

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

## **⚠ WARNING**

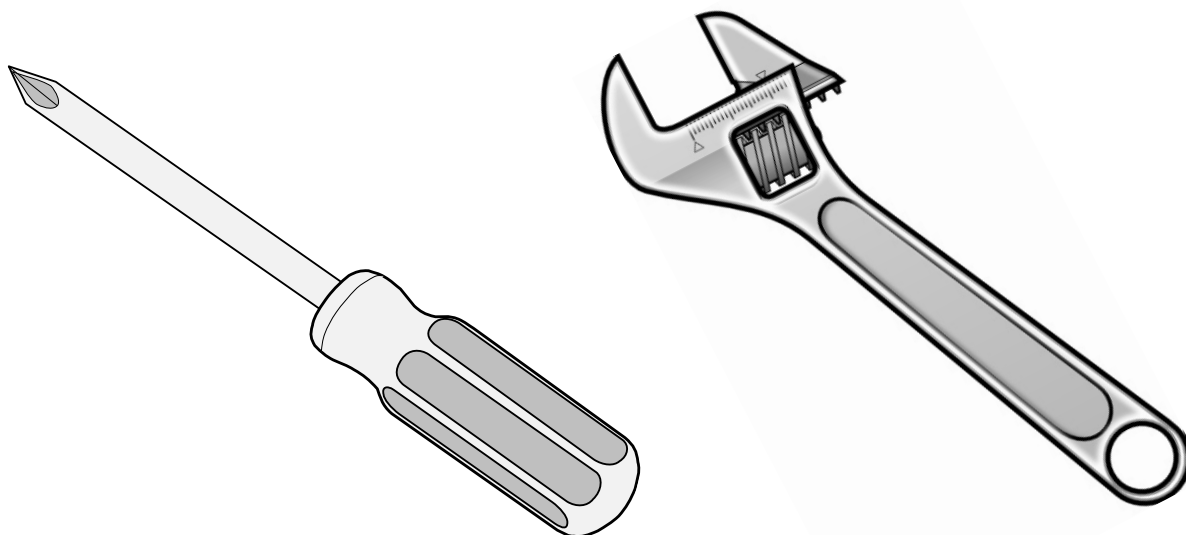
16. NEVER use gasoline or other highly volatile fluids as a starter.
17. Always wait for any charcoal flames to subside before placing food on the cooking grid.
18. Dispose of cold ashes by wrapping them in a heavy duty aluminum foil and placing in a noncombustible container. Make sure that there are no other combustible materials in or near the container.
19. Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
20. Keep away from children.

## **⚠ CAUTION:**

This barbecue will become very hot while in use. Do not move it during operation. Do not use indoors.  
Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!

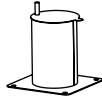
Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

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

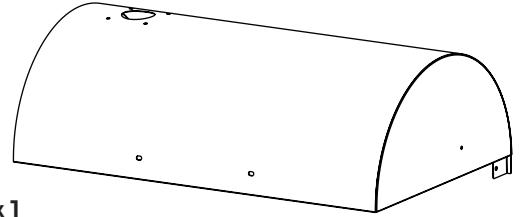


Model No.: 810-0030 | SKU No.: 0853183 | Contact Us: 1-855-803-9313

1 x1



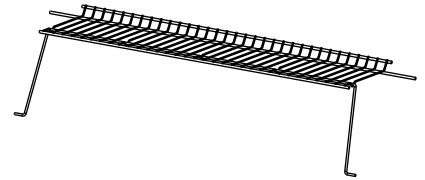
2 x1



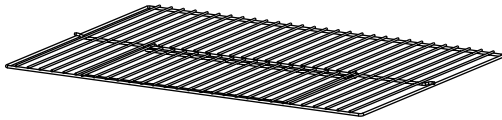
3 x1



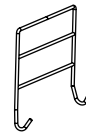
4 x1



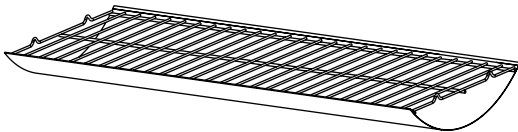
5 x1



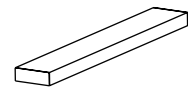
6 x2



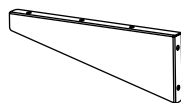
7 x1



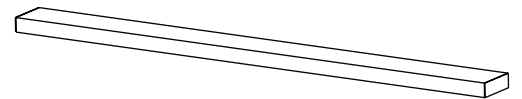
8 x3



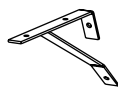
9 x2



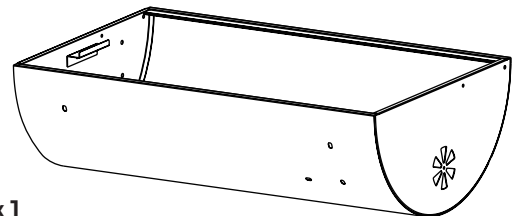
10 x2



11 x2



12 x1

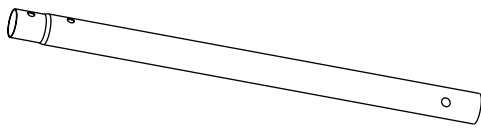


# MASTER Chef<sup>TM</sup> MC

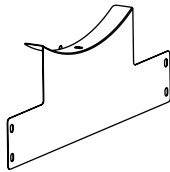
13 x2



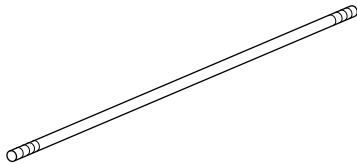
15 x2



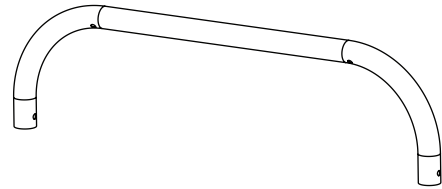
17 x2



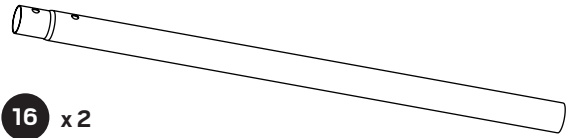
19 x1



14 x2



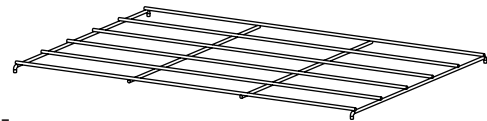
16 x2



18 x2

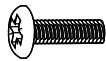


20 x1



Packaged Parts List

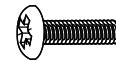
A x2 (M5 x10)



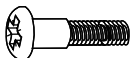
B x26 (ø6 x18)



C x24 (M6 x12)



D x2 (M6x20)



E x12 (M6x40)



F x2 (M6 x 25)



G x2 (M5)



H x26 (M6)

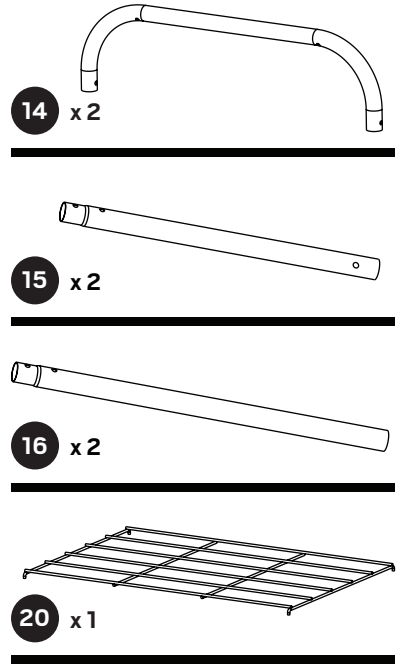
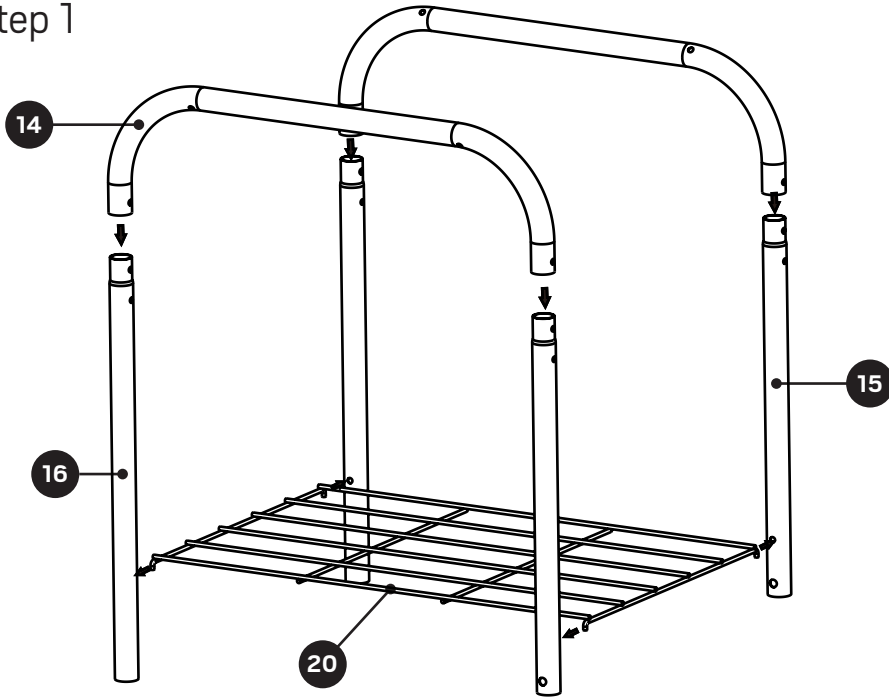


J x2 (M10)

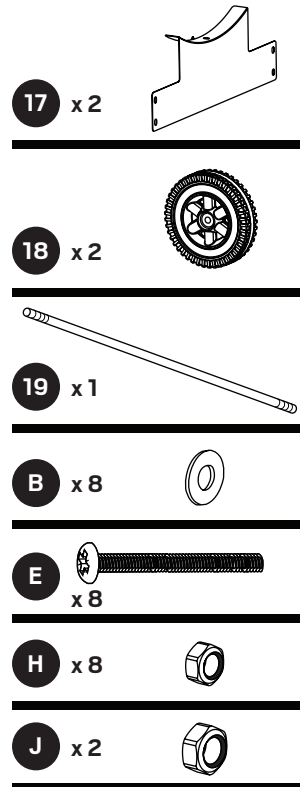
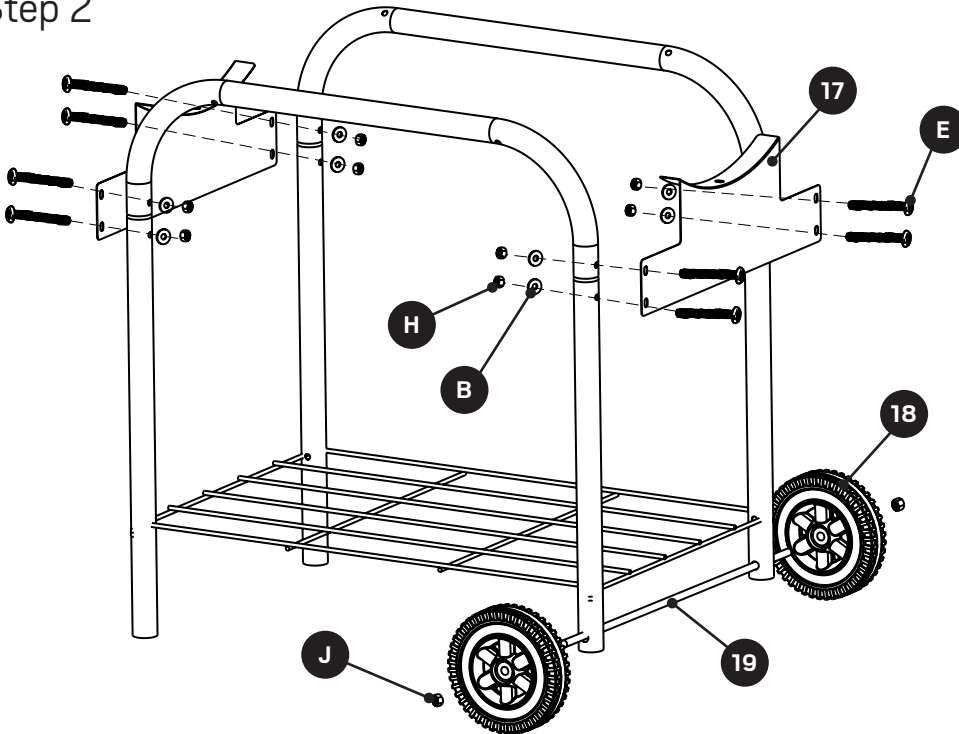


Model No.: 810-0030 | SKU No.: 0853183 | Contact Us: 1-855-803-9313

Step 1

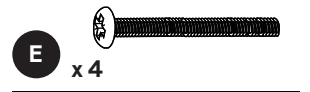
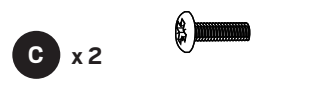
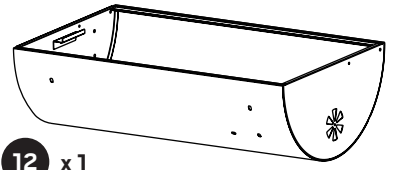
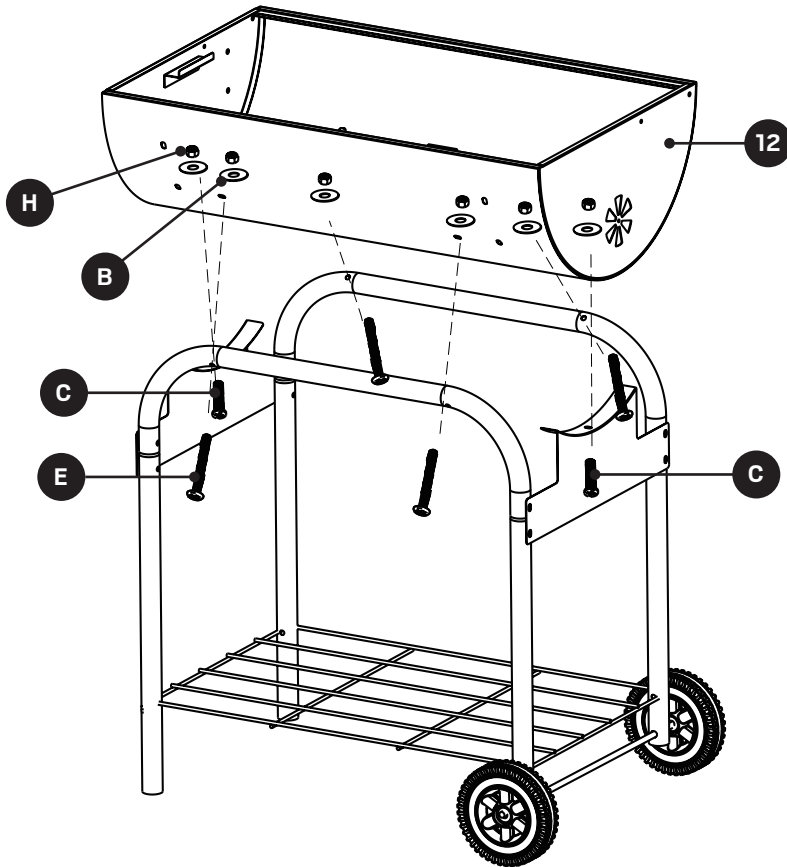


Step 2



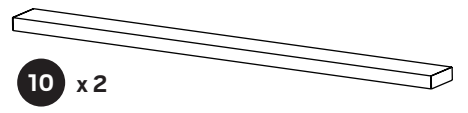
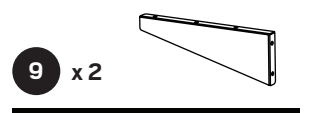
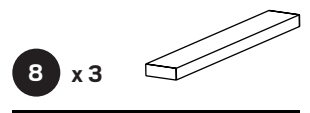
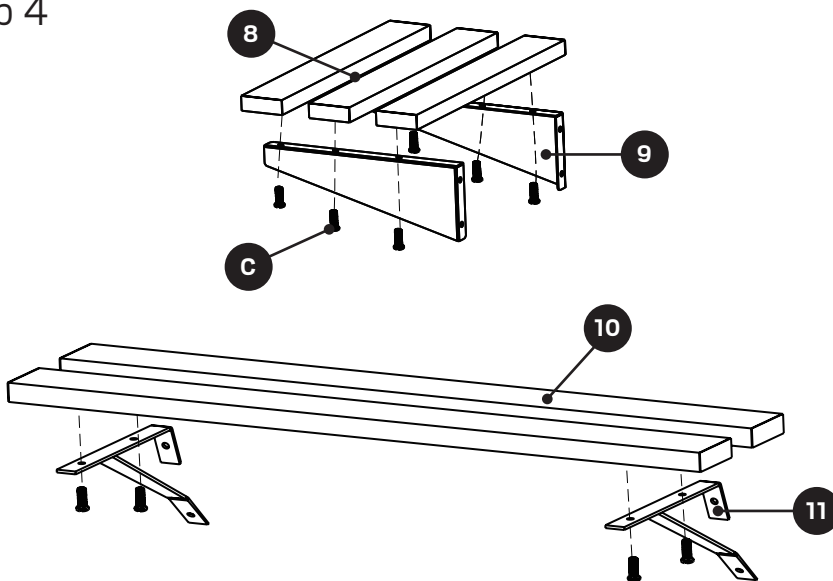
# MASTER Chef<sup>TM</sup> MC

## Step 3

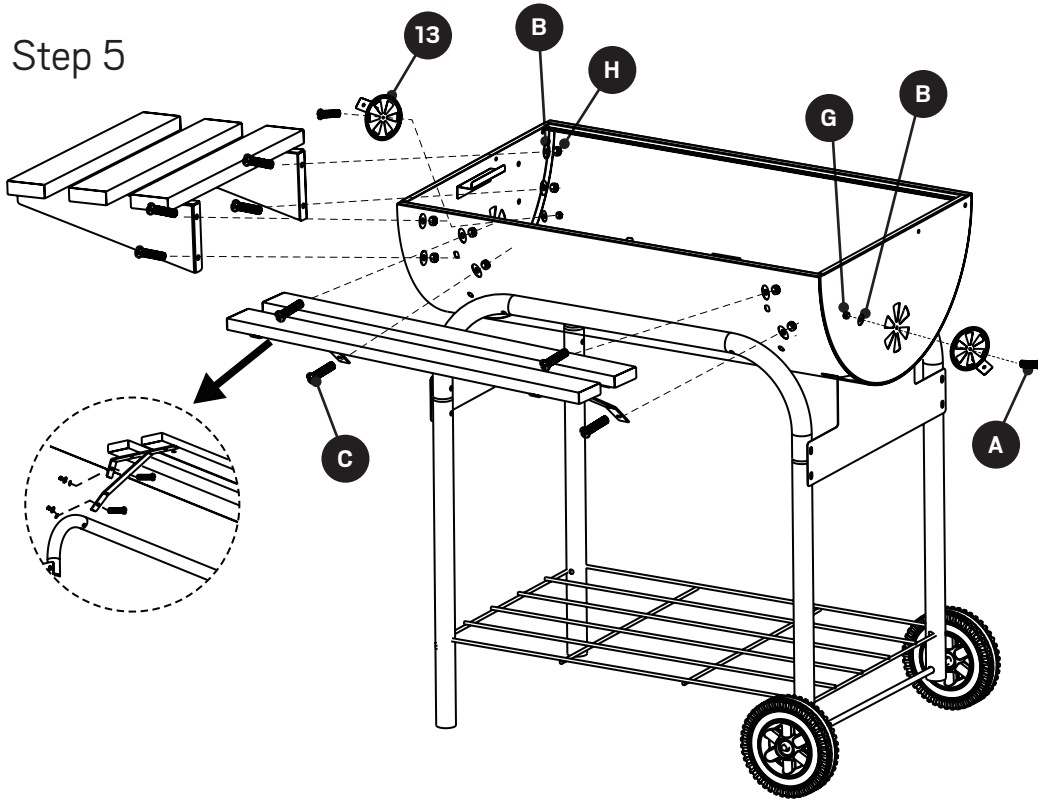



Assembly Instructions

## Step 4




Step 5




- 13** x2 


---

- A** x2 


---

- B** x10 


---

- C** x8 

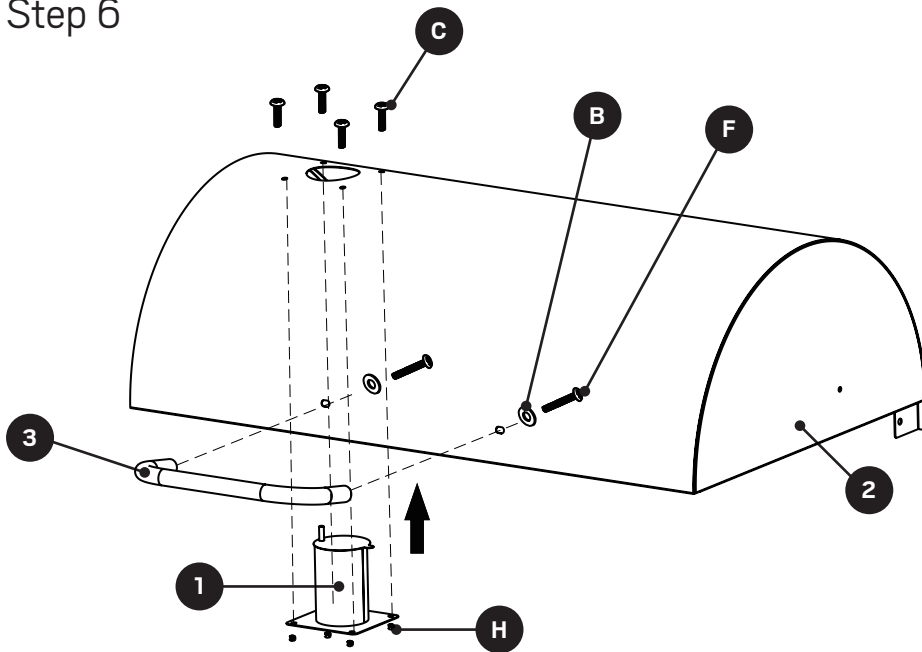
---


- G** x2 

---

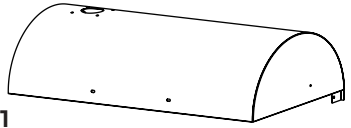
- H** x8 

Step 6




- 1** x1 


---

- 2** x1 


---

- 3** x1 


---

- B** x2 


---

- C** x4 

---

- F** x2 

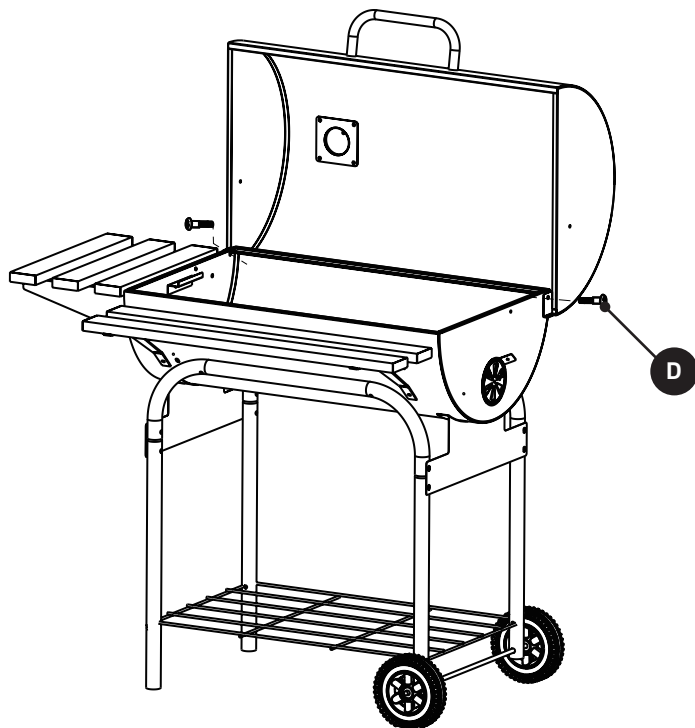
---

- H** x4 



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

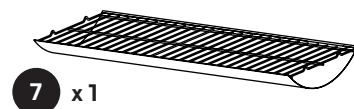
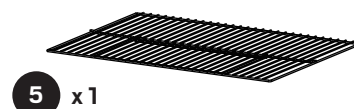
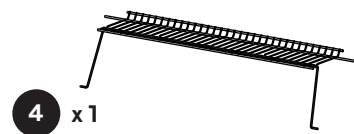
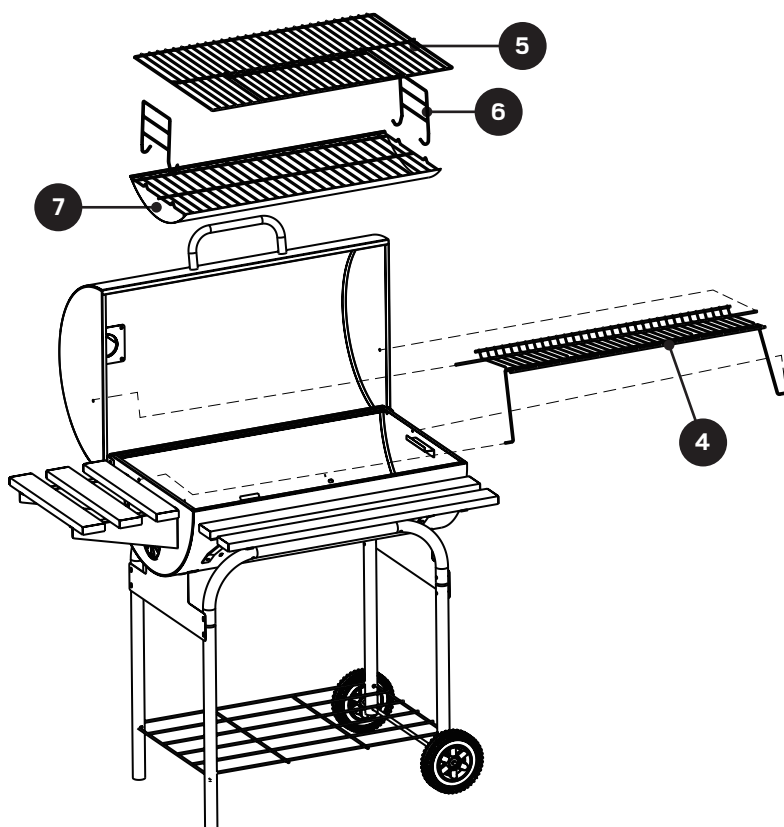
Step 7



**D** x2

Assembly Instructions

Step 8



Model No.: 810-0030 | SKU No.: 0853183 | Contact Us: 1-855-803-9313

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

---

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

1. Prepare the charcoal grill for lighting.
2. Remove the lid and position it on the side of your charcoal kettle using the lid hook located on the inside of the lid.
3. Remove the cooking (top) grill from your charcoal grill.
4. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents.
5. Release the ash catcher, then dispose of the ashes.
6. Open the bowl vent by moving the handle to the open position.
7. Replace the charcoal (bottom) grate.

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

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

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

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 4

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. DO NOT use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable materials for lighting charcoal.

1. Start with 2.5 pounds of charcoal. Place the charcoal in centre of the charcoal grate.
2. Remove the lid and saturate the charcoal with lighting fluid. Wait 2 to 3 minutes to allow the lighting fluid to soak into charcoal. Store the charcoal lighting fluid safely away from the grill.
3. Stand back and carefully light the charcoal with a lighting match and allow to burn uncovered.

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

4. Place the cooking grill on the grill support lips.
5. Place food on the cooking grill and close the grill lid. By closing the front air ventilation, the burning intensity is slowed. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from the grill.
6. Allow the grill to cool completely, then follow the instructions in the "Proper Care and Maintenance" section of this manual.

### Add charcoal/wood during cooking

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

1. Stand back and carefully open the grill lid. Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes into contact with fire.

**⚠ WARNING: Wear protective gloves or oven mitts when removing the cooking grill.**

2. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on the hot coals. Use cooking tongs to add charcoal or wood to the charcoal grate, being careful not to stir up ashes and sparks. If necessary, use your charcoal chimney starter to light additional charcoal or wood and add to the existing fire.

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

3. When the charcoal is burning strongly again, wear oven mitts/gloves and carefully return the cooking grill onto the grill support lips.

Model No.: 810-0030 | SKU No.: 0853183 | Contact Us: 1-855-803-9313

## CLEANING

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

---

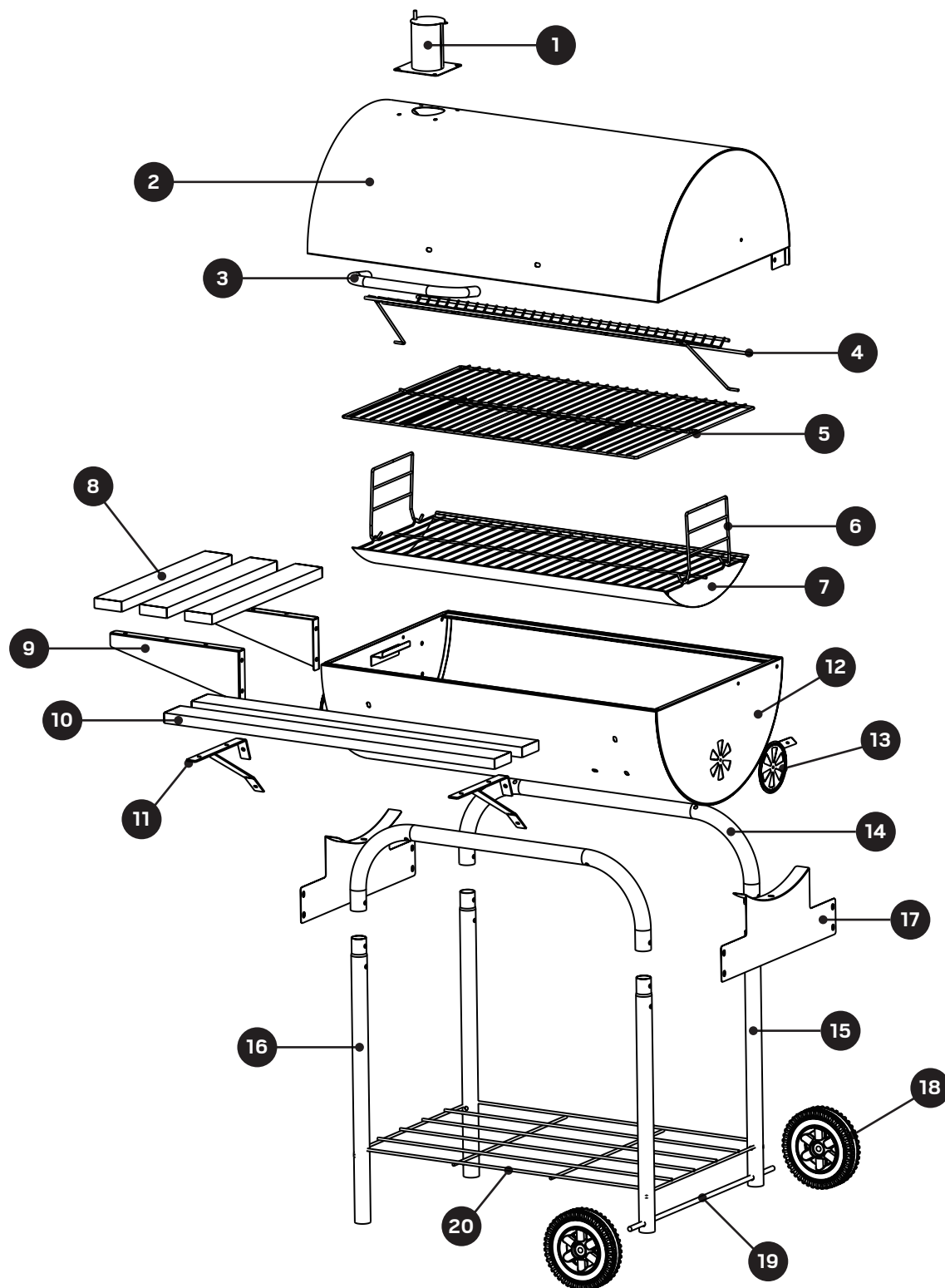
## HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part(s) for your gas grill, please refer to the parts listed on page 14. The following information is required to ensure you get the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be at your cost.

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

## IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty. Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

MASTER  
Chef™  
MC

Model No.: 810-0030 | SKU No.: 0853183 | Contact Us: 1-855-803-9313

Key No.	Description	Warranty Coverage	Qty.
1	Chimney	1	1
2	Lid	1	1
3	Lid Handle	1	1
4	Warming Rack	1	1
5	Cooking Grate	1	1
6	Charcoal Grate Hook	1	2
7	Charcoal Grate	1	1
8	Side Shelf Slat	1	3
9	Side Shelf Support Bracket	1	2
10	Front Shelf Slat	1	2
11	Front Shelf Support Bracket	1	2
12	Bowl	1	1
13	Bowl Vent	1	2
14	Top Leg Brace	1	2
15	Right Cart Leg	1	2
16	Left Cart Leg	1	2
17	Cart Support Bracket	1	2
18	Wheel	1	2
19	Axle	1	1
20	Cart Grate	1	1
21	Manual		1
22	Hardware Pack		1

# MASTER Chef<sup>TM</sup><sub>MC</sub>

The Manufacturer warrants to the original consumer purchaser only that this product (Model #810-0030) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage/freight prepaid by the consumer, for review and examination.

**ALL PARTS:** 1 year LIMITED warranty (includes, but not limited to frame, housing, cart, control panel) \*Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, or rust.

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

#### THE MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

#### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

Global Leisure Group Customer Relations  
1213 Lippo Sun Plaza, 28 Canton Rd, Kowloon, Hong Kong  
All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting  
assistance can be acquired by calling: 1-855-803-9313





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

## BARBECUE AU CHARBON CYLINDRIQUE DE 30 PO

No de modèle : 810-0030 | No d'UCS : 0853183



### GUIDE D'UTILISATION

Ce manuel contient des renseignements importants nécessaires pour assurer un assemblage et une utilisation appropriés et sécuritaires de l'appareil.

Lisez et respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Conservez ce guide à titre de référence.

Numéro sans frais: 1-855-803-9313

Avez-vous des questions ou des problèmes? Cherchez-vous des pièces manquantes? Avant de retourner l'article chez votre détaillant, appelez notre service à la clientèle situé aux États-Unis : 1-855-803-9313, de 8 h à 17 h (HNP), du lundi au vendredi.

**POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT**

No de modèle : 810-0030 | No d'UCS : 0853183 | Communiquez avec nous : 1-855-803-9313

Consignes de sécurité	18
Outils requis	19
Liste des pièces	20
Instructions d'assemblage	22
Liste de vérification finale de l'installation	26
Consignes d'allumage	26
Consignes d'utilisation et de cuisson	27
Nettoyage et entretien appropriés	28
Commande de pièces de rechange	28
Vue éclatée	29
Liste des pièces de rechange	30
Garantie limitée	31

**Global Leisure Group Ltd.**

ADRESSE: 1213 Lippo Sun Plaza, 28 Canton Rd, Kowloon, Hong Kong

**⚠ AVERTISSEMENT**

1. Ne PAS brûler plus de 6 lb de charbon de bois en même temps dans cet appareil.
2. Garder un extincteur à proximité en tout temps.
3. Ce barbecue est conçu pour un usage à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré.
4. L'utilisation d'alcool, de drogues ou de médicaments peut nuire à la capacité d'un individu à bien assembler cet appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.
5. Faire preuve de prudence lors du soulèvement et du déplacement de cet appareil pour prévenir les blessures au dos. Deux personnes sont recommandées pour soulever ou déplacer cet appareil. Ne PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en usage.
6. Ne PAS utiliser l'appareil près de matériaux combustibles ou inflammables, comme les terrasses, les porches et les abris d'auto, ou sous ceux-ci. Prévoir absolument un dégagement minimal de 36 po (91 cm) de tout matériau combustible. Ne PAS utiliser l'appareil sous un toit quelconque ou des matériaux combustibles.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que chauffe-électrique.
8. Utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible, comme de l'asphalte, du béton ou la terre ferme. Ne PAS utiliser l'appareil sur un matériau inflammable, comme un tapis ou une terrasse en bois.
9. Faire preuve de prudence lors de l'assemblage et de l'utilisation de cet appareil pour éviter les éraflures et les coupures sur les rebords.
10. Ne PAS utiliser cet appareil à d'autres fins que celles prévues. Il n'est PAS destiné à un usage commercial et n'est PAS conçu pour être installé ou utilisé dans un véhicule récréatif ou en bateau.
11. Ne PAS entreposer l'appareil à proximité de carburant ou d'autres liquides combustibles, ou là où des vapeurs combustibles peuvent être présentes.
12. Ne PAS entreposer ni utiliser cet appareil dans un endroit accessible aux enfants ou animaux domestiques. Entreposer l'appareil dans un endroit sec et sécuritaire.
13. Ne PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

⚠ **AVERTISSEMENT**

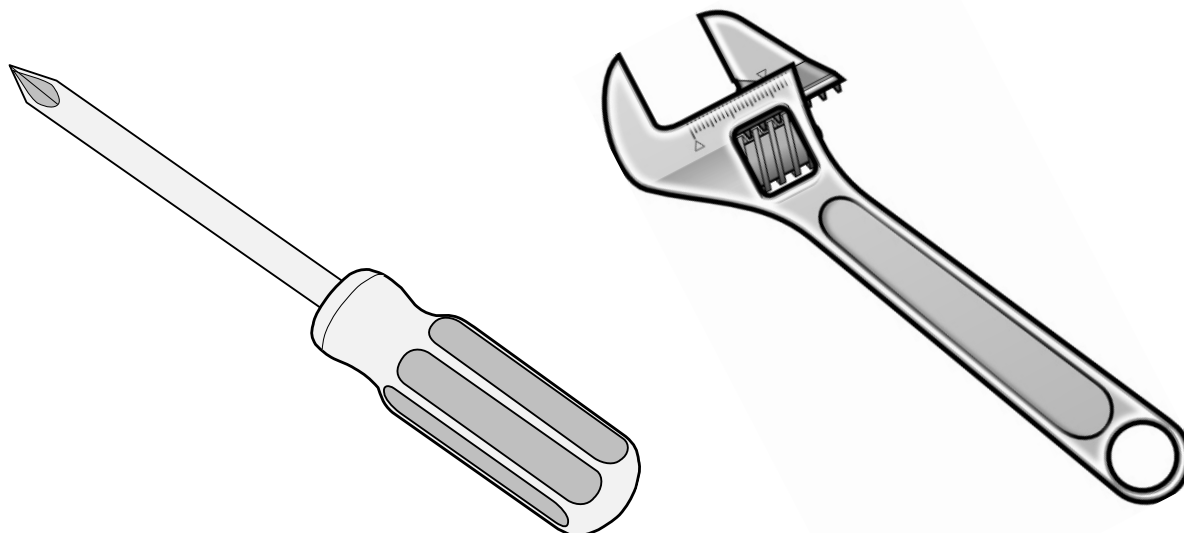
14. Ne PAS laisser de cendres chaudes sans surveillance tant que le barbecue ne s'est pas refroidi complètement.
15. Ne PAS déplacer l'appareil durant son utilisation ou tant que les cendres sont encore chaudes. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
16. Ne jamais utiliser d'essence ni tout autre fluide hautement volatil pour l'allumage.
17. Attendez toujours que les flammes se résorbent avant de placer les aliments sur la grille de cuisson.
18. Jetez les cendres froides en les emballant dans un papier d'aluminium robuste et en les plaçant dans un contenant non combustible. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'autres matières combustibles dans le contenant ou à proximité de celui-ci.
19. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer un nettoyage ou un entretien de routine.
20. Garder hors de la portée des enfants.

⚠ **MISE EN GARDE :**

Le barbecue deviendra très chaud durant l'utilisation. Ne le déplacez pas durant l'utilisation. Ne l'utilisez pas à l'intérieur. Ne pas utiliser de spiritueux, d'essence ou de liquides comparables pour l'allumage ou le rallumage!

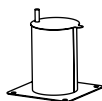
Le non-respect de ces directives pourrait causer un incendie ou une explosion, ce qui pourrait causer des dommages matériels ou des blessures graves voire la mort.

Votre barbecue deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque le barbecue est en marche. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du barbecue, au couvercle ou à toute autre pièce du barbecue pendant que ce dernier est en marche, ou jusqu'à ce que le barbecue au charbon se soit refroidi après l'utilisation.

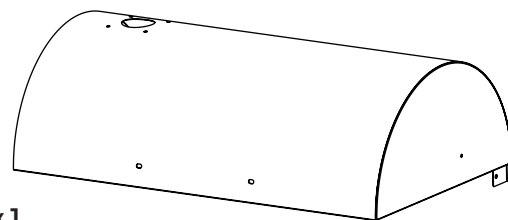


No de modèle : 810-0030 | No d'UCS : 0853183 | Communiquez avec nous : 1-855-803-9313

1 x1



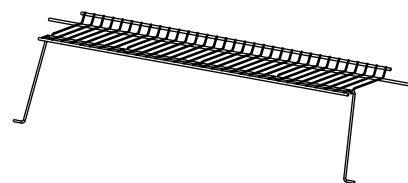
2 x1



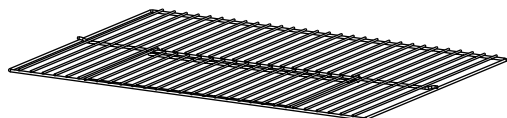
3 x1



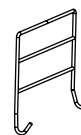
4 x1



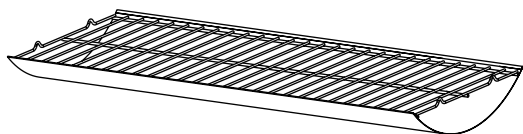
5 x1



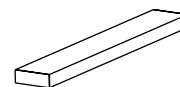
6 x2



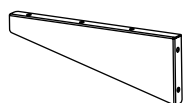
7 x1



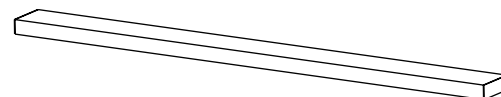
8 x3



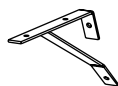
9 x2



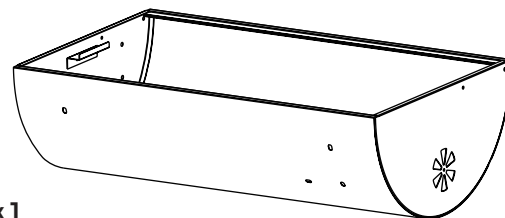
10 x2



11 x2



12 x1

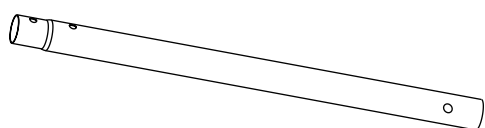


MASTER  
**Chef** <sup>TM</sup>  
 MC

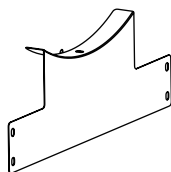
13 x2



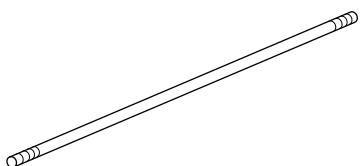
15 x2



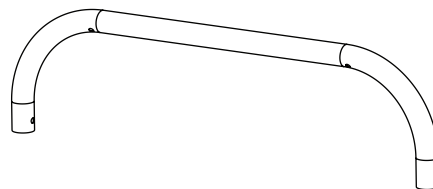
17 x2



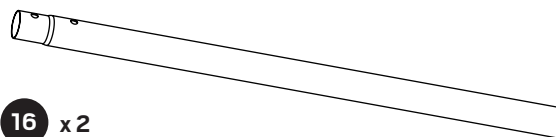
19 x1



14 x2



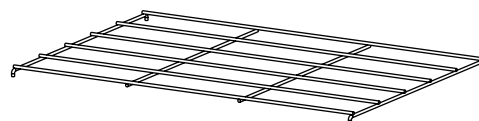
16 x2



18 x2

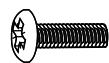


20 x1



Liste des pièces

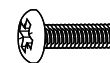
A x2 (M5 x10)



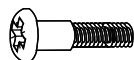
B x26 (ø6 x18)



C x24 (M6 x12)



D x2 (M6x20)



E x12 (M6x40)



F x2 (M6 x 25)



G x2 (M5)



H x26 (M6)

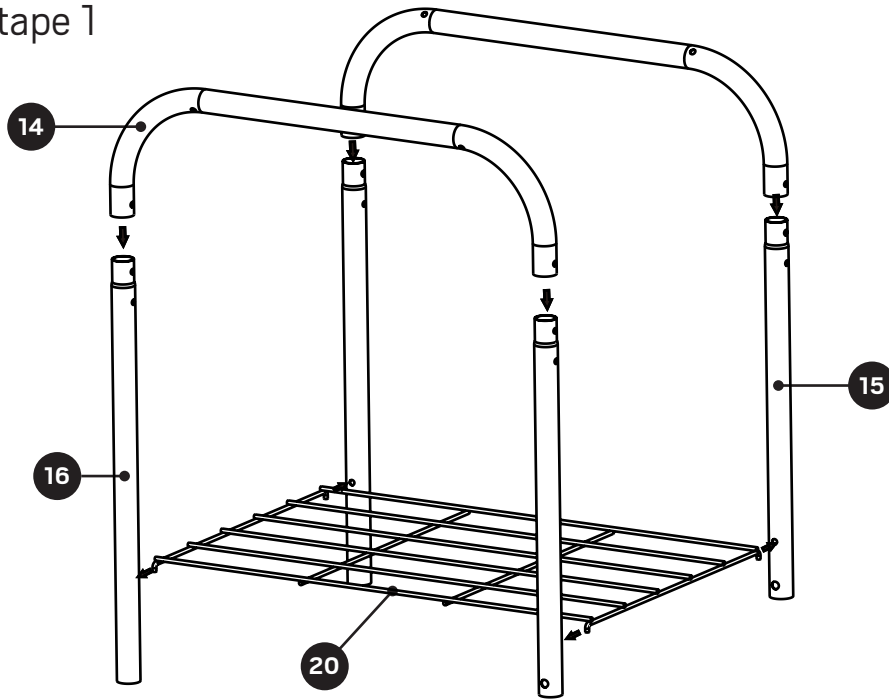


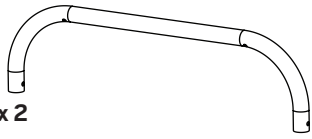
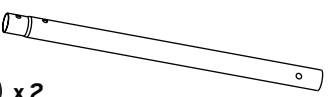
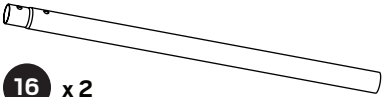
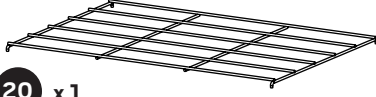
J x2 (M10)



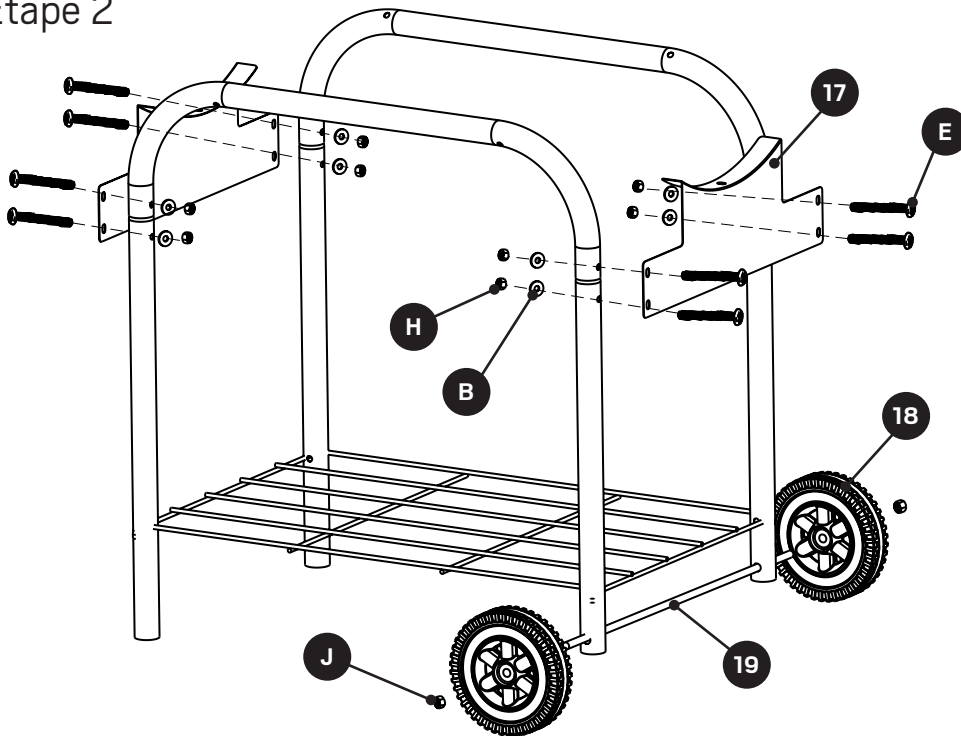
No de modèle : 810-0030 | No d'UCS : 0853183 | Communiquez avec nous : 1-855-803-9313

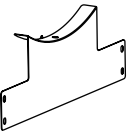

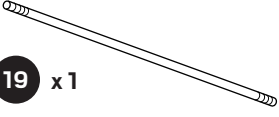




## Étape 1



- 14** x 2 
- 15** x 2 
- 16** x 2 
- 20** x 1 

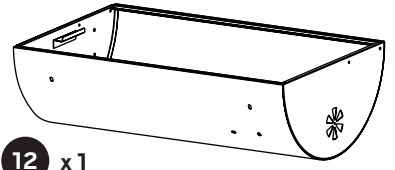
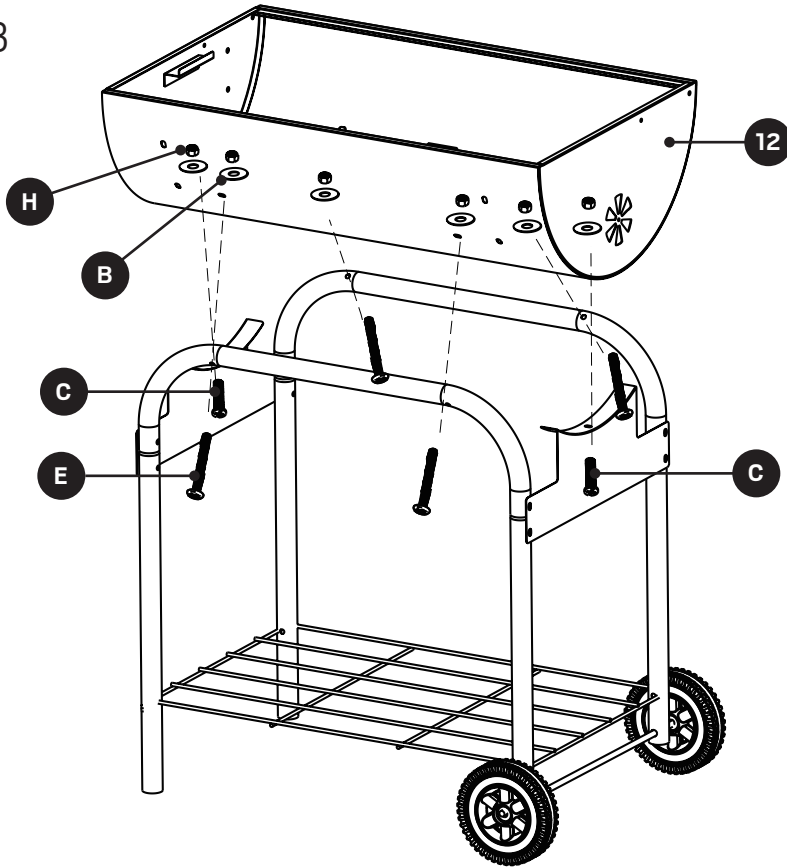
## Étape 2







- 17** x 2 
- 18** x 2 
- 19** x 1 
- B** x 8 
- E** x 8 
- H** x 8 
- J** x 2 

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

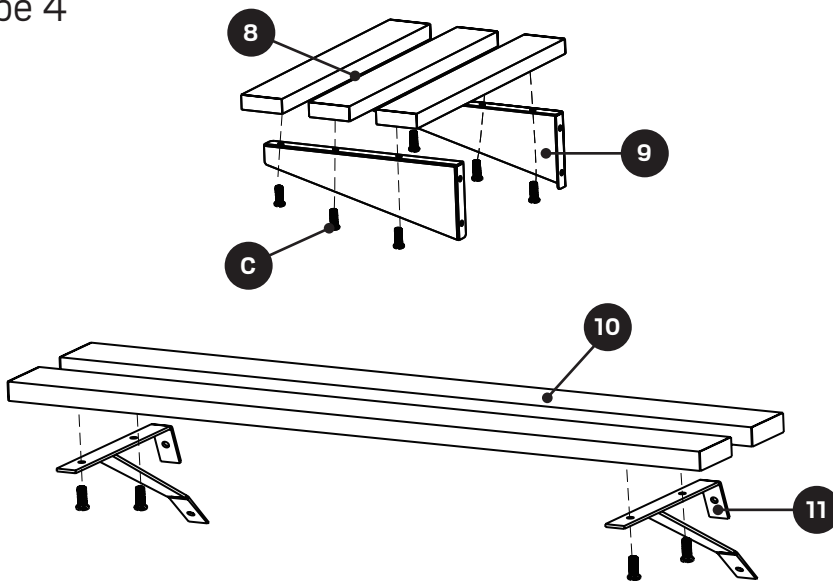
Étape 3

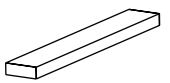

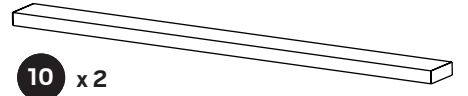




- B** x 6 
- C** x 2 
- E** x 4 
- H** x 6 

Instructions d'assemblage

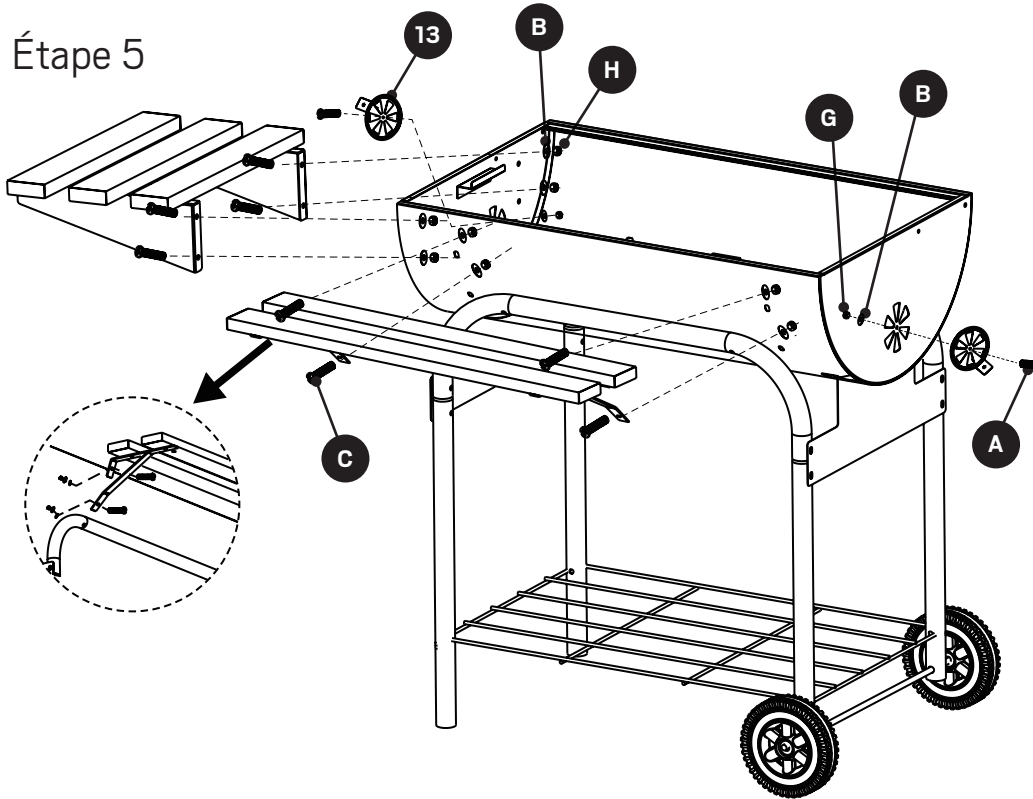
Étape 4




- 8** x 3 
- 9** x 2 
- 10** x 2 
- 11** x 2 
- C** x 10 


No de modèle : 810-0030 | No d'UCS : 0853183 | Communiquez avec nous : 1-855-803-9313

## Étape 5




- 13** x2 


---

- A** x2 


---

- B** x10 


---

- C** x8 

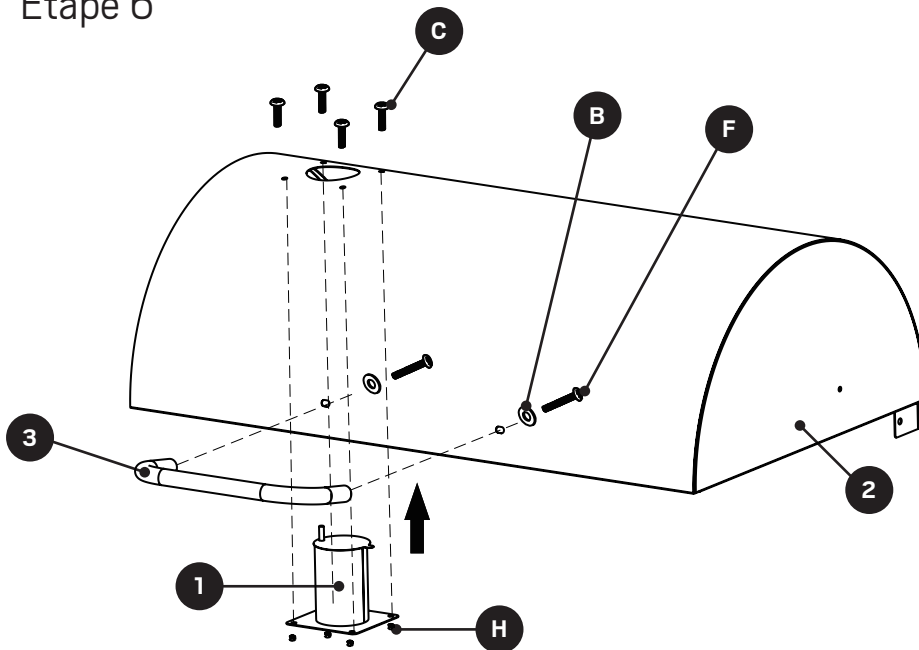
---


- G** x2 

---

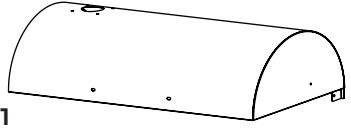
- H** x8 

## Étape 6




- 1** x1 


---

- 2** x1 


---

- 3** x1 


---

- B** x2 


---

- C** x4 

---

- F** x2 

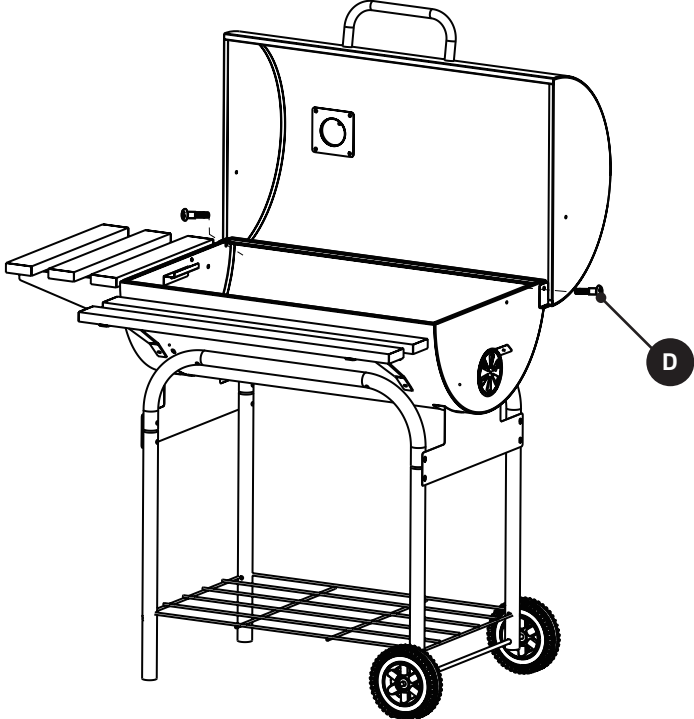
---

- H** x4 



MASTER  
**Chef**™  
MC

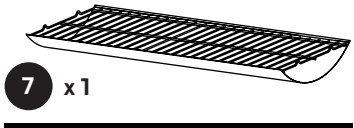
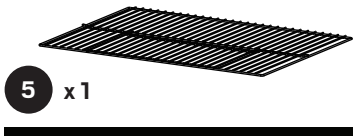
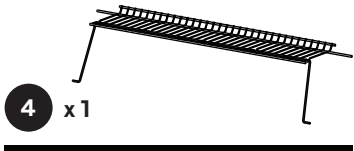
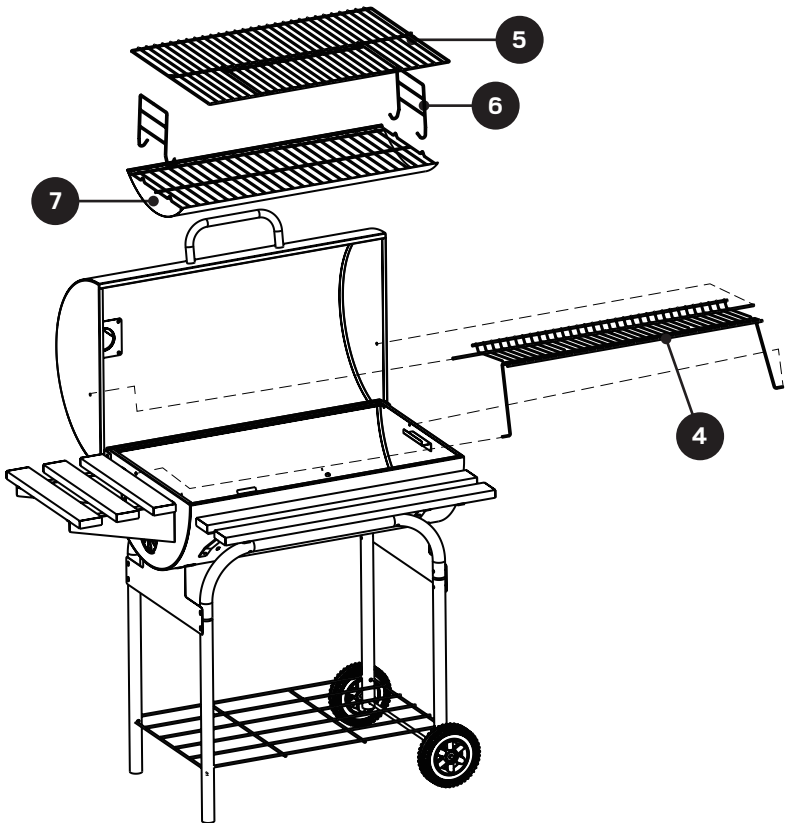
Étape 7



- D** x2

Instructions d'assemblage

Étape 8



No de modèle : 810-0030 | No d'UCS : 0853183 | Communiquez avec nous : 1-855-803-9313

1. La grille de cuisson et la grille à charbon sont plates et reposent dans la bonne position.
2. Le récipient à cendres est bien installé.
3. Les événements peuvent être tournés en douceur.
4. Les pattes tiennent solidement.
5. Tous les emballages ont été retirés.

---

**⚠ LISEZ LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE.**

1. Préparez le barbecue au charbon pour l'allumage.
2. Retirez le couvercle et placez-le sur le côté de votre barbecue au charbon à l'aide du crochet situé à l'intérieur du couvercle.
3. Retirez la grille de cuisson (grille supérieure) de votre barbecue au charbon.
4. Retirez la grille à charbon (grille inférieure) et enlevez les cendres et les morceaux de vieux charbon de bois au fond de la cuve. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler, alors assurez-vous que rien n'obstrue les événements.
5. Retirez le récipient à cendres, puis éliminez les cendres.
6. Ouvrez l'évent de la cuve en déplaçant la poignée en position ouverte.
7. Remplacez la grille à charbon (grille inférieure).

**⚠ AVERTISSEMENT : ne jamais utiliser de charbon qui a été aspergé d'allume-feu liquide. Utiliser seulement du charbon de bois ou des mélanges de charbon et de bois de qualité supérieure. Respectez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation du produit.**

REMARQUE : pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, assurez-vous que les morceaux de charbon et le bois chauds ne touchent pas aux parois du barbecue.

SI VOUS UTILISEZ UNE CHEMINÉE D'ALLUMAGE POUR LE CHARBON, PASSEZ À L'ÉTAPE 4.

Si vous décidez d'utiliser un allume-feu liquide, utilisez UNIQUEMENT des produits approuvés pour l'allumage du charbon de bois. N'utilisez pas d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres matériaux inflammables pour allumer le charbon de bois.

1. Commencez avec 2,5 livres de charbon de bois. Placez le charbon de bois au centre de la grille à charbon.
2. Retirez le couvercle, puis saturer le charbon de bois avec du liquide d'allumage. Attendez de 2 à 3 minutes pour permettre au liquide d'allumage d'imprégner le charbon de bois. Entreposez le liquide d'allumage pour charbon de bois dans un lieu sécuritaire, à l'écart du barbecue.
3. Reculez et allumez le charbon de bois avec précaution à l'aide d'un porte-allumettes, puis laissez le charbon brûler avec le couvercle à découvert.

**⚠ AVERTISSEMENT : le liquide d'allumage pour charbon de bois doit avoir brûlé complètement avant de fermer le couvercle du barbecue (environ 20 minutes). Ne pas le faire pourrait emprisonner les vapeurs du liquide d'allumage dans le barbecue et provoquer un embrasement éclair ou une explosion à l'ouverture du couvercle.**

4. Placez la grille de cuisson sur les rebords de soutien de la grille.
5. Mettez les aliments sur la grille de cuisson et fermez le couvercle. En coupant l'aération à l'avant, l'intensité de combustion est réduite. Utilisez TOUJOURS un thermomètre à viande pour vous assurer que la nourriture est entièrement cuite avant de la retirer.
6. Laissez le barbecue se refroidir complètement, puis suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien appropriés » du présent manuel.

#### **Ajouter du charbon ou du bois durant la cuisson**

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

1. Reculez et ouvrez prudemment le couvercle du barbecue. Faites preuve de prudence puisque des flambées soudaines peuvent se produire lorsqu'une bouffée d'air entre en contact avec le feu.

**⚠ AVERTISSEMENT : porter des gants de protection ou des gants de cuisine pour retirer la grille de cuisson.**

2. Reculez à une distance sécuritaire et utilisez de longues pinces de cuisson pour écarter les cendres des charbons de bois chauds. Utilisez des pinces pour ajouter du charbon ou du bois sur la grille à charbon, et faites attention de ne pas remuer les cendres et produire des étincelles. Au besoin, utilisez votre cheminée d'allumage pour allumer du charbon ou du bois supplémentaire avant de l'ajouter au feu existant.

**⚠ AVERTISSEMENT : ne jamais ajouter d'allume-feu liquide pour charbon sur du charbon chaud ou qui n'est pas encore complètement refroidi; des retours de flamme peuvent se produire et provoquer des brûlures graves.**

3. Lorsque le charbon de bois brûle vigoureusement de nouveau, mettez des gants de protection ou des gants de cuisine et remettez délicatement la grille sur les rebords de soutien de la grille.

**NETTOYAGE**

1. Pour protéger votre barbecue de la rouille excessive, le barbecue doit être correctement nettoyé et recouvert en tout temps lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Lavez la grille de cuisson et la grille à charbon à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-les bien et séchez-les.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du barbecue en l'essuyant avec un chiffon humide. Appliquez ou pulvérisez une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures pour éviter la formation de rouille. N'appliquez pas d'huile sur la grille à charbon ni sur le récipient à cendres.
4. Si la surface extérieure de votre barbecue commence à rouiller, nettoyez-la et frottez la zone concernée avec de la laine d'acier ou de la toile d'émeri à grain fin. Faites des retouches avec de la peinture de bonne qualité résistante aux températures élevées.
5. N'appliquez jamais de peinture sur la surface intérieure. Si la surface intérieure commence à rouiller, nettoyez-la et frottez la zone concernée puis appliquez ou pulvérisez une légère couche d'huile végétale sur la surface intérieure pour réduire la formation de rouille.
6. Pour assurer une circulation d'air adéquate et une meilleure cuisson, retirez les cendres du récipient à cendres et le vieux charbon de bois du fond de la cuve avant l'utilisation. Assurez-vous que tous les morceaux de charbon de bois sont complètement éteints et que le barbecue est bien refroidi avant d'effectuer cette étape.
7. Vous remarquerez peut-être de l'« écaillage » à l'intérieur du couvercle du barbecue. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement pour former du carbone qui s'accumule à l'intérieur du couvercle. Grattez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle avec une brosse à soies en acier inoxydable pour barbecue. Pour minimiser l'accumulation, essuyez l'intérieur du couvercle avec un essuie-tout après la cuisson, pendant que le barbecue est encore tiède (pas chaud).
8. Si votre barbecue est soumis à un environnement particulièrement rude, vous devriez nettoyer l'extérieur du barbecue plus souvent. La pluie acide, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer la formation de rouille de surface. Nous vous recommandons d'essuyer l'extérieur du barbecue avec de l'eau tiède savonneuse. Effectuez ensuite un rinçage et un séchage complet.
9. N'utilisez pas d'objets coupants ni de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre barbecue.

**COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE**

Pour vous assurer de recevoir les pièces de rechange appropriées pour votre barbecue, veuillez consulter la liste des pièces à la page 30. Les renseignements suivants sont requis pour assurer que la bonne pièce vous soit envoyée. Veuillez noter que les frais d'expédition pour la livraison de toute pièce de rechange seront à vos frais.

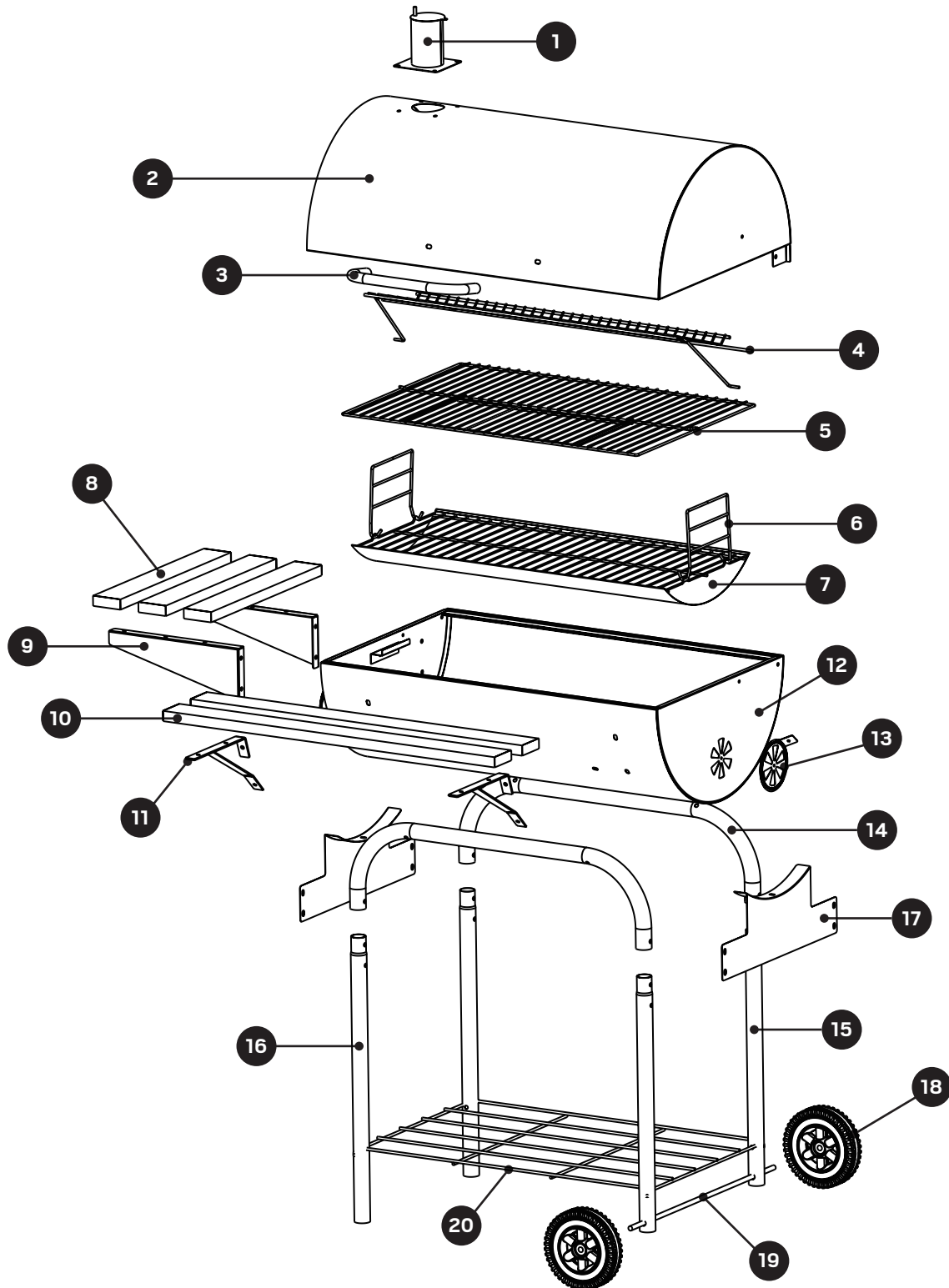
1. Numéro de modèle du barbecue (voir étiquette sur le barbecue).
2. Numéro de pièce de la pièce de rechange requise.
3. Désignation de la pièce de rechange requise.
4. Quantité requise de la pièce.
5. Pour commander des pièces de rechange, communiquez avec notre ligne directe du service à la clientèle au : 1-855-803-9313.

**IMPORTANT**

N'utiliser que des pièces autorisées par le fabricant. L'utilisation de toute pièce non autorisée par le fabricant peut être dangereuse. Cela annulera également votre garantie.

Conservez ce manuel d'instructions d'utilisation et d'assemblage pour consultation ultérieure et pour commander des pièces de rechange.

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



Vue éclatée

No de modèle : 810-0030 | No d'UCS : 0853183 | Communiquez avec nous : 1-855-803-9313

No de référence	Description	Période de garantie	Qté
1	Cheminée	1	1
2	Couvercle	1	1
3	Poignée de couvercle	1	1
4	Grille de réchaud	1	1
5	Grille de cuisson	1	1
6	Crochet de grille à charbon	1	2
7	Grille à charbon	1	1
8	Latte de tablette latérale	1	3
9	Support de tablette latérale	1	2
10	Latte de tablette avant	1	2
11	Support de tablette avant	1	2
12	Cuve	1	1
13	Évent de cuve	1	2
14	Renfort supérieur des pattes	1	2
15	Patte droite du chariot	1	2
16	Patte gauche du chariot	1	2
17	Support du chariot	1	2
18	Roue	1	2
19	Essieu	1	1
20	Grille du chariot	1	1
21	Manuel		1
22	Trousse de fixations		1

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

Le fabricant garantit à l'acheteur initial seulement que cet article (modèle no 810-0030) est exempt de tout défaut de fabrication et de matériaux pour les périodes de garantie indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat, à condition que l'article ait été assemblé de manière adéquate et qu'il a été utilisé dans des conditions résidentielles normales et raisonnables. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique des dommages, ou que les pièces défectueuses soient retournées, avec les frais de poste ou de transport prépayés par le consommateur, aux fins d'examen.

**TOUTES LES PIÈCES :** Garantie LIMITÉE d'un (1) an. (Comprend, sans toutefois s'y limiter, le cadre, le boîtier, le chariot et le panneau de commande.)

*\* Ne couvre pas l'écaillage, les égratignures, la corrosion des surfaces fissurées et la rouille.*

Sur présentation d'une preuve d'achat fournie par l'acheteur, le fabricant réparera ou remplacera les pièces prouvées comme défectueuses au cours de la période de garantie applicable. Les pièces requises pour effectuer une telle réparation ou un tel remplacement vous sont offertes gratuitement, à l'exception des frais d'expédition, à condition que l'acheteur respecte la période de garantie à compter de la date d'achat initiale. L'acheteur initial sera tenu responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des modalités de la présente garantie limitée. Cette garantie limitée s'applique seulement aux États-Unis et au Canada, et elle est offerte uniquement à l'acheteur initial de l'article; la garantie n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de votre date d'achat, par conséquent, vous devez conserver votre facture ou reçu de caisse. Si vous avez reçu l'article en cadeau, veuillez demander à la personne qui vous a offert ce cadeau de nous faire parvenir le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes qui sont couvertes par cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans preuve d'enregistrement ou d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT au fonctionnement de l'article et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé durant l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion et l'écaillage de la peinture peinte par poudrage sur les pièces métalliques qui n'affectent pas l'intégrité structurelle de l'article ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication ou de matériaux, et ne sont pas couverts par la présente garantie. La présente garantie limitée ne vous remboursera en aucun cas pour tout inconfort, toute nourriture, toute blessure ou tout dommage matériel. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera envoyée. Vous serez tenu responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

#### LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

- Les appels de service à votre domicile.
- Les réparations lorsque l'article est utilisé à des fins autres qu'un usage normal, familial, domestique ou résidentiel.
- Les dommages résultant d'un accident, d'une modification apportée à l'article, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien ou de nettoyage, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie, ou d'une mauvaise utilisation de l'article.
- La perte de tout aliment causée par le mauvais fonctionnement de l'article.
- Les pièces de rechange ou les frais de main-d'œuvre pour la réparation si l'appareil est utilisé à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Le ramassage et la livraison de l'article.
- Les frais de poste ou les frais de traitement de photos envoyées à titre de documentation.
- La réparation de pièces ou de systèmes requise suite à une modification non autorisée apportée à l'article.
- Le retrait ou la réinstallation de l'article.
- Les coûts d'expédition, standard ou accéléré, pour les pièces de rechange couvertes ou non par la garantie.

#### EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DE RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses constitue votre unique recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages indirects ou accessoires découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou de tout mauvais fonctionnement ou dommage découlant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien ou d'un nettoyage inappropriés, d'un feu de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'article par toute autre personne que le FABRICANT, d'une mauvaise utilisation, d'un transport, d'une utilisation commerciale, d'une utilisation abusive, d'un environnement rude (mauvais temps, catastrophe naturelle, altération causée par un animal), d'une installation inadéquate ou non conforme une installation inappropriée non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DE L'ARTICLE N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DISPOSITIONS CONTRAIRES ÉNONCÉES DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS DE TOUT ÉTAT, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni le marchand ni l'établissement de vente au détail vendant cet article n'ont le droit de proposer des garanties supplémentaires, ou de promettre des recours additionnels ou ne correspondant pas aux déclarations susmentionnées. La responsabilité maximale du fabricant, dans tous les cas, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté de l'article réglé par l'acheteur initial. La présente garantie ne s'applique qu'aux articles achetés auprès d'un détaillant autorisé ou d'un revendeur. REMARQUE : certaines provinces, certains territoires et certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limite de dommages indirects ou consécutifs; par conséquent, certaines des limites ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas vous concerner; la présente garantie limitée vous confère des droits juridiques précis définis dans le présent document. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, mais ceux-ci varient d'une province, d'un territoire ou d'un état à l'autre.

Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer une lettre à :

Global Leisure Group Customer Relations  
1213 Lippo Sun Plaza, 28 Canton Rd, Kowloon, Hong Kong

Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, une commande de pièces de rechange, des questions d'ordre général et des problèmes de dépannage, veuillez composer le numéro suivant : 1-855-803-9313.



Master Chef Canada  
Toronto, Canada M4S 2B8