

# Cuisinart<sup>MD</sup> GUIDE DE MONTAGE

Visitez notre  
serie de video  
Cuisinart<sup>MD</sup> Gourmet @  
[www.cuisinartbbqs.com](http://www.cuisinartbbqs.com)



**Cuisinart<sup>MD</sup> Four gourmet pour l'extérieur**

**Numéro de modèle : 85-3691-4 (P501)**

**LISEZ CE GUIDE AU COMPLET ET CONSERVEZ-LE POUR CONSULTATION.**

Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être effectuées dans un délai de 30 jours suivant l'achat.

Pour obtenir de l'aide technique appelez nous 1-800-309-3452.

[www.cuisinartbbqs.com](http://www.cuisinartbbqs.com)



/CuisinartBBQs



/CuisinartBBQs



/CuisinartBBQ

**GARANTIE DE 2-ANS LIMITÉE**

Numéro de révision # : 10212015 PD

**Cuisinart<sup>MD</sup>** vous remercie pour votre achat d'un produit de sa magnifique gamme de fours Gourmet pour l'extérieur. Les fours à bois Gourmet comportent entre autres les caractéristiques suivantes : des portes pleines en fonte, un revêtement intérieur du four en acier inoxydable, une chambre de combustion séparée pour un allumage sûr et facile, et plusieurs surfaces de cuisson pratiques permettant de préparer une panoplie d'aliments en même temps. Grâce à ce four, vous pourrez confectionner d'authentiques pizzas, de délicieuses viandes grillées, des pains cuits au four, des pâtes, des desserts, ou préparer une variété infinie d'aliments fumés tels que des pointes de poitrine ou de petites côtes de dos. Votre nouveau four Gourmet pour l'extérieur de Cuisinart<sup>MD</sup> vous ouvre la voie vers une gamme infinie de possibilités.

## AVANT DE COMMENCER

### ⚠ ATTENTION

Pour votre sécurité, suivez la totalité des instructions précisées ci-dessous.

- Enlevez tous les autocollants posés au point de vente sur les fenêtres de verre commandes d'admission d'aire, de même que toute matière servant au conditionnement placée à l'intérieur du four, notamment sous les simili-pierres en céramique et les briques réfractaires.
- Ce guide et toute la documentation associée doivent être conservés dans un endroit accessible.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

- **NE TENTEZ PAS** d'allumer l'appareil sans avoir lu attentivement l'ensemble des avertissements et des instructions figurant dans ce guide.
- **N'EMPLOYEZ PAS** le four à des fins autres que celles précisées dans ce guide.
- Suivez les instructions à la page 3 pour connaître la distance minimale entre le four et toute matière combustible, ainsi qu'à la page 4 pour savoir comment déplacer le four de façon sécuritaire.

### ⚠ ATTENTION

Le four doit être nettoyé et porté à haute température avant de l'utiliser la première fois..

- **NE DÉPLACEZ PAS** le four lorsqu'il fonctionne.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Les surfaces externes de l'appareil deviennent très chaudes lorsque le four est allumé.

- **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces de l'appareil sans protection. **PORTEZ TOUJOURS** des gants isolants pendant l'utilisation de l'appareil pour prévenir les brûlures.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Protégez les enfants et les animaux domestiques - **NE LAISSEZ PAS** les enfants ni les animaux domestiques s'approcher du four lorsqu'il est allumé.

- **N'UTILISEZ PAS** le four à l'intérieur.

### ⚠ ATTENTION

L'appareil est très lourd. Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable pour prévenir tout basculement.

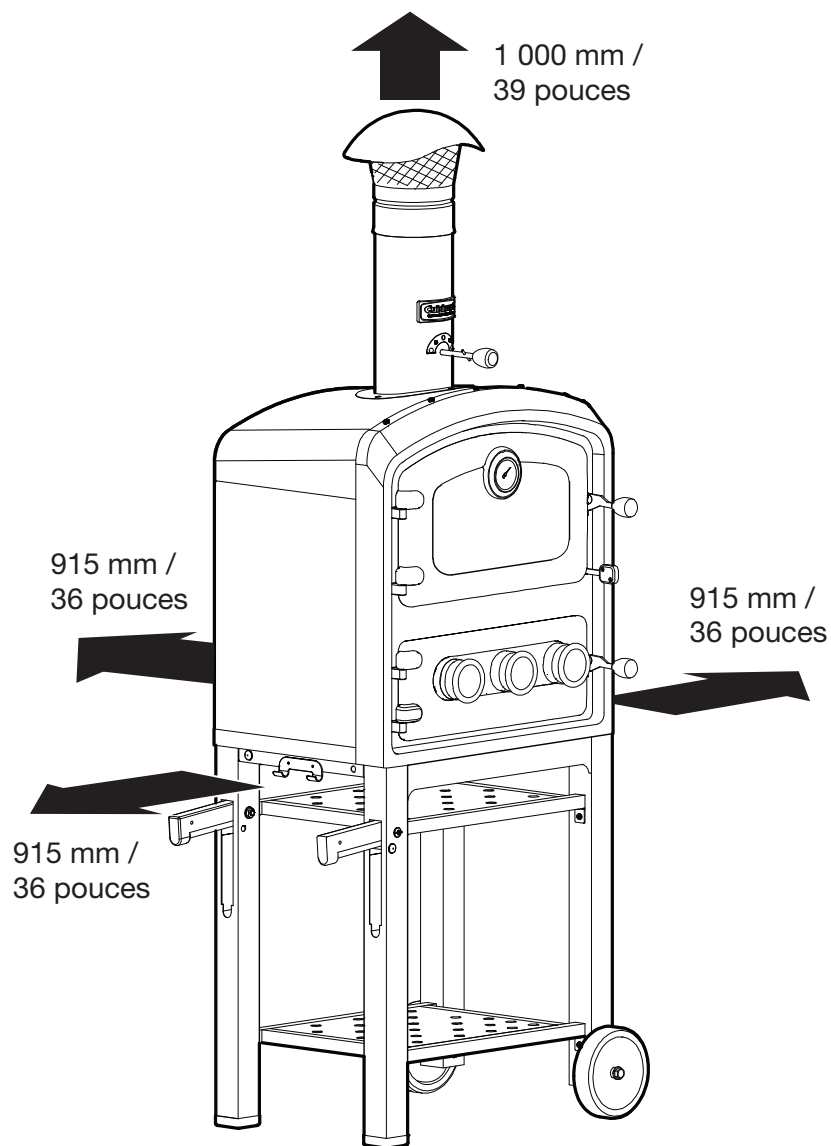
### ⚠ MISE EN GARDE

**N'EMPLOYEZ PAS DE SPIRITUEUX, D'ESSENCE NI D'AUTRES LIQUIDES SEMBLABLES POUR ALLUMER OU RALLUMER LE FOUR. VOIR LES INSTRUCTIONS SUR LES COMBUSTIBLES ADÉQUATS ET SUR L'ALLUMAGE DU FOUR EXTÉRIEUR AUX PAGES 6 À 8.**

# POSITIONNEMENT DU FOUR GOURMET POUR L'EXTÉRIEUR

Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable pour prévenir tout basculement.

## DÉGAGEMENT MINIMALE



### **DISTANCE MINIMALE ENTRE L'APPAREIL ET TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE :**

**Arrière :** 915 mm / 36 pouces

**Côtés :** 915 mm / 36 pouces

**Distance verticale au-dessus :** 1 000 mm / 39 pouces

# DÉPLACEMENT DU FOUR GOURMET POUR L'EXTÉRIEUR

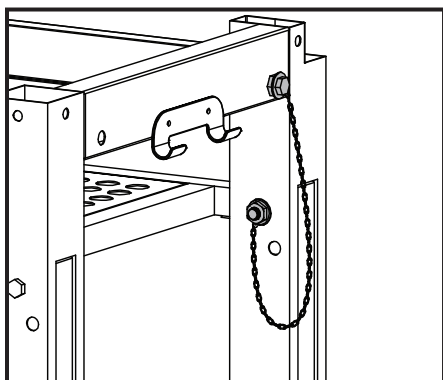
## ⚠ MISE EN GARDE

**NE DÉPLACEZ JAMAIS UN FOUR ENCORE CHAUD.**

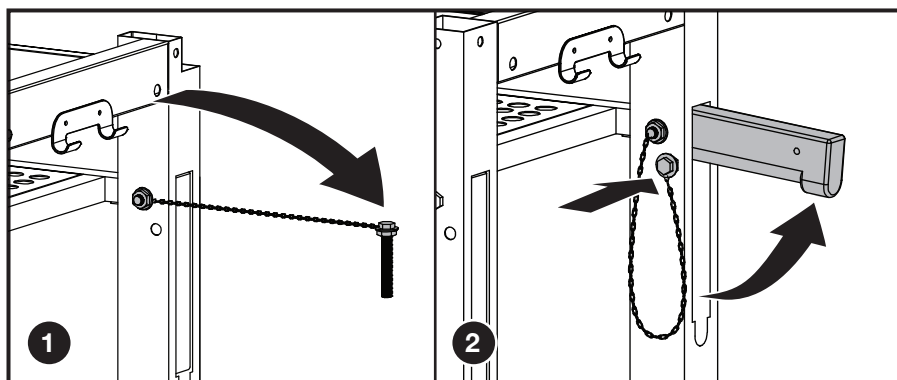
Assurez-vous que le four ne fonctionne plus et qu'il a complètement refroidi avant de tenter de le soulever à l'aide des poignées de déplacement pour le changer d'emplacement.

- Il est possible de déplacer aisément le four en le soulevant à l'aide des deux poignées de déplacement disposées dans les pieds gauches du chariot.
- Les poignées de déplacement vous permettent de soulever facilement le four pour activer les roues et déplacer le four vers son nouvel emplacement.

**Avant de déplacer, les poignées doivent être verrouillées avec le boulon d'arrêt.**  
**Voir image ci-dessous.**



**AU REPOS**



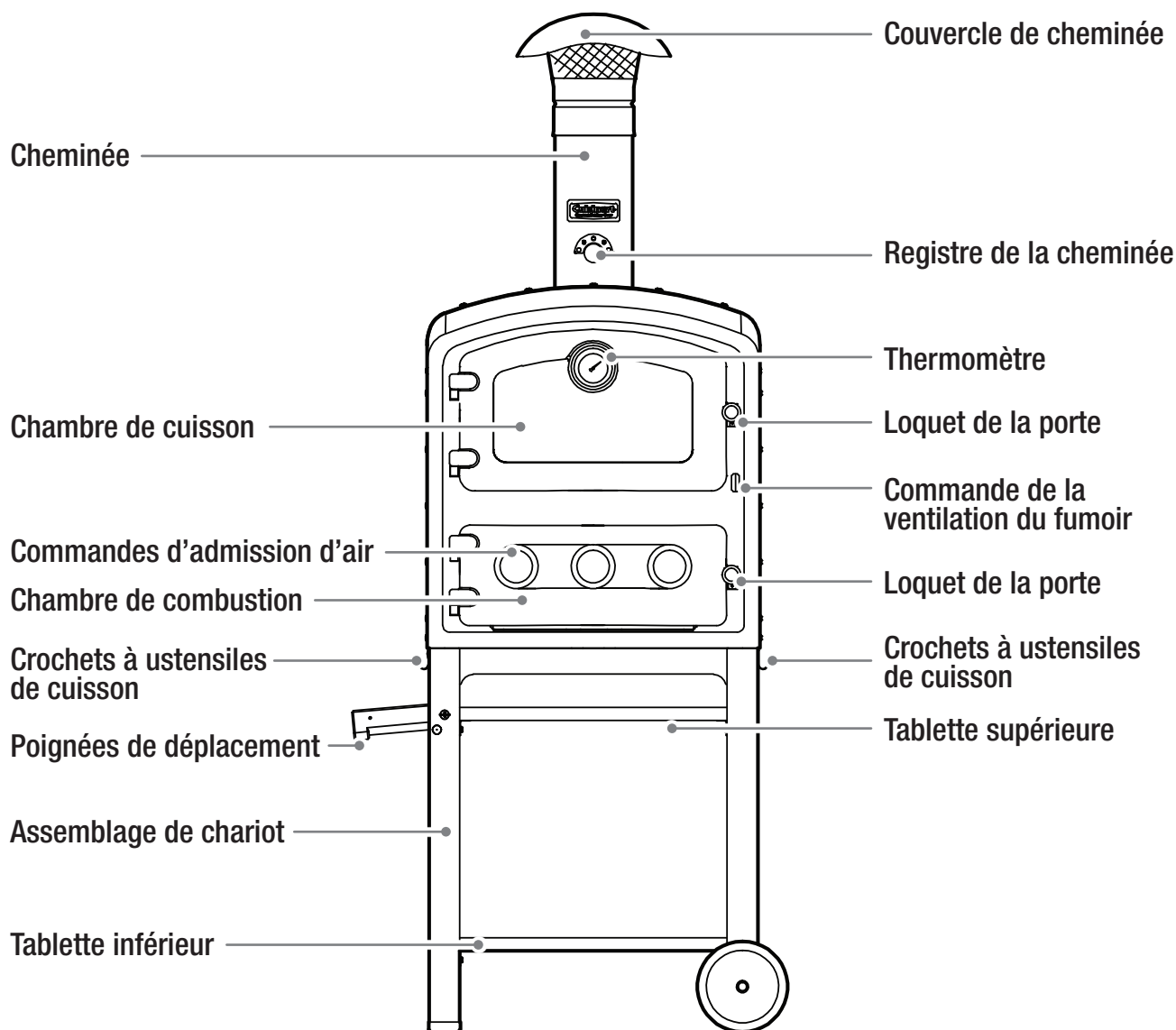
**EN USAGE**

## ⚠ MISE EN GARDE

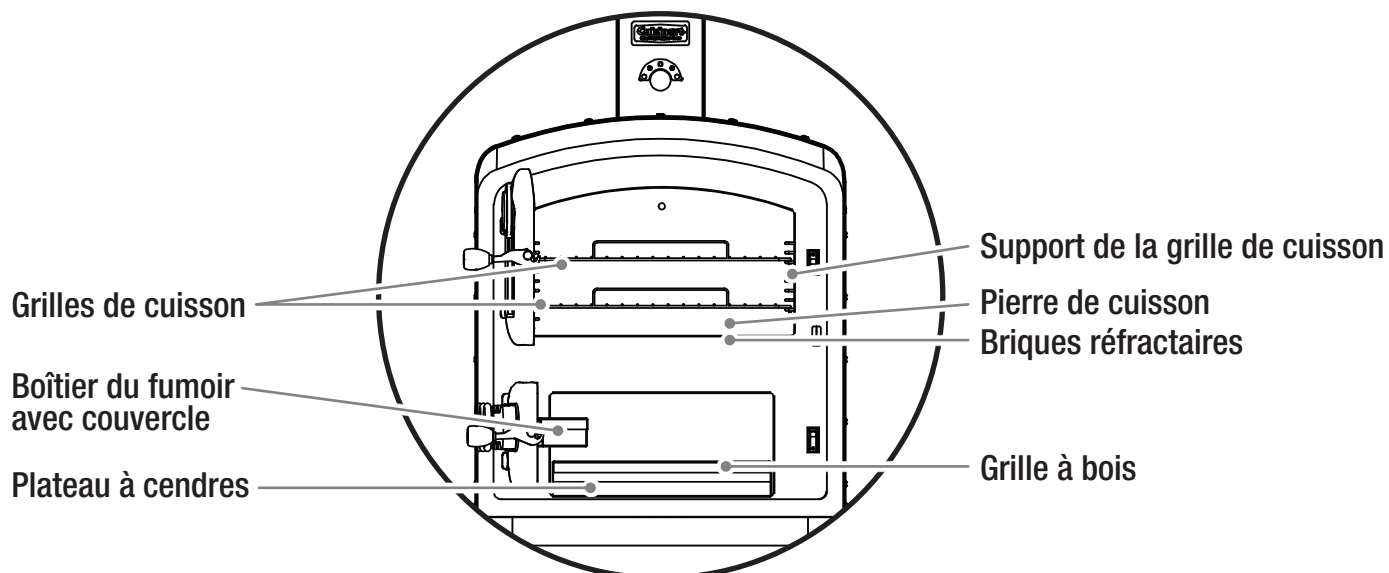
**VEILLEZ À CE QUE L'APPAREIL NE BASCULE PAS. NE SOULEVEZ LE FOUR QUE QUELQUES CM AU-DESSUS DU SOL À L'AIDE DES POIGNÉES DE DÉPLACEMENT AFIN DE LE DÉPLACER.**



# FONCTIONNEMENT ET CARACTÉRISTIQUES DU FOUR GOURMET POUR L'EXTÉRIEUR DE CUISINART<sup>MD</sup>



## INTÉRIEUR DU FOUR



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez la totalité du présent guide.
2. Nettoyez le four.
3. Familiarisez-vous avec les caractéristiques principales de l'appareil.
4. Portez le four à haute température pour le conditionner.
5. Commencez la cuisson!!!

## NETTOYAGE AVANT UTILISATION

**Avant d'allumer le four Gourmet pour l'extérieur, il est nécessaire de nettoyer sa chambre de cuisson pour enlever les enduits spéciaux appliqués pendant le procédé de fabrication.**

**REMARQUE : Ces enduits peuvent émettre des odeurs désagréables la première fois que l'on allume le four.**

1. Enlevez toute matière servant au conditionnement placée à l'intérieur du four, notamment sous la pierre de cuisson et les briques réfractaires.
2. Enlevez les grilles de cuisson et la pierre de cuisson à l'intérieur du four.
3. Nettoyez l'intérieur du four au moyen d'un détergent, d'un chiffon et d'eau tiède. Enlevez tout résidu.
4. Essuyez ensuite l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. On recommande l'emploi d'un chiffon en microfibres.
5. Remettez les grilles de cuisson et la pierre de cuisson dans le four.

## CHOISISSEZ VOTRE COMBUSTIBLE ET MÉTHODE D'ALLUMAGE

| MEILLEURS CHOIX |                                                                            | AVANTAGES                                                                                                                                                | INCONVENIENTS                                                                                                                         |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <b>CHARBON DE BOIS EN BLOCS</b>                                            | Il s'allume plus rapidement que les briquettes.                                                                                                          | Les blocs coûtent plus cher que les briquettes de charbon de bois.                                                                    |
|                 | Recherchez le charbon de bois en blocs 100 % naturel                       | La température de combustion des blocs est plus élevée que celle des briquettes.                                                                         | La dimension des blocs est plus éparse.                                                                                               |
|                 |                                                                            | Réponse plus vigoureuse à un apport d'oxygène par rapport aux briquettes de charbon de bois, ce qui facilite le contrôle de la température dans le four. |                                                                                                                                       |
|                 |                                                                            | Combustion plus propre que les briquettes de charbon de bois; production minimale de fumée et d'étincelles.                                              |                                                                                                                                       |
|                 |                                                                            | Meilleur goût.                                                                                                                                           |                                                                                                                                       |
|                 |                                                                            | Production minimale de cendres.                                                                                                                          |                                                                                                                                       |
|                 | <b>BÛCHES DE BOIS FRANC</b>                                                | Bûches de bois franc 100 % naturelles                                                                                                                    | Elles coûtent plus cher que les briquettes de charbon de bois.                                                                        |
|                 | Recherchez les essences de chêne, de pommier, d'orme, d'hêtre ou de frêne. | Parfaites pour procurer une saveur de fumée plus prononcée aux aliments.                                                                                 | Les bûches doivent être SÈCHES. Une bûche humide brûle mal et peut faire en sorte que le four n'atteigne pas sa température optimale. |
|                 |                                                                            | Réponse plus vigoureuse à un apport d'oxygène, ce qui facilite le contrôle de la température dans le four.                                               |                                                                                                                                       |
|                 |                                                                            | Le bois franc atteint une TEMPÉRATURE DE COMBUSTION PLUS ÉLEVÉE et BRÛLE PLUS LENTEMENT que le bois tendre.                                              |                                                                                                                                       |
|                 |                                                                            | On doit couper les bûches de façon à ce que leur longueur corresponde exactement à celle de la grille à bois du four.                                    |                                                                                                                                       |

### ⚠ ATTENTION

**Il est important que le bois utilisé soit bien sec. Son contenu en humidité doit être d'environ 20 %.**

|                                      | AVANTAGES                                                                                                      | INCONVENIENTS                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS</b> | Briquettes de charbon de bois 100 % naturelles.                                                                | Certaines briquettes de charbon de bois contiennent des accélérateurs et additifs chimiques, ce qui peut affecter la saveur de vos aliments.                                                                          |
|                                      | Les briquettes ont toutes la même dimension, ce qui permet une combustion plus uniforme.                       | En brûlant, les briquettes n'atteignent pas la température du charbon de bois en blocs.                                                                                                                               |
|                                      | Elles sont moins coûteuses que les bûches en bois franc et que le charbon de bois en blocs.                    | Elles ne brûlent pas aussi proprement que le charbon de bois en blocs.                                                                                                                                                |
|                                      | La température de cuisson qu'elles produisent est inférieure à celle du charbon de bois en blocs.              | Ainsi, le temps de cuisson nécessaire sera plus long.                                                                                                                                                                 |
|                                      | On déconseille l'utilisation de tout charbon de bois produit à partir de BOIS TENDRE.                          | Ce type de charbon génère beaucoup de cendres.                                                                                                                                                                        |
| <b>BÛCHES EN BOIS TENDRE</b>         | Le bois tendre brûle plus rapidement que le bois dur.                                                          | Le bois tendre a la moitié du contenu calorifique du bois dur : il en faut environ deux fois plus pour dégager la même chaleur.                                                                                       |
|                                      | Ce bois est idéal comme bois d'allumage ou pour le brûlage initial, car il dégage immédiatement de la chaleur. | Le bois tendre devra être ajouté au feu plus souvent que le bois dur.                                                                                                                                                 |
|                                      |                                                                                                                | Le bois tendre est plus sujet à éclater à cause des poches d'humidité et de sève dans le bois. Il est possible d'amenuiser ce risque en séchant le bois adéquatement de manière à réduire son taux d'humidité à 20 %. |

**⚠ ATTENTION**

Vérifiez la liste des ingrédients du charbon de bois que vous achetez. Évitez d'utiliser un charbon de bois contenant des additifs, des produits chimiques et des accélérateurs, qui peuvent affecter le goût des aliments, de même que nuire au fonctionnement et au rendement de l'appareil.

**⚠ ATTENTION**

Le BOIS RECYCLÉ, coupé à une longueur appropriée, peut être utilisé comme combustible s'il n'est pas traité ou peint. Ne pas brûler de panneaux d'aggloméré, le contreplaqué et le MDF, car ils contiennent des liants et des adhésifs chimiques. Le bois recyclé devrait être séché et entreposé de la même façon que le bois dur et tendre.

**⚠ ATTENTION**

**NE LAISSEZ JAMAIS LE FOUR ALLUMÉ SANS SURVEILLANCE.**

**⚠ MISE EN GARDE**

À défaut de lire l'ensemble du guide avant d'allumer l'appareil, des blessures, des dommages matériels ou le bris de l'appareil pourraient s'ensuivre.

**⚠ MISE EN GARDE**

Ne pas utiliser de produits d'allumage liquides ni d'accélérateurs chimiques.

# MÉTHODS D'ALLUMAGES RECOMMANDÉES

| OPTIONS D'ALLUMAGE | OPTIONS D'ALLUMAGE RECOMMANDÉES                                                                                               | OPTIONS D'ALLUMAGE DÉCONSEILLÉES                                                                                                                  |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | Que dois-je utiliser pour allumer le charbon de bois en blocs, les bûches de bois franc ou les briquettes de charbon de bois? | N'EMPLOYEZ JAMAIS d'accélérateurs combustibles ni de liquide d'allumage à l'intérieur de la chambre de combustion.                                |
|                    | N'employez que des allume-feu ENTièrement NATURELS.                                                                           | N'UTILISEZ JAMAIS DE BOIS qui a été traité chimiquement tel que du pin traité.                                                                    |
|                    | Employez une cheminée d'allumage pour charbon de bois en suivant les instructions fournies.                                   | N'EMPLOYEZ JAMAIS de matériaux d'emballage, y compris, entre autres, du polystyrène, du plastique ou du BOIS dont le contenu en résine est élevé. |
|                    | Vous pouvez toutefois employer un chalumeau au gaz propane ou un allumeur au butane.                                          | N'UTILISEZ JAMAIS de bûches artificielles pour foyer.                                                                                             |
|                    | Vous pouvez par ailleurs utiliser des blocs d'allumage en paraffine qui ne contiennent AUCUN autre produit chimique.          |                                                                                                                                                   |
|                    | Des brindilles, du papier ou du carton ondulé peuvent être utiles pour allumer les bûches.                                    |                                                                                                                                                   |

## COMMENT ALLUMER VOTRE FOUR EXTÉRIEUR CUISINART<sup>MD</sup> AVEC DU BOIS DUR

1. Placer tout d'abord du bois d'allumage sur la grille.
2. Couper le bois tendre d'une longueur appropriée et l'empiler sur le bois d'allumage. Le bois tendre est optionnel mais, comme il prend facilement feu et dégage beaucoup de chaleur en brûlant, il viendra prolonger la combustion du bois d'allumage et, par le fait même, aidera le bois dur à prendre feu.
3. Couper le bois dur en tranches minces et les placer sur le bois tendre.
4. Sortir le cendrier et y placer le bois d'allumage en prenant soin de l'espacer régulièrement, puis utiliser un briquet pour les allumer et replacer le cendrier dans le four.
5. Laisser la porte de la chambre de chauffe ouverte pour permettre à l'oxygène d'alimenter le feu. Surveiller le feu jusqu'à ce que le bois dur soit complètement allumé avant de fermer la porte de la chambre de chauffe.
6. Une fois le feu allumé, fermer la porte et vérifier que les trois entrées d'air sont ouvertes.

## CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Il est possible de contrôler la température de la chambre de cuisson par les méthodes suivantes :

1. En réglant la position du registre de la cheminée.
2. En réglant les trois commandes d'admission d'air situées à l'avant de la chambre de combustion.
3. En ajoutant plus de combustible et en remuant les braises avec le tisonnier.
4. Garder les portes de l'enceinte de cuisson et de la chambre de chauffe fermées une fois que le feu est bien pris. Ouvrir la porte de la chambre de chauffe uniquement lorsque le feu manque d'oxygène.
5. Toujours préchauffer le four extérieur Gourmet pendant 40 minutes ou plus, selon la température ambiante. Toujours attendre que le four atteigne la température désirée avant d'y placer la nourriture.

**CONSEIL:** Lorsque vous préparez le feu, laisser toujours assez d'espace dans la chambre de combustion pour permettre une bonne circulation d'air.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Un remplissage excessif de combustible peut créer des problèmes de surchauffe et rendre le contrôle de la température difficile.

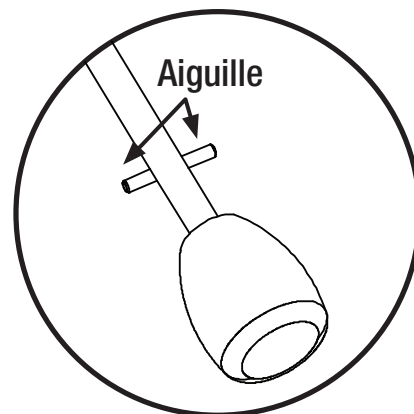


---

# UTILISATION DU REGISTRE DE LA CHEMINÉE

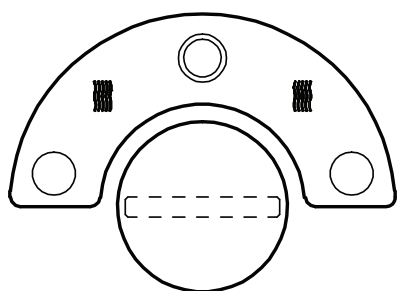
Grâce à la poignée de commande du registre de la cheminée, l'utilisateur peut :

1. Contrôler la combustion du combustible dans la chambre.
2. Contrôler la température à l'intérieur de la chambre de combustion.
3. Contrôler la production de fumée à l'intérieur de la chambre de combustion en évacuant la fumée par la cheminée.

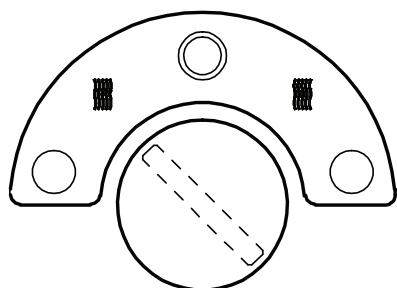


---

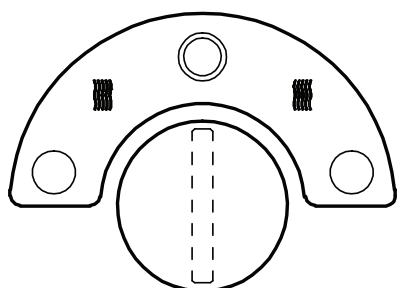
## LE REGISTRE DE LA CHEMINÉE COMPORTE TROIS POSITIONS



**La cheminée est fermée**



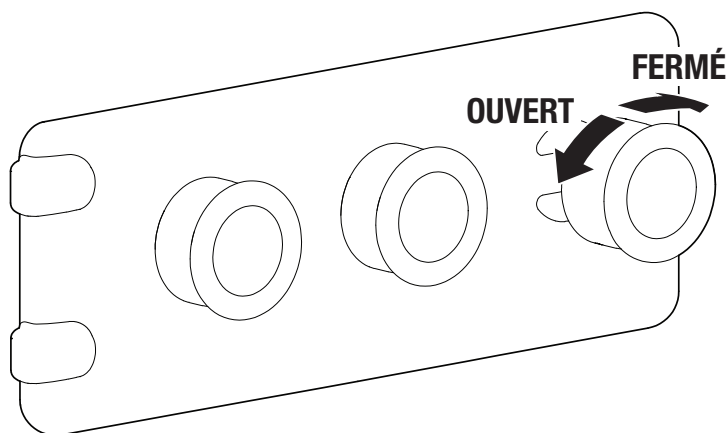
**La cheminée est ouvert partiellement pour fumeur seulement**



**La cheminée est ouverte**

# UTILISATION DES COMMANDES D'ADMISSION D'AIR

Ouvrez les trois commandes d'admission d'air et le registre de la cheminée pour laisser entrer de l'air dans la chambre de combustion et le faire circuler dans le four afin d'augmenter le niveau des flammes et la température à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ces commandes peuvent être employées à la fois pour faire monter ou descendre la température.



## OUVERT

Pour réduire la température tournez à gauche.

## FERMÉ

Pour augmenter la température tournez à droite.

## ! ATTENTION

Le four doit être préchauffé environ 40 minutes pour permettre à la température de se stabiliser et pour s'assurer que le feu est bien pris.

## CONSEILS POUR CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

1. **LA TEMPÉRATURE DU FOUR NE DOIT JAMAIS DÉPASSER 360 °C (680 °F) en tout temps, autrement le four sera endommagé de façon permanente et cela annulera la garantie.**
2. Préchauffez toujours le four à la bonne température de cuisson et maintenez cette température au moins 10 minutes avant de placer les aliments dans le four. Cela permet la stabilisation interne de la température.
3. **Une fois que la température désirée a été atteinte, contrôlez les flammes en diminuant le débit d'air à l'aide des commandes d'admission d'air à l'avant de la chambre de combustion.** Les charbons ardents continueront à brûler pour chauffer le four et cuire les aliments.
4. Si la température diminue pendant la cuisson ou si on doit faire cuire les aliments plus longtemps, ajoutez simplement une petite quantité de combustible dans le four par la porte de la chambre de combustion.
5. **Si la température du four est trop élevée, ouvrez la porte de la chambre de cuisson, mais N'AJOUTEZ PAS** de combustible dans le four.
6. Lorsque l'on ouvre la porte de la chambre de cuisson pour surveiller les aliments, il est probable que la température diminue. N'ajoutez pas immédiatement du combustible. Fermez la porte de la chambre de cuisson et attendez quelques minutes pour observer si la température de cuisson remonte à la valeur désirée.
7. Maintenez la température de cuisson en ajoutant un petit bloc de charbon de bois ou une petite bûche de bois à la fois. Vérifier que le feu est bien pris et que la température ne chute pas avant de procéder.
8. Ne pas surcharger le four.

# PRÉCHAUFFAGE DE CONDITIONNEMENT DU FOUR

Il est impératif de nettoyer le four et de le porter à haute température pour garantir son bon fonctionnement.

1. Assurez-vous que les grilles de cuisson et la Pierre de cuisson sont positionnées correctement à l'intérieur de la chambre de cuisson.
2. Ouvrez la porte de la chambre de combustion et ajoutez la quantité recommandée de bois franc sec ou de charbon de bois en blocs. Chargez de petits morceaux de bois sec, **dont la longueur maximale doit être de 30 cm (12 po)**. Il est préférable de couper le bois dur en petits morceaux pour l'encourager à prendre feu plus rapidement sur la grille à bois, **près du fond du four**.

**REMARQUE : La quantité de bois franc requise dépend de la dimension des bûches et de leur positionnement sur le petit bois et la grille à bois. Ne vous en faites pas, vous pouvez rajouter du bois plus tard au besoin.**

3. Assurez-vous que le plateau à cendres est placé sous la grille à bois.
4. Utilisez la poignée du registre de la cheminée pour ouvrir le registre (  ).
5. Ouvrez toutes les commandes d'admission d'air. Celles-ci sont situées sur la porte de la chambre de combustion. Fermez la porte de la chambre de cuisson.
6. Allumez le petit bois combustible selon la méthode d'allumage en veillant. Si un autre matériau que le papier ou le bois d'allumage est utilisé, suivre les instructions qui accompagnent le produit.
7. Une fois que vous avez établi le feu chaud, fermez la porte de la chambre de combustion.
8. Chauffez le four jusqu'à une température d'environ 177 °C (350 °F) et maintenez cette température pendant au moins 2 heures.

## POUR OPTIMISER LES RÉSULTATS DU PRÉCHAUFFAGE DE CONDITIONNEMENT DU FOUR

9. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson pendant quelques minutes pour laisser les mauvaises odeurs s'échapper. Puis fermez la porte de la chambre de cuisson. Répétez cette étape souvent pendant le préchauffage. Ce processus fait complètement durcir la peinture thermique et libère les fumées associées avant de commencer la cuisson.
10. Pendant les deux heures du processus du préchauffage de conditionnement, ouvrez la porte de la chambre de combustion pour raviver les flammes à l'aide du tisonnier de la gamme d'articles essentiels pour four Gourmet de Cuisinart<sup>MD</sup>. Rajoutez du combustible au besoin.

## LE PRÉCHAUFFAGE DE CONDITIONNEMENT EST TERMINÉ!

### MISE EN GARDE

**GARDEZ TOUJOURS les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four.**

**EMPLOYEZ TOUJOURS des gants isolants pour faire fonctionner le four afin de vous protéger des surfaces chaudes.**

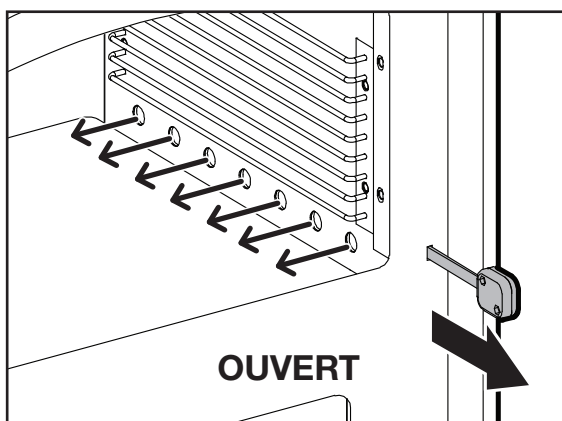
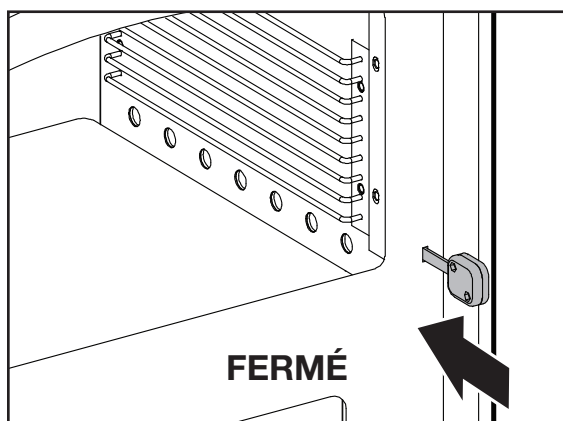
# UTILISATION DU FUMOIR ET DE SES FONCTIONNALITÉS

## ⚠ ATTENTION

Lorsque le fumoir n'est pas employé, entreposez-le à l'intérieur.

Lorsque l'on n'utilise pas le fumoir, assurez-vous que la commande de sortie du fumoir est fermée.

1. Prévoyez suffisamment de temps pour que le feu soit bien établi et le fumoir atteigne la température adéquate.
2. Placez les aliments dans la chambre de cuisson.
3. Réglez le registre de la cheminée sur la position FUMÉE (ⅢⅢⅢ). Cela ferme le registre de la cheminée et fait en sorte que la fumée reste dans la chambre de cuisson, procurant une source traditionnelle indirecte de chaleur et de fumée qui aromatise les aliments.



4. Ouvrez la sortie du fumoir pour contrôler la quantité de fumée qui pénètre dans la chambre de cuisson afin d'aromatiser les aliments. Réglez l'ouverture au besoin.
5. Suivez les étapes ci-dessous pour ajouter des arômes à vos mets fumés.
6. Gardez la porte fermée pendant la cuisson pour limiter les pertes inutiles de chaleur et de fumée. Ajoutez du bois au besoin pour maintenir la température de cuisson.

## AJOUT D'ARÔMES AUX ALIMENTS FUMÉS

Le four pour l'extérieur est équipé d'un fumoir amovible en fonte. Suivez les étapes décrites ci-dessous pour créer des arômes fumés raffinés. À titre informatif, la température de fumage va de 140 °C (284 °F) à 225 ° (437 °F), et une longue durée de cuisson est requise. Ce type de cuisson est parfait pour la volaille, le jambon, les pointes de poitrines, les côtelettes, et bien plus encore.

1. Déposez une petite quantité de copeaux de bois pour fumage dans le boîtier amovible du fumoir et tremper tel que recommandé. Suivez les instructions qui accompagnent les copeaux de bois.
2. De façon générale, on trempera les copeaux dans l'eau pendant 15 minutes pour obtenir le plus de saveur possible.

## ⚠ ATTENTION

Ne prenez aucune chance côté sécurité. Lors de l'utilisation du four, PORTEZ TOUJOURS des gants protecteurs isolants qui couvrent les mains et les avant-bras.

3. Placez le boîtier amovible du fumoir sur la partie intérieure de la porte de la chambre de combustion du four.
4. Il est possible d'ajouter des arômes plus subtils ou encore plus prononcés aux viandes, aux poissons ou à la volaille en ouvrant ou en fermant au besoin l'évent pour fumée à l'intérieur d'un cycle de cuisson.

## UTILISATION DE COPEAUX AROMATISÉS

Une autre méthode pour ajouter un arôme aux aliments consiste à déposer plusieurs morceaux de **copeaux de bois aromatisés** au charbon de bois ou au bois directement dans la chambre de combustion afin d'obtenir la saveur souhaitée. Tout bois franc qui produit des fruits ou des noix convient bien pour la cuisson.

---

# CONSEILS DE CUISSON

- La cuisson est rapide et économique grâce à l'isolation de la chambre de cuisson, ce qui prévient les pertes de chaleurs et maintient une température de cuisson constante.
- La chambre de cuisson doit être fermée durant la cuisson des aliments. N'ouvrez la porte que si cela est nécessaire.
- Si vous prévoyez cuisiner plusieurs mets, il est important de planifier les repas à l'avance afin de faire cuire ensemble des aliments dont le temps et la température de cuisson sont semblables.
- Lorsqu'on fait cuire des aliments à haute température, tels que la pizza, on peut par la suite faire cuire dans le four des mets qui nécessitent une température de cuisson plus basse, sans qu'il ne soit nécessaire d'ajouter du combustible.
- Il est également possible de faire cuire les aliments directement sur la pierre de cuisson, qui repose au bas de la chambre de cuisson, car sa position est parfaite pour la cuisson directe. Toutefois, pour éviter de tacher la pierre avec du gras ou pour réduire le nettoyage subséquent nécessaire, placez les aliments sur un plateau ou une feuille d'aluminium, ou utilisez une pierre de cuisson supplémentaire.
- Le four Gourmet pour l'extérieur dispose de nombreuses surfaces de cuisson, ce qui permet de cuire plusieurs mets à la fois. Il est possible d'utiliser à la fois les deux grilles de cuisson ainsi que la pierre de cuisson au bas de la chambre de cuisson.

## QUELS SONT LES RÉCIPIENTS DE CUISSON RECOMMANDÉS?

---

Les récipients de cuisson qui en céramique, en argile, en fonte, en aluminium ou en acier inoxydable peuvent être employés dans la mesure où le récipient, ainsi que ses poignées, peut être utilisé dans un four conventionnel. Cependant, veuillez prendre note que dans le cas de récipients de cuisson en acier inoxydable ou d'un autre matériau dont la surface est brillante, il est possible que ces matériaux noircissent sous une haute température ou lors du fumage.

# THERMOMÈTRE ET FENÊTRE DE SURVEILLANCE

La fenêtre de surveillance de grande dimension et le thermomètre vous permettent d'observer vos mets alors qu'ils cuisent dans le four, et ce, sans ouvrir la porte. En gardant la porte fermée, la chaleur et les saveurs restent à l'intérieur du four. Le thermomètre est calibré en degrés Celsius et Fahrenheit. Il permet de savoir précisément la température à l'intérieur des chambres du four.

## PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

---

La température est normalement modérée (habituellement 121 °C [250 °F] ou 149 °C [300 °F]) tandis que le four doit avoir été préchauffé à la température souhaitée pendant 40 à 50 minutes. Gardez à l'esprit que la porte doit rester fermée pendant toute la durée de la cuisson. **Les mélanges battus doivent être consistants au point où ils collent assez bien à une cuillère. Autrement, un mélange trop liquide prolongera inutilement le temps de cuisson.**

## VIANDE ET POISSON

---

Il est possible de faire rôtir la viande dans un plat qui peut aller au four ou de la déposer directement sur le support grillagé. Si on place un rôti sur l'un des supports grillagés, il convient de disposer un plateau au-dessous pour récupérer le jus de cuisson. Pour prévenir une trop grande cuisson, on évitera de faire cuire les aliments en très petites portions. On recommande de plus d'arroser la viande si la cuisson dure longtemps. Toutefois, on déconseille de retourner la viande souvent.

## TEMPS DE CUISSON

---

Le temps de cuisson varie en fonction du type d'aliments à cuire, de leur poids et de leurs dimensions. Lors de la cuisson d'un mets en particulier pour la première fois dans le **four Gourmet pour l'extérieur de Cuisinart<sup>MD</sup>**, il convient de surveiller attentivement les aliments en utilisant la fenêtre de surveillance.

**Veuillez à toujours préchauffer le four à la température spécifiquement recommandée pour l'aliment à cuire. Consultez notre site Web à l'adresse [cuisinartbbqs.com](http://cuisinartbbqs.com). Vous pourrez y télécharger un tableau des temps de cuisson.**

Veuillez ne pas ouvrir la porte de façon répétée, car cette action laisse s'échapper la chaleur et a une incidence sur le temps de cuisson.

**Visitez le site [www.cuisinartbbqs.com](http://www.cuisinartbbqs.com) pour des recettes et des vidéos!**

---

# COMMENT UTILISER VOTRE FOUR EXTÉRIEUR COMME UN FOYER

Le Four extérieur Gourmet Cuisinart<sup>MD</sup> peut facilement être transformé en foyer extérieure. Tout simplement ouvrir la porte de la chambre à combustion une fois que la cuisson est terminée pour fournir de la chaleur et une ambiance à votre espace extérieur.

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, ne gardez pas la porte de la chambre à combustion ouverte durant la cuisson.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour tirer parti au maximum de votre four Gourmet pour l'extérieur, un nettoyage et un entretien réguliers sont essentiels pour garantir un fonctionnement efficace et sécuritaire pour vous et votre famille, ainsi qu'une durée de vie optimale.

### ⚠ AVERTISSEMENT

À défaut d'observer le calendrier de nettoyage et d'entretien défini ci-dessous, une dégradation ou défaillance prématurée de l'appareil pourrait survenir, auxquelles pourraient s'ajouter un fonctionnement peu efficace ou sécuritaire pour vous et votre famille.

### AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE

### ⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le four Gourmet pour l'extérieur a refroidi avant de procéder à son nettoyage ou entretien.

### NETTOYAGE DE LA PIERRE DE CUISSON

- Pour le nettoyage de la pierre de cuisson, nous recommandons l'emploi de la brosse de nettoyage.
- Employez le côté tranchant de la brosse de nettoyage pour gratter les morceaux de nourriture ou d'aliments collés sur la surface. Utilisez ensuite l'autre côté de la brosse pour enlever le reste des particules de nourriture adhérant à la pierre de cuisson.
- Essuyez la pierre au moyen d'un chiffon humide.
- Si des taches tenaces de graisse sont toujours visibles sur la pierre de cuisson, ne vous inquiétez pas, car la plupart de ces taches peuvent être brûlées durant le préchauffage lors de la prochaine utilisation du four.
- **Pour éviter tout dommage permanent, veillez à ce que les taches d'huile ou de graisse ne s'accumulent pas sur la pierre de cuisson.**

### NETTOYAGE DES GRILLES DE CUISSON

- Pour éliminer les résidus accumulés sur les grilles et le support de cuisson, enlevez les débris à l'aide d'une brosse de nettoyage et utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour essuyer les saletés résiduelles.
- On peut retirer les grilles de cuisson pour les nettoyer. Pour ce faire, on emploiera de l'eau chaude savonneuse et, au besoin, un tampon à récurer non abrasif.
- **Pour éviter tout dommage permanent, ne grattez pas les grilles et n'employez pas de nettoyants chimiques sur celles-ci.**

---

## NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

---

1. Avant de nettoyer la chambre de cuisson, enlevez la pierre de cuisson et les briques réfractaires.

### ⚠ ATTENTION

**Veillez à ce que les taches d'huile ou de graisse ne s'accumulent pas sur le four. Il devient beaucoup plus difficile de nettoyer un four ayant fait l'objet d'un entretien négligeant pendant une durée prolongée par rapport à un four entretenu régulièrement.**

2. Il convient de nettoyer à intervalles réguliers la chambre de cuisson avec des produits convenables pour l'acier inoxydable et le verre. **N'EMPLOYEZ PAS** de produits abrasifs ni de nettoyants chimiques, car ces produits pourraient causer des rayures sur les surfaces et enlever le revêtement protecteur.
3. Commencez par enlever les résidus, puis essuyez et asséchez les parois complètement à l'aide d'un chiffon doux fait de microfibre.
4. Pour éliminer les taches tenaces, on recommande de chauffer le four à la température maximale afin de brûler les résidus.
5. Une fois que le four a complètement refroidi, il est nécessaire d'enlever la poussière résiduelle au moyen d'une éponge humide.

## NETTOYAGE DES SURFACES PEINTES EXTERNES

---

Nettoyez régulièrement les surfaces peintes externes du four pour empêcher la contamination des surfaces et prévenir la rouille. N'employez pas de produits abrasifs ou corrosifs, car ceux-ci peuvent endommager la peinture. Nettoyez l'extérieur du four au moyen d'un chiffon humide et d'un détergent doux convenable pour les surfaces peintes. Ensuite, essuyez et asséchez toujours les surfaces à l'aide d'un chiffon doux en microfibre.

### ⚠ ATTENTION

**Si le four subit des égratignures et l'acier est exposé à l'air, appliquez immédiatement une retouche de peinture pour haute température. Ce type de peinture est sans doute disponible à la quincaillerie la plus près de chez vous.**

## NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION ET DU PLATEAU À CENDRES

---

Il est nécessaire d'enlever les cendres du plateau à cendres à la fin de chaque cycle de cuisson. Une fois que les braises sont complètement éteintes et que le four a entièrement refroidi, enlevez le plateau à cendres et le grillage de support, puis videz le contenu dans un contenant à paroi épaisse ou un contenant incombustible.

**ATTENDEZ TOUJOURS que le four ait refroidi complètement avant de tenter d'enlever le PLATEAU À CENDRES. Une fois que les cendres ont refroidi, on peut les déposer dans le composteur.**

## NETTOYAGE DU VERRE

---

Nettoyez la fenêtre de verre en employant un nettoyeur à vitres domestique ou un produit nettoyant pour le four. Si vous employez une crème nettoyante abrasive, procédez avec délicatesse afin de ne pas rayer ou endommager le verre ni les lignes peintes sur le verre.

**REMARQUE : Une peinture thermique spéciale a été appliquée par sérigraphie sur les portes du four. On déconseille l'emploi de tampons à récurer industriels qui pourraient endommager la peinture.**

**Visitez le site [www.cuisinartbbqs.com](http://www.cuisinartbbqs.com)  
pour plus d'information sur le nettoyage et l'entretien du four.**

## PROTECTION DU FOUR GOURMET

Installez toujours une housse sur le four Gourmet pour l'extérieur lorsque vous ne l'utilisez pas afin de le garder propre et sec et de le protéger des intempéries. Si le four n'est pas entretenu ou entreposé convenablement, les pièces d'acier qu'il contient rouilleront. Cette situation n'empêchera pas le four de fonctionner, mais on doit éviter qu'elle ne se produise.



---

# GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

NE RAPPORTEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN :

---

Communiquez avec le service de téléassistance de  
Cuisinart<sup>MD</sup> produits d'extérieurs

**1-800-309-3452**

**HEURES : 8 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi  
(fermé samedi et dimanche).**

**AVANT DE TÉLÉPHONER AU SERVICE À LA CLIENTÈLE, ayez les informations suivantes disponible :**

---

1. **Numéro de série** : le numéro de série est situé sur, le panneau supérieur arrière de votre four sur la plaque signalétique. Vous pouvez aussi trouver le numéro de série sur la couverture de votre guide d'utilisation.
2. **Numéro de modèle** : le numéro de modèle figure sur la couverture de votre guide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique, ainsi que sur votre reçu de caisse.
3. **La preuve d'achat** doit être vérifiée pour obtenir la garantie. Gardez toujours votre preuve d'achat avec votre manuel.

**APPELEZ LE SERVICE DE TÉLÉASSISTANCE si vous avez besoins d'aide avec :**

---

1. Pièces manquante ou endommagée - **dans les 30 jours suivant la date d'achat**
2. Question de garantie
3. Information sur utilisation, usage et entretien

**Enregistrez votre produit en ligne à [www.cuisinartbbqs.com](http://www.cuisinartbbqs.com)  
et inscrivez-vous pour recevoir notre bulletin d'information  
et recettes, vidéos et plus!**



# RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

## GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Trileaf Distribution<sup>MD</sup> garantit à l'acheteur initial de ce four extérieur Gourmet de Cuisinart<sup>MD</sup> que, pour un usage normal, ce produit sera exempt de tout défaut pour une période de deux ans à compter de la date d'achat auprès d'un marchand autorisé, selon les conditions et les exclusions énumérées plus bas.

**Garantie limitée de deux ans :** Assemblage de fours, porte de la chambre de combustion, porte de la chambre de cuisson

**Garantie limitée d'un an :** Toutes les autres pièces



## LA GARANTIE DE TRILEAF DISTRIBUTIONS<sup>MD</sup> EST ASSUJETTIE AUX RESTRICTIONS SUIVANTES :

1. Cette garantie limitée est non transférable et elle cesse d'être valide si le produit couvert par celle-ci est utilisé à des fins commerciales ou locatives.
2. Cette garantie est valable uniquement lorsque le barbecue est utilisé au Canada.
3. La présente garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, ainsi que l'ensemble des autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation des grils de la société Trileaf Distributions<sup>MD</sup>.
4. La société Trileaf Distributions<sup>MD</sup> ne sera pas tenue responsable de dommages indirects, consécutifs ou particuliers résultant de l'inobservation de la présente garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Trileaf Distributions<sup>MD</sup> réparera ou remplacera, à son gré, les pièces jugées défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux après examen au cours de la période de garantie applicable. (Voir les restrictions de la garantie ci-dessous.)
6. Les frais d'envoi et de manutention seront pris en charge par l'utilisateur/l'acheteur initial pour l'ensemble des commandes de pièces, qu'elles soient incluses dans la garantie ou non.
7. La présente garantie limitée ne permet pas d'obtenir le remboursement du coût de quelque dérangement, aliment, blessure corporelle ou dommage matériel que ce soit.
8. Trileaf Distributions<sup>MD</sup> n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer en son nom une quelconque autre obligation ou responsabilité relative à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à la dépose, au renvoi ou au remplacement de ses produits; aucune représentation de ce type ne liera Trileaf Distributions<sup>MD</sup>.
9. Visiter le site [www.cuisinartbbqs.com](http://www.cuisinartbbqs.com) et enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur doit conserver une copie du reçu de caisse qui sera nécessaire pour toute réclamation au titre de la garantie.

## TRILEAF DISTRIBUTIONS<sup>MD</sup> EXCLUT LES ÉLÉMENTS SUIVANTS DE SA GARANTIE :

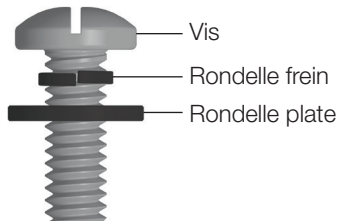
- a. Les détériorations accidentelles, les abus, les altérations, les mauvais usages, les utilisations incorrectes, le vandalisme ou la manipulation négligente;
- b. Cette garantie ne couvre pas la rouille en surface ou la perforation due à celle-ci, l'usure normale, l'écaillage et les égratignures sur la peinture et les surfaces en porcelaine émaillée, l'altération de la couleur par la chaleur et la fumée, l'exposition aux produits chimiques présents dans l'atmosphère et les autres dommages résultant d'une utilisation normale sur lesquels le fabricant n'a aucun contrôle.
- c. Les dommages causés par une installation ou un assemblage inapproprié ou une modification.
- d. Les dommages entraînés par un non-respect des instructions d'utilisation, de sécurité ou d'entretien présentées dans ce manuel ayant mené à un incendie, des blessures ou des dommages matériels.
- e. Un allumage inapproprié, ainsi que les combustibles ou les accélérateurs non recommandés dans ce manuel et dont l'utilisation est strictement interdite dans ce four.
- f. La défaillance de pièces due à un nettoyage et un entretien insuffisants, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyeurs pour pièces d'acier inoxydable d'intérieur, des nettoyeurs abrasifs et chimiques, des nettoyeurs pour four en porcelaine et d'autres nettoyeurs chimiques pouvant endommager les surfaces.
- g. Nonobstant les dispositions des présentes, aucune autre garantie expresse n'existe. Toutes les garanties implicites de commercialité et d'adaptabilité sont limitées à la durée de la présente garantie limitée écrite.

# LISTE DES FIXATIONS

## Outils Requis pour L'assemblage

- Tournevis cruciforme n° 2 (long et court)
- Clé à molette

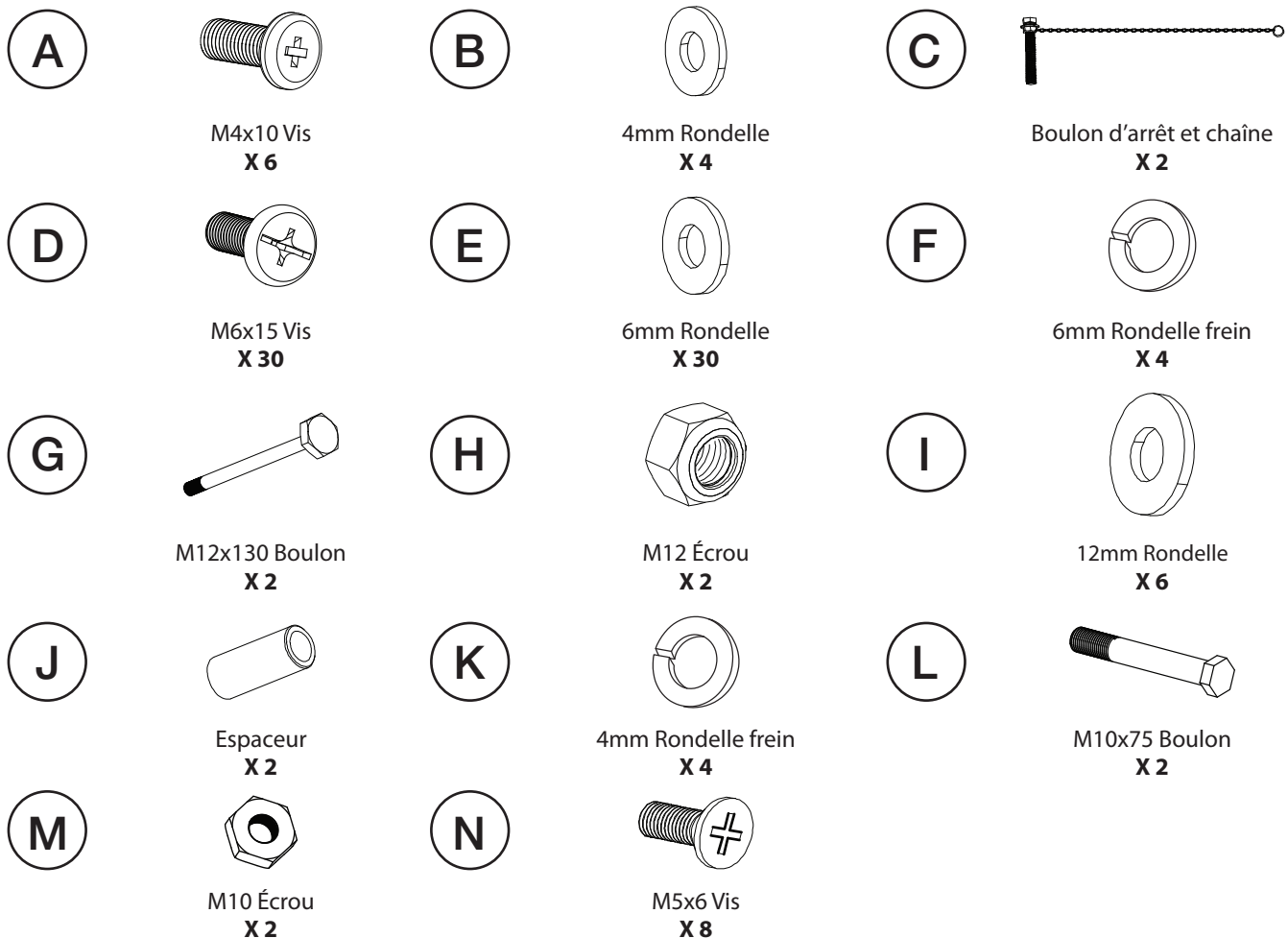
**Assemblez la quincaillerie correctement, insérez la rondelle frein entre la vis et la rondelle plate.**



**Remarque : Ne serrez pas complètement tous les écrous pendant la phase initiale.**

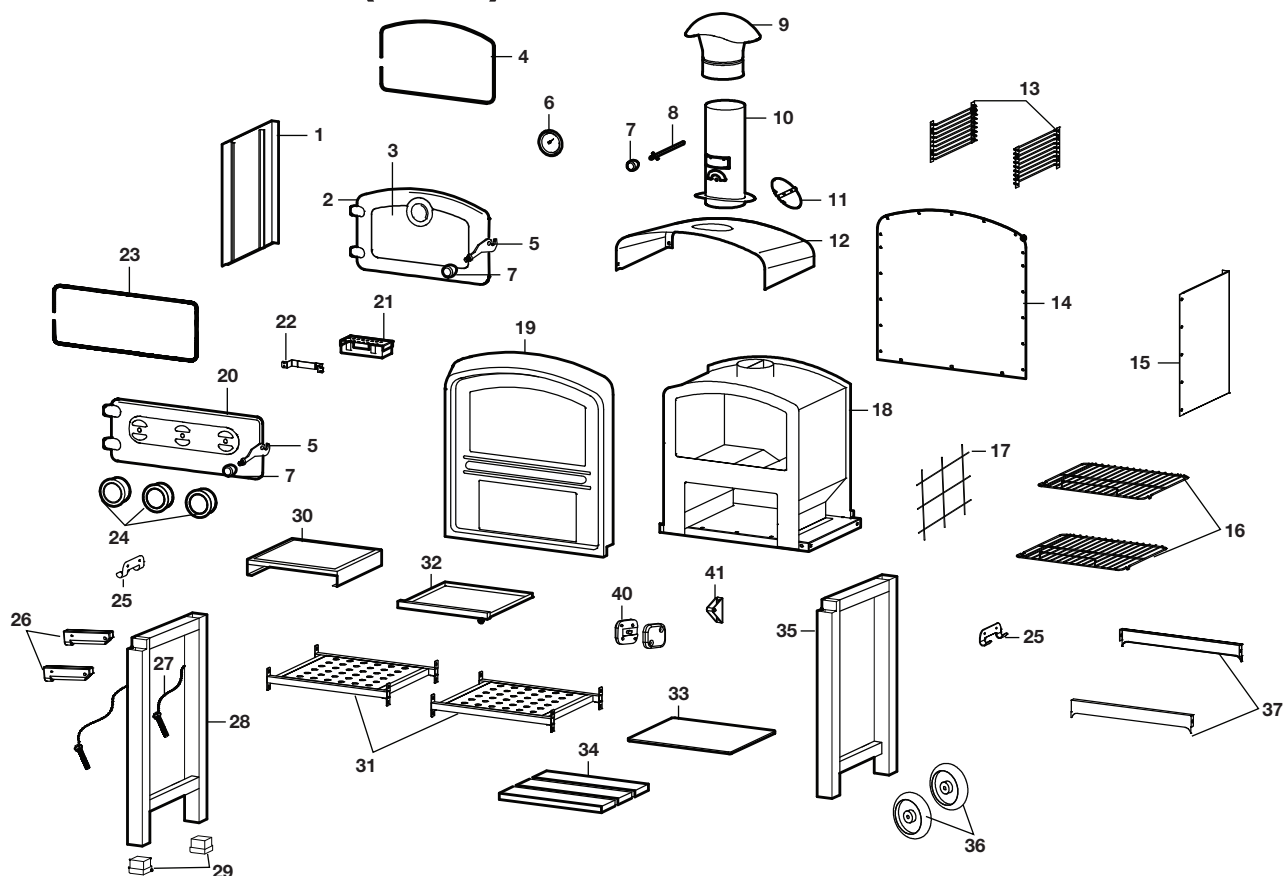
| No. | Désignation              | N° de Pièce      | Quantité |
|-----|--------------------------|------------------|----------|
| A   | M4x10 Vis                | 10101-04010-036  | 6        |
| B   | 4mm Rondelle             | 40300-04000-036  | 4        |
| C   | Boulon d'arrêt et chaîne | P501-0027-9000   | 2        |
| D   | M6x15 Vis                | 10101-06015-036  | 30       |
| E   | 6mm Rondelle             | 40300-06000-036  | 30       |
| F   | 6mm Rondelle frein       | 41400-06000-036  | 4        |
| G   | M12x130 Boulon           | 10101-120130-036 | 2        |
| H   | M12 Écrou                | 30201-12006-036  | 2        |
| I   | 12mm Rondelle            | 40300-12000-036  | 6        |
| J   | Espaceur                 | P501-0050-9000   | 2        |
| K   | 4mm Rondelle frein       | 41400-04000-036  | 4        |
| L   | M10x75 Boulon            | 10101-10075-036  | 2        |
| M   | M10 Écrou                | 30201-10006-036  | 2        |
| N   | M5x6 Vis                 | 10101-05006-036  | 8        |

**⚠ Mise en garde :**  
La tôle peut causer des blessures. Portez des gants pour effectuer l'assemblage du barbecue.  
Soyez prudent lors de l'assemblage.



**AVANT D'ASSEMBLER LE BARBECUE, LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.**  
Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane. Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

# DIAGRAMME ÉCLATÉ ET LISTE DE PIÈCES POUR 85-3691-4 (P501)

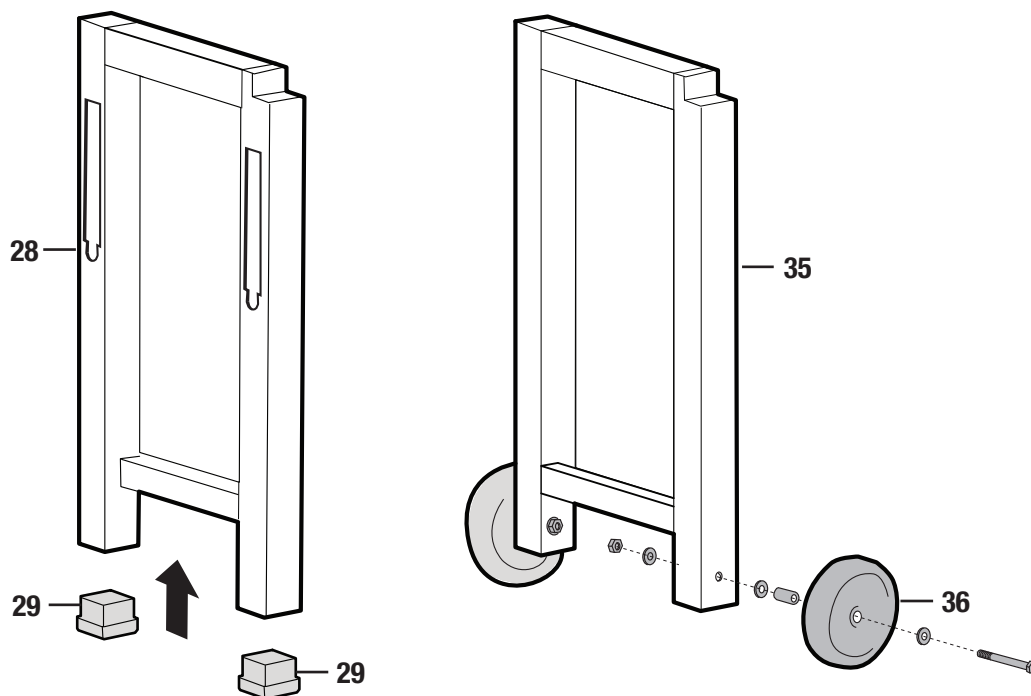
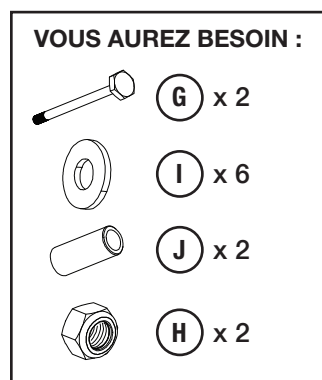


| No. | Quantité | Désignation                                                 | N° de Pièce     |
|-----|----------|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1   | 1        | Panneau latéral gauche                                      | P501-0001-9047  |
| 2   | 1        | Porte de la chambre de cuisson                              | P501-0002-9047B |
| 3   | 1        | Fenêtre                                                     | P501-0003-9000  |
| 4   | 1        | Joint de la porte de la chambre de cuisson                  | P501-0004-9000  |
| 5   | 2        | Loquet de la porte                                          | P501-0005-9000  |
| 6   | 1        | Thermomètre                                                 | P501-0006-9000  |
| 7   | 3        | Poignée du loquet de la porte et du registre de la cheminée | P501-0007-9000  |
| 8   | 1        | Tige du registre de la cheminée                             | P501-0008-9000  |
| 9   | 1        | Couvercle de cheminée                                       | P501-0009-9047  |
| 10  | 1        | Cheminée                                                    | P501-0010-9047  |
| 11  | 1        | Registre de la cheminée                                     | P501-0011-9047  |
| 12  | 1        | Panneau supérieur                                           | P501-0012-9001  |
| 13  | 2        | Support de la grille de cuisson                             | P501-0013-9000  |
| 14  | 1        | Panneau arrière                                             | P501-0014-9047  |
| 15  | 1        | Panneau latéral droit                                       | P501-0015-9047  |
| 16  | 2        | Grille de cuisson                                           | P501-0016-9000  |
| 17  | 1        | Pierre de cuisson avec grille                               | P501-0017-9000  |
| 18  | 1        | Assemblage de Four                                          | P501-0018-9047  |
| 19  | 1        | Panneau avant                                               | P501-0019-9047B |
| 20  | 1        | Porte de la chambre de combustion                           | P501-0020-9014B |

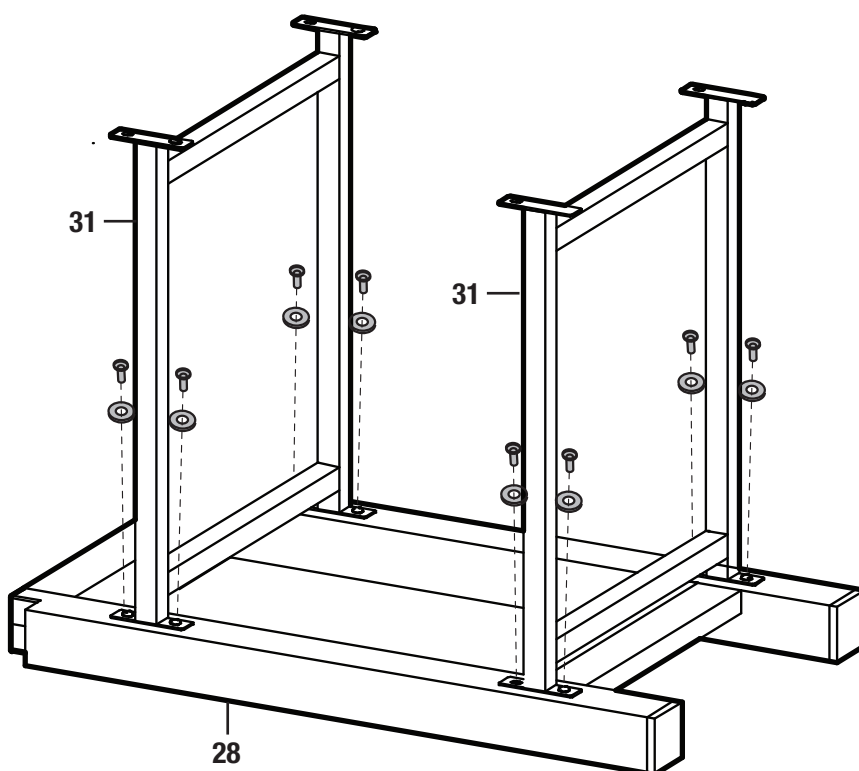
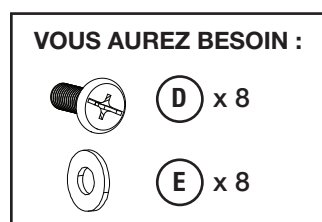
| No. | Quantité | Désignation                                   | N° de Pièce    |
|-----|----------|-----------------------------------------------|----------------|
| 21  | 1        | Boîtier du fumoir avec couvercle              | P501-0021-9047 |
| 22  | 1        | Support du boîtier du fumoir                  | P501-0022-9047 |
| 23  | 1        | Joint de la porte de la chambre de combustion | P501-0023-9047 |
| 24  | 3        | Commandes d'admission d'air                   | P501-0024-9000 |
| 25  | 2        | Crochets à ustensiles de cuisson              | P501-0025-9001 |
| 26  | 2        | Poignées de déplacement                       | P501-0026-9000 |
| 27  | 2        | Boulon d'arrêt et chaîne                      | P501-0027-9000 |
| 28  | 1        | Panneau latérale du chariot gauche            | P501-0028-9047 |
| 29  | 2        | Embouts                                       | P501-0029-9000 |
| 30  | 1        | Grille à bois                                 | P501-0030-9047 |
| 31  | 2        | Tablette                                      | P501-0031-9047 |
| 32  | 1        | Plateau à cendres                             | P501-0032-9047 |
| 33  | 1        | Pierre de cuisson                             | P501-0033-9000 |
| 34  | 3        | Briques réfractaires                          | P501-0034-9000 |
| 35  | 1        | Panneau latérale du chariot droite            | P501-0035-9047 |
| 36  | 2        | Roue                                          | P501-0036-9000 |
| 37  | 2        | Support de l'avant et de l'arrière            | P501-0037-9047 |
| 38  | 1        | Manuel                                        | P501-0038-9000 |
| 39  | 1        | Kit de quincaillerie                          | P501-0039-9000 |
| 40  | 1        | Poignée de la sortie de fumoir                | P501-0040-9000 |
| 41  | 2        | Adopteur de la porte                          | P501-0041-9000 |

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## 1.

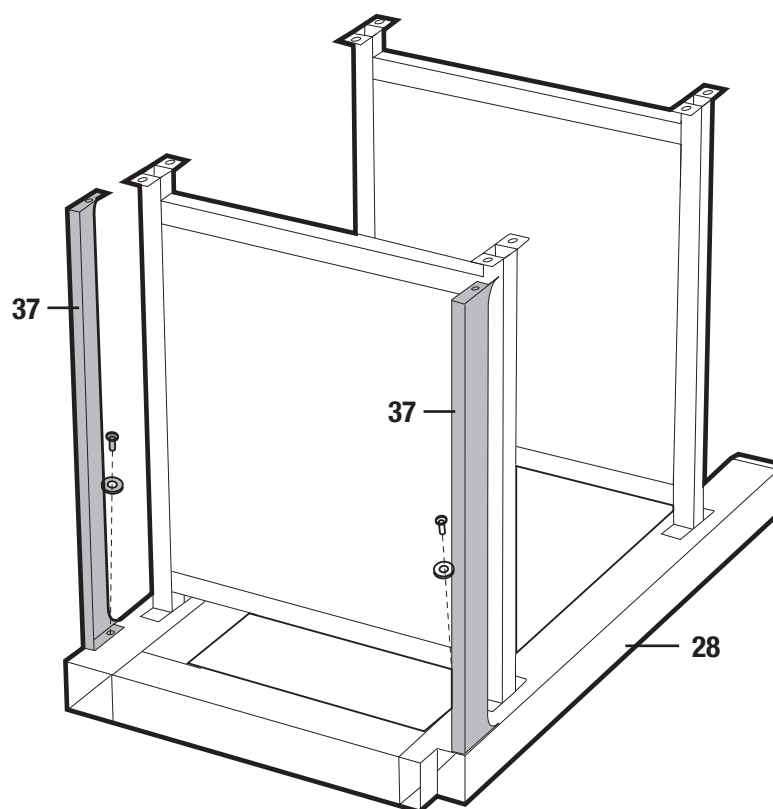


## 2.



# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## 3.



VOUS AUREZ BESOIN:

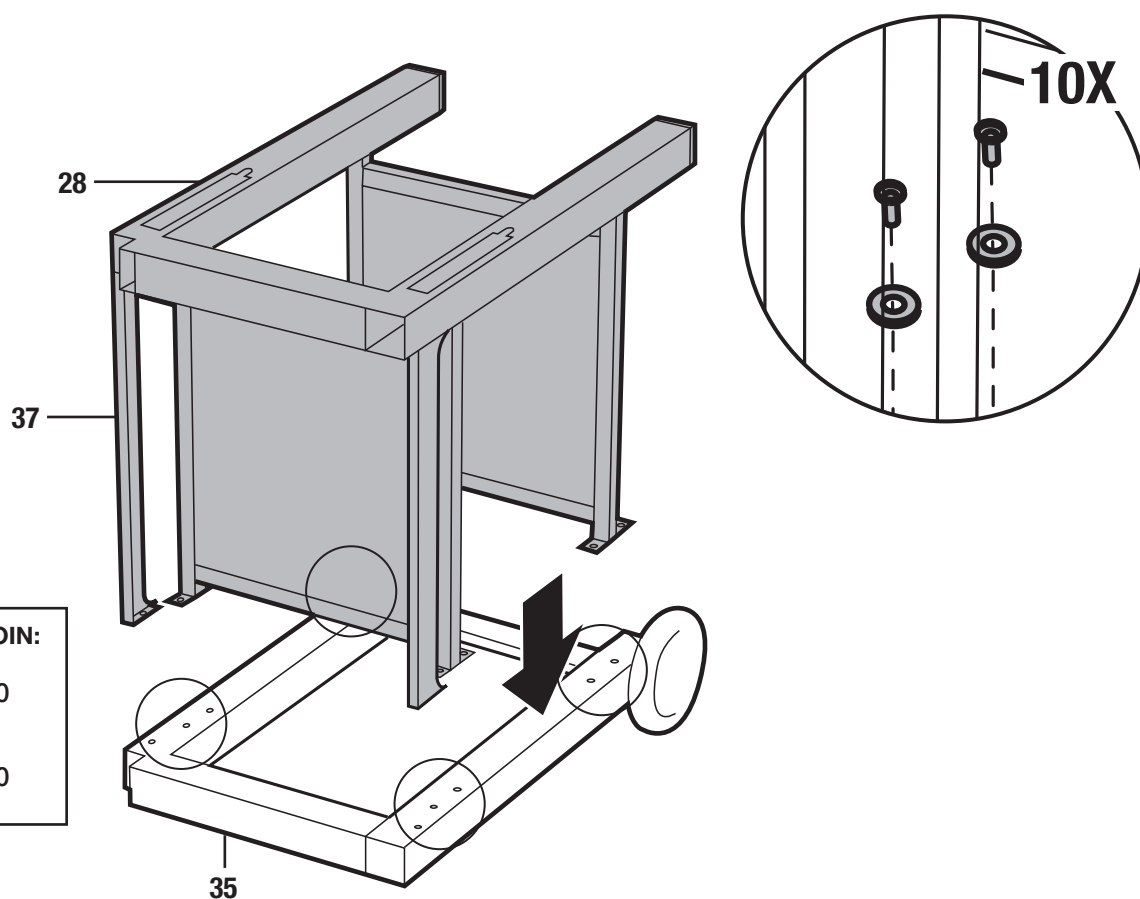


(D) x 2



(E) x 2

## 4.



VOUS AUREZ BESOIN:



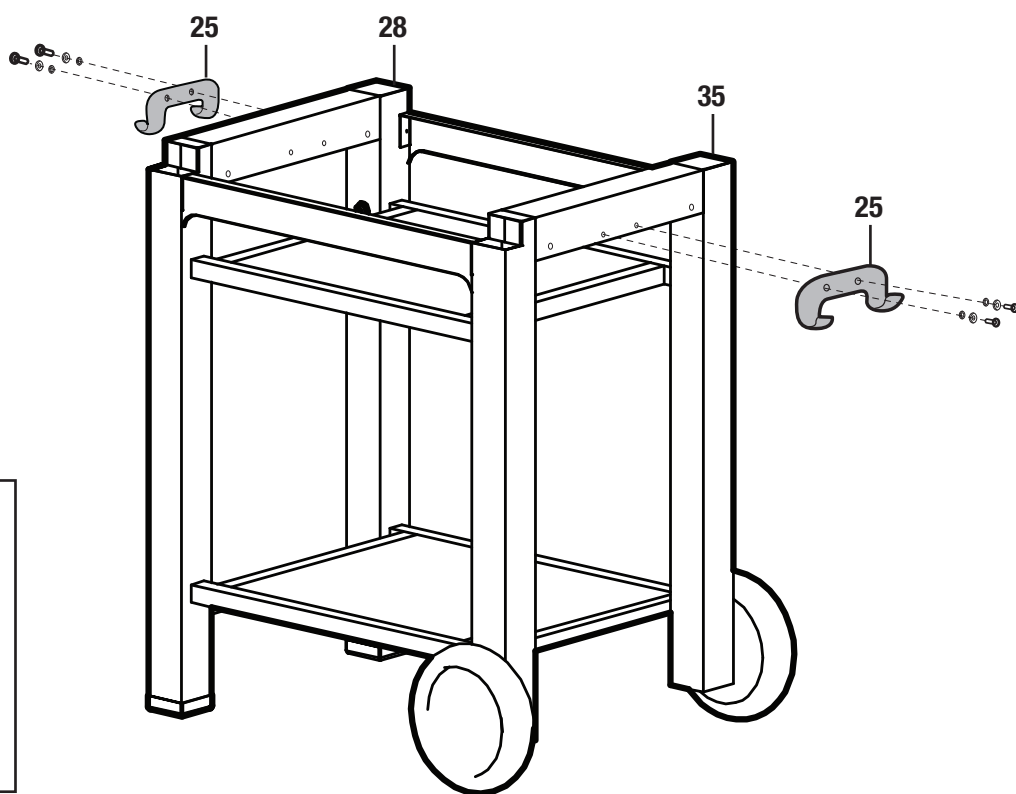
(D) x 10



(E) x 10

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## 5.



VOUS AUREZ BESOIN :



(A) x 4

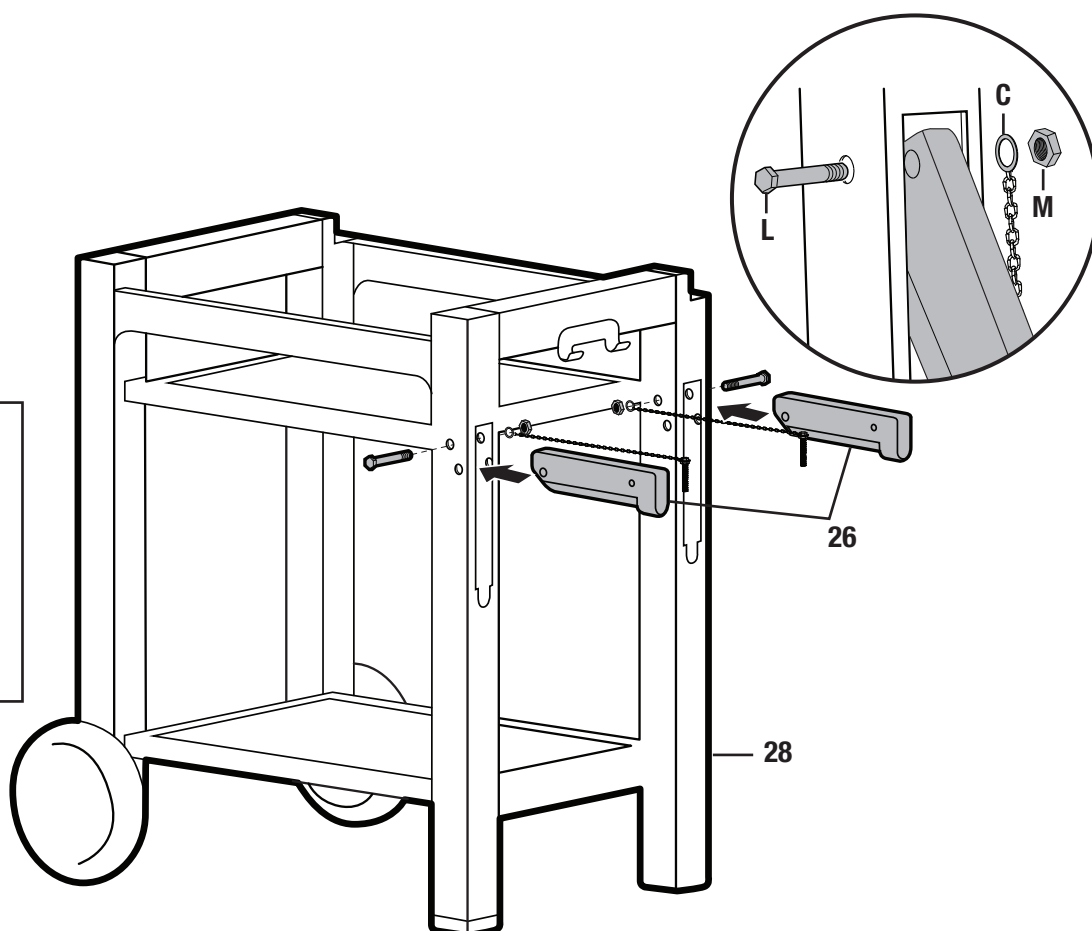


(K) x 4



(B) x 4

## 6.



VOUS AUREZ BESOIN :



(L) x 2



(M) x 2



(C) x 2

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## 7.

### ⚠ MISE EN GARDE

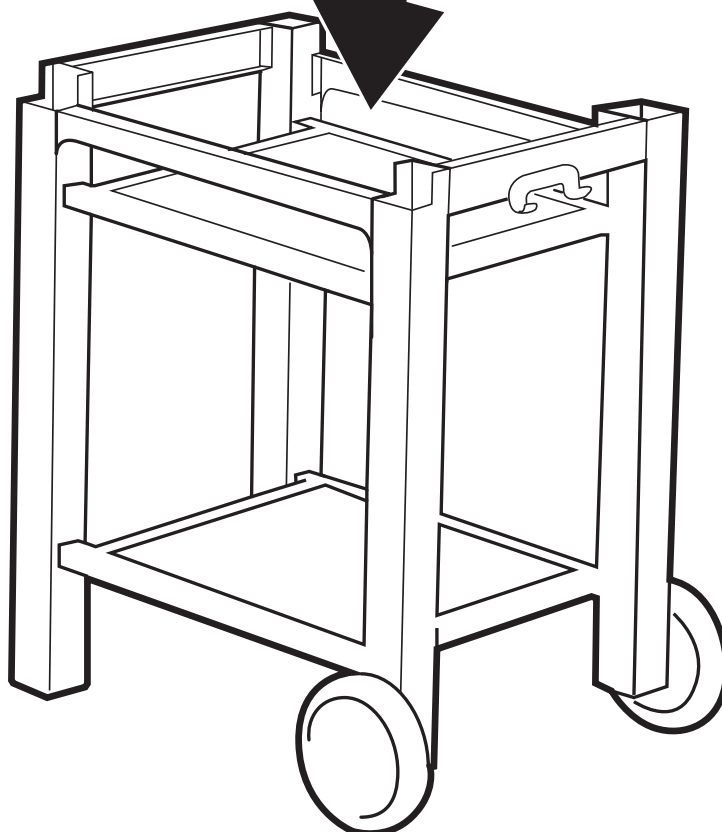
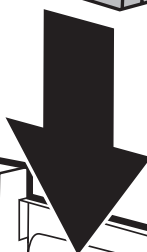
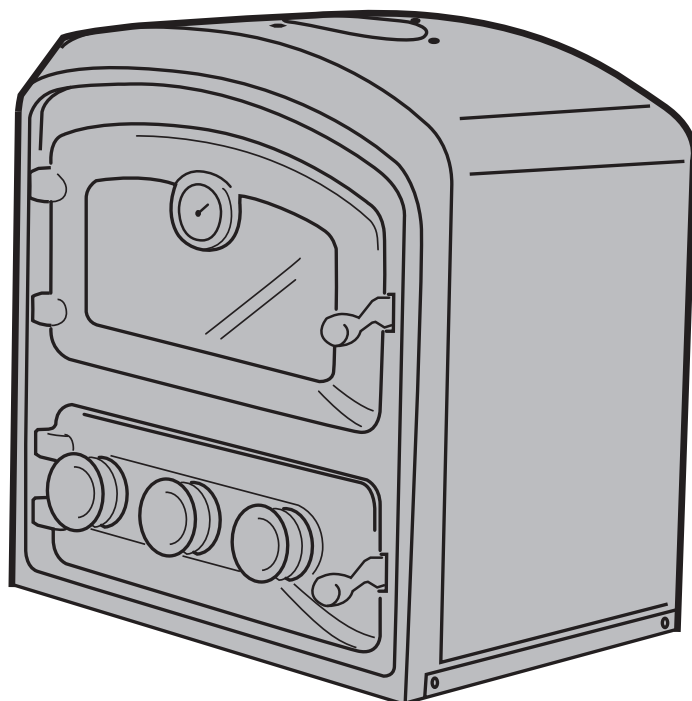


CETTE ÉTAPE EXIGE 2 PERSONNES.  
N'ESSAYEZ PAS TOUT SEUL.  
EXTRÊMEMENT LOURD.

POIDS : 54 kg / 119 lb

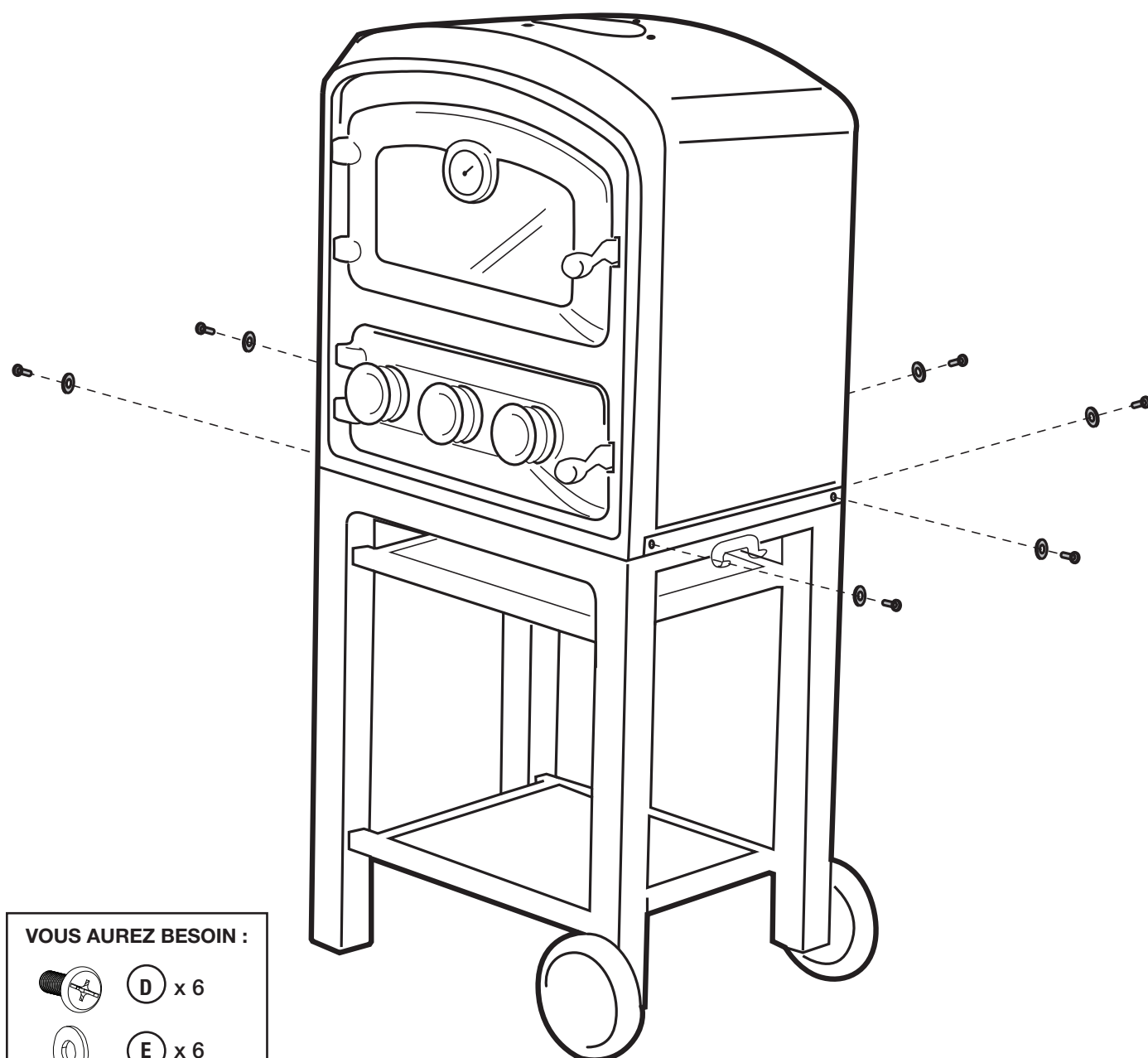
### ⚠ AVERTISSEMENT

Avant de compléter cette étape, enlevez les portes pour la chambre à cuisson et pour la chambre à combustion en saisissant la partie supérieure et inférieure de chaque port. Pour soulever le four, agrippez vous à l'intérieur du four pour le soulevez en sûreté sur le chariot. Pour votre sécurité, ne soulevez en agrippant dessous le four.



# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

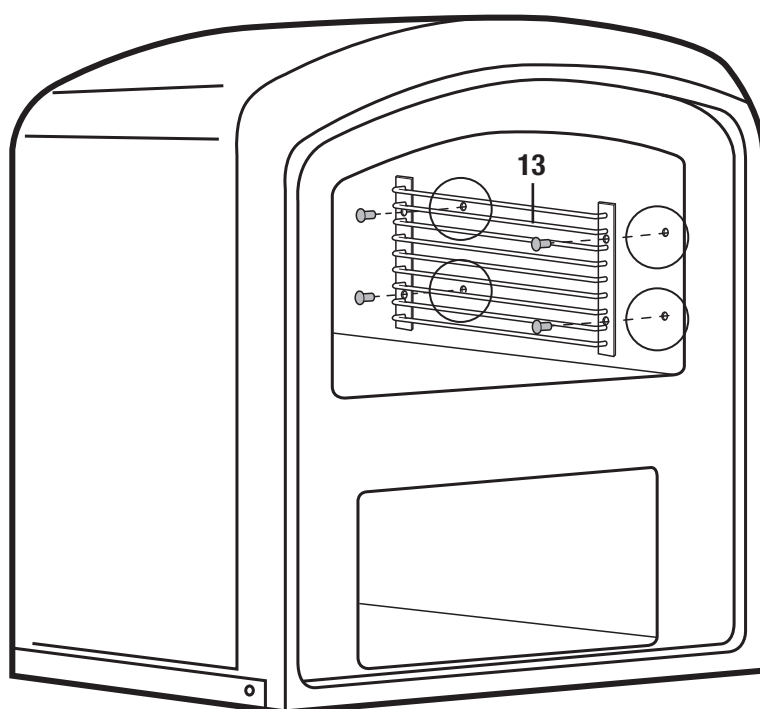
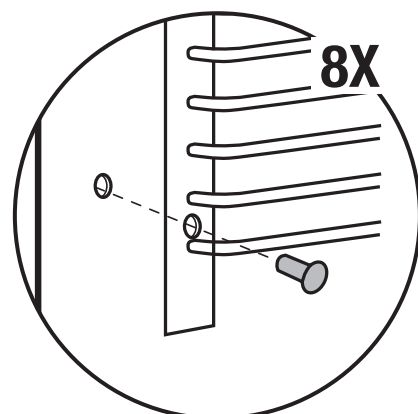
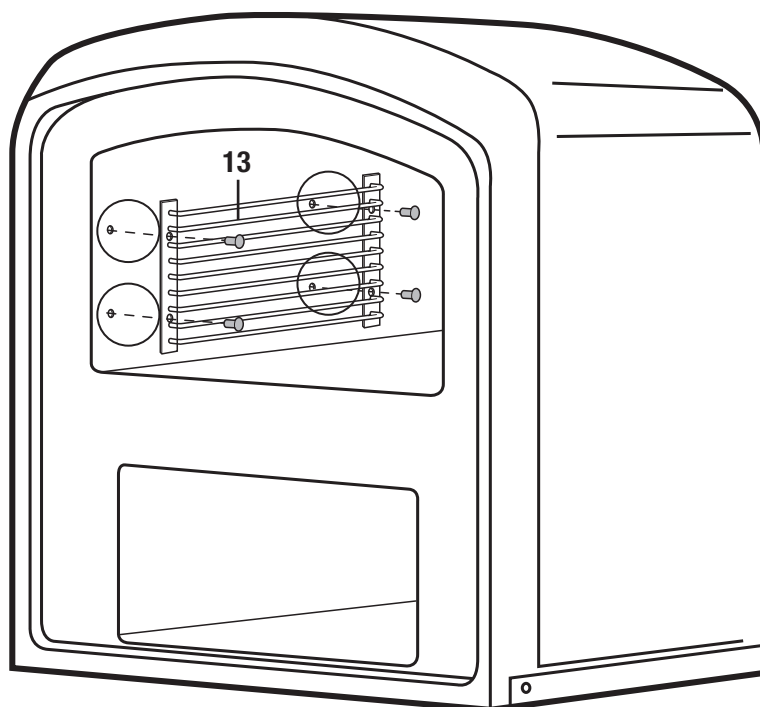
## 8.





# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## 9.



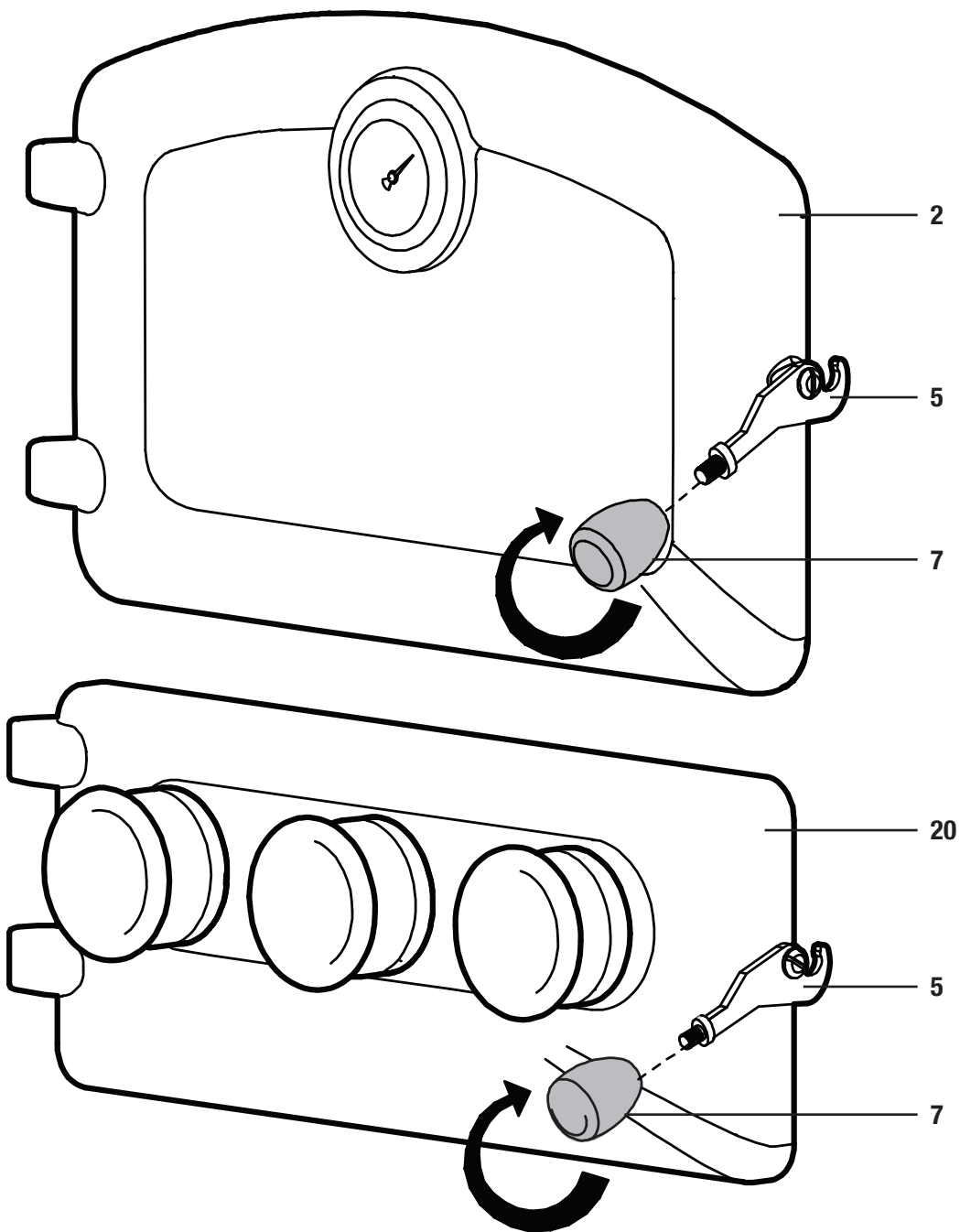
VOUS AUREZ BESOIN :



N x 8

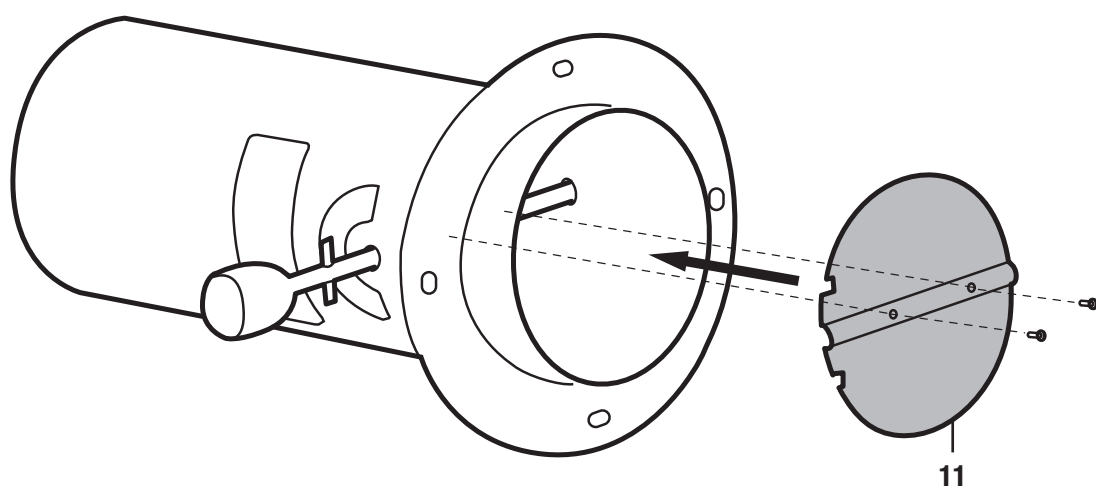
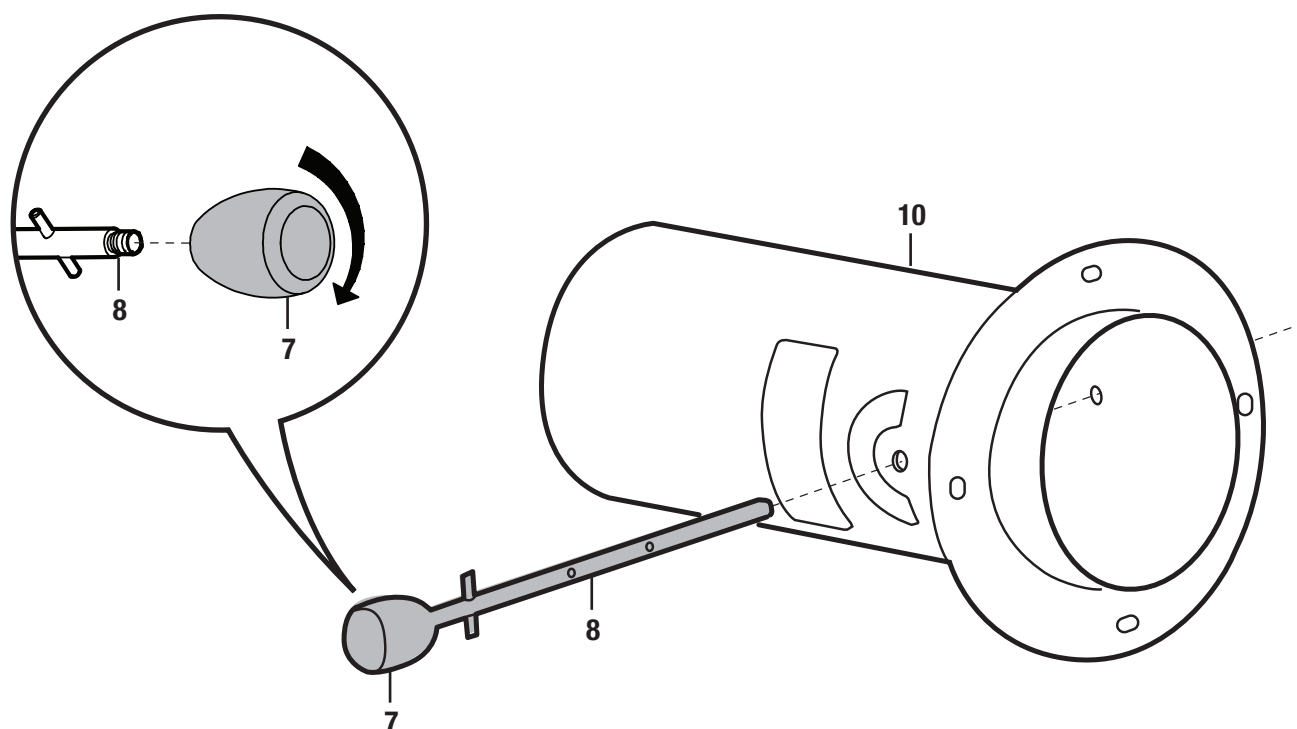
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

# 10.



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

# 11.



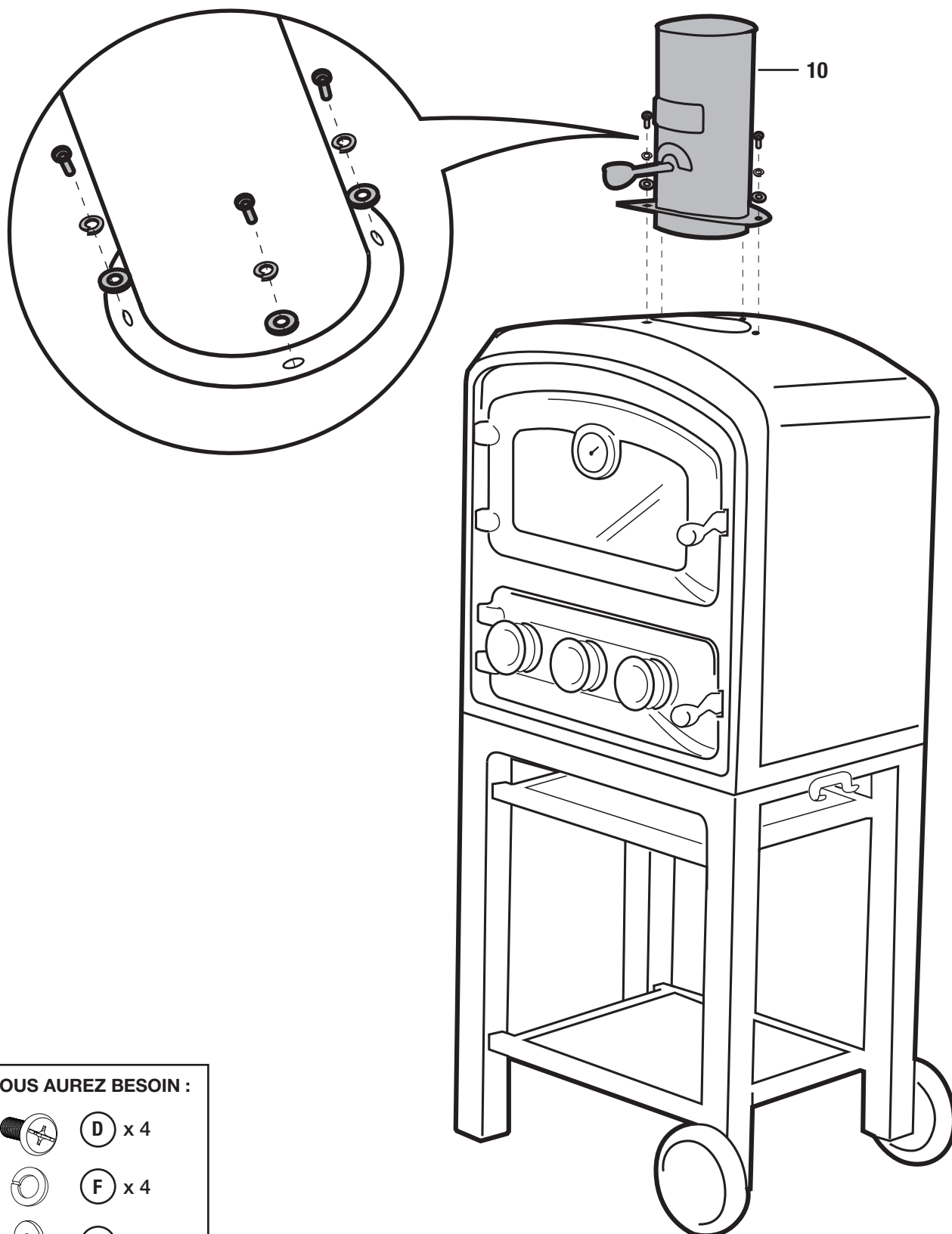
VOUS AUREZ BESOIN :



A x 2

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## 12.



VOUS AUREZ BESOIN :



D x 4



F x 4

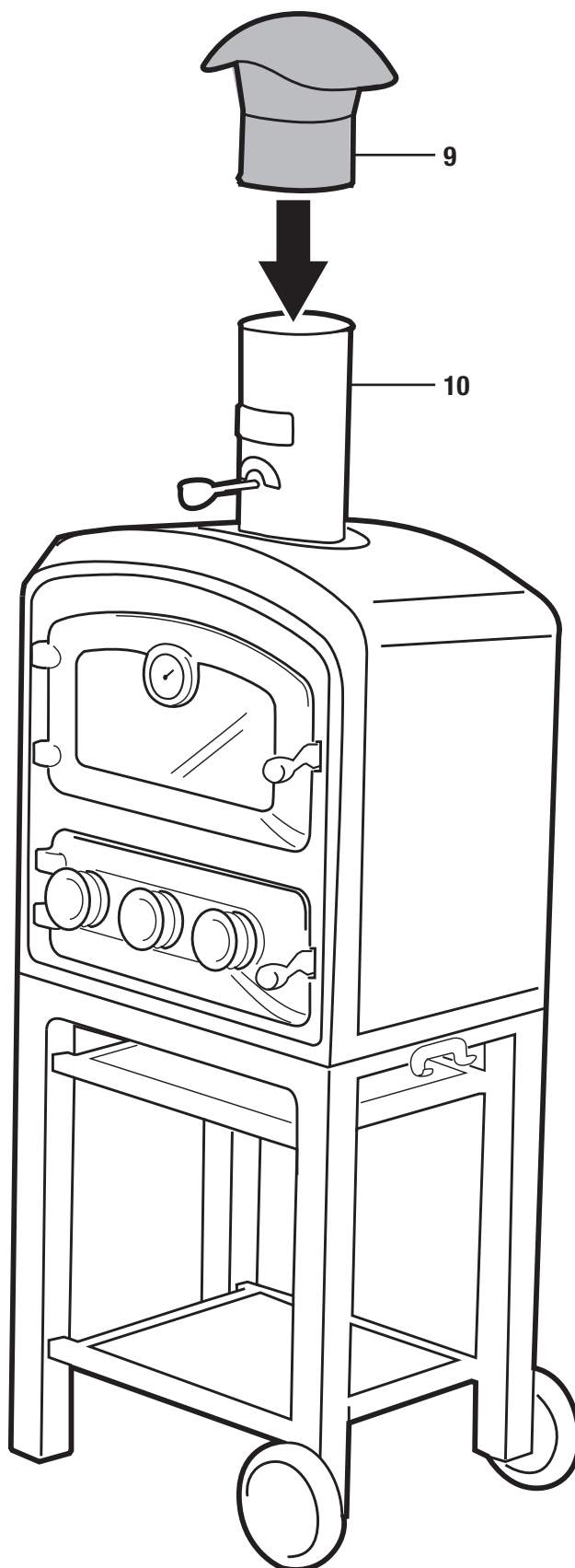


E x 4

---

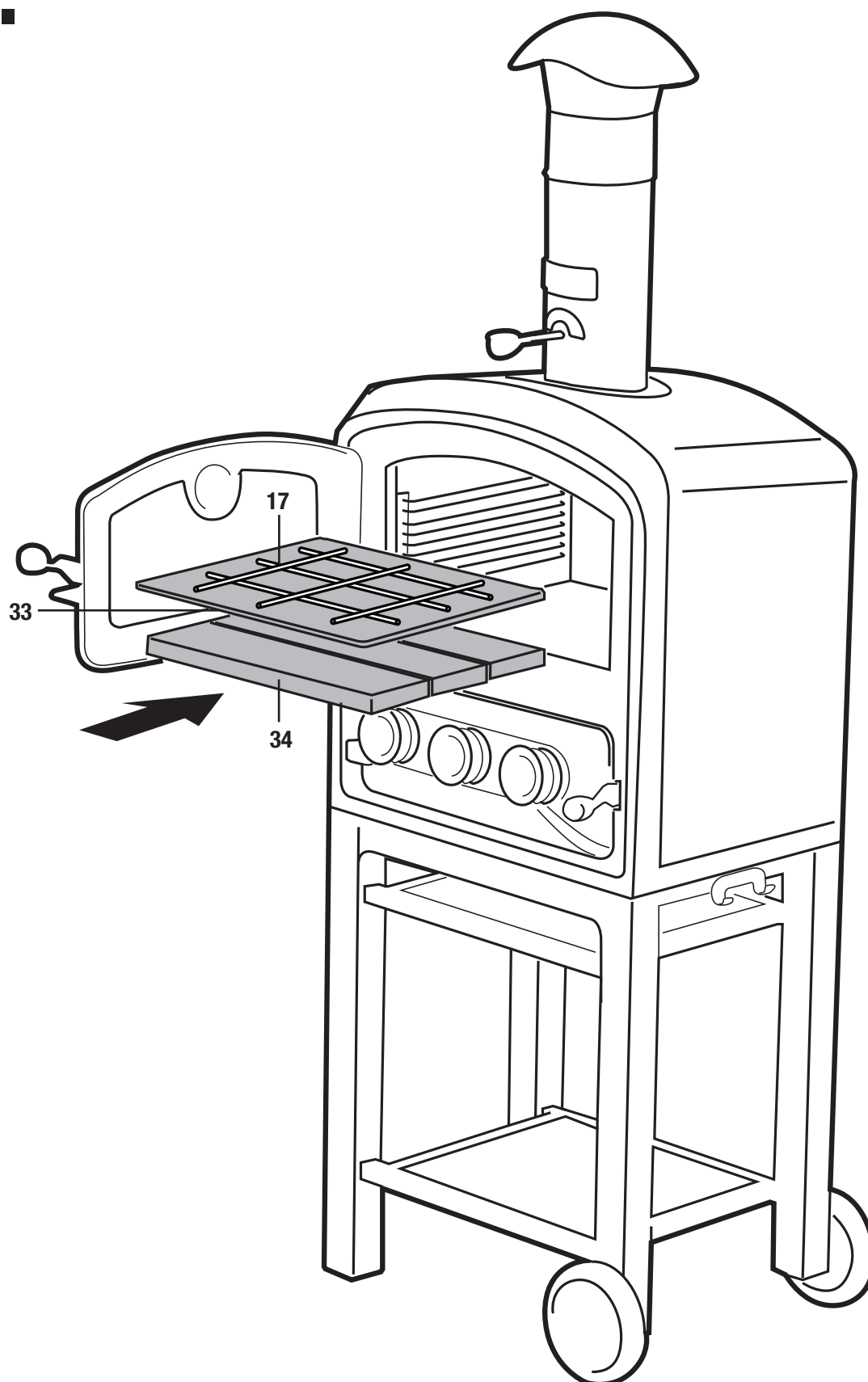
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

# 13.



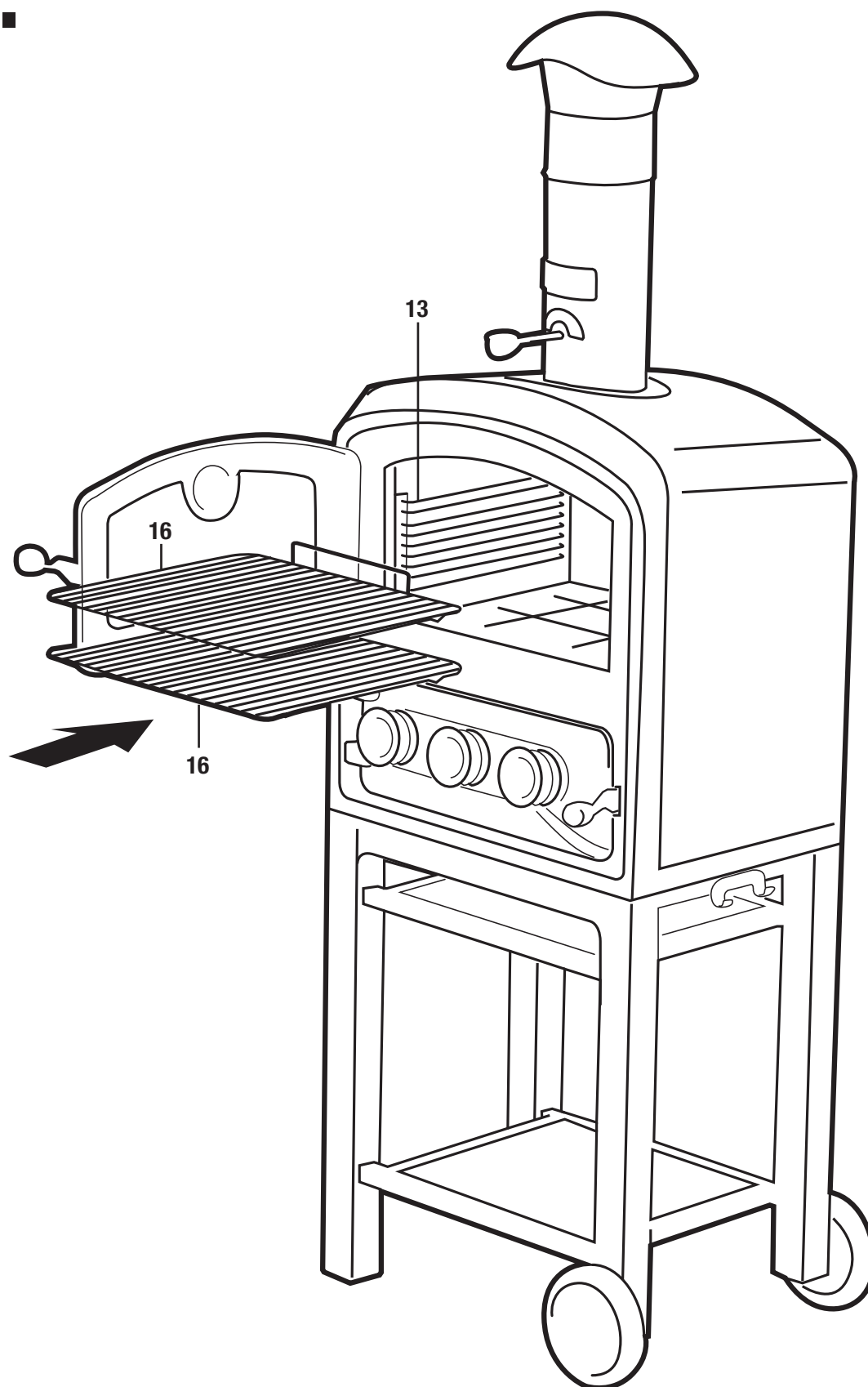
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

# 14.



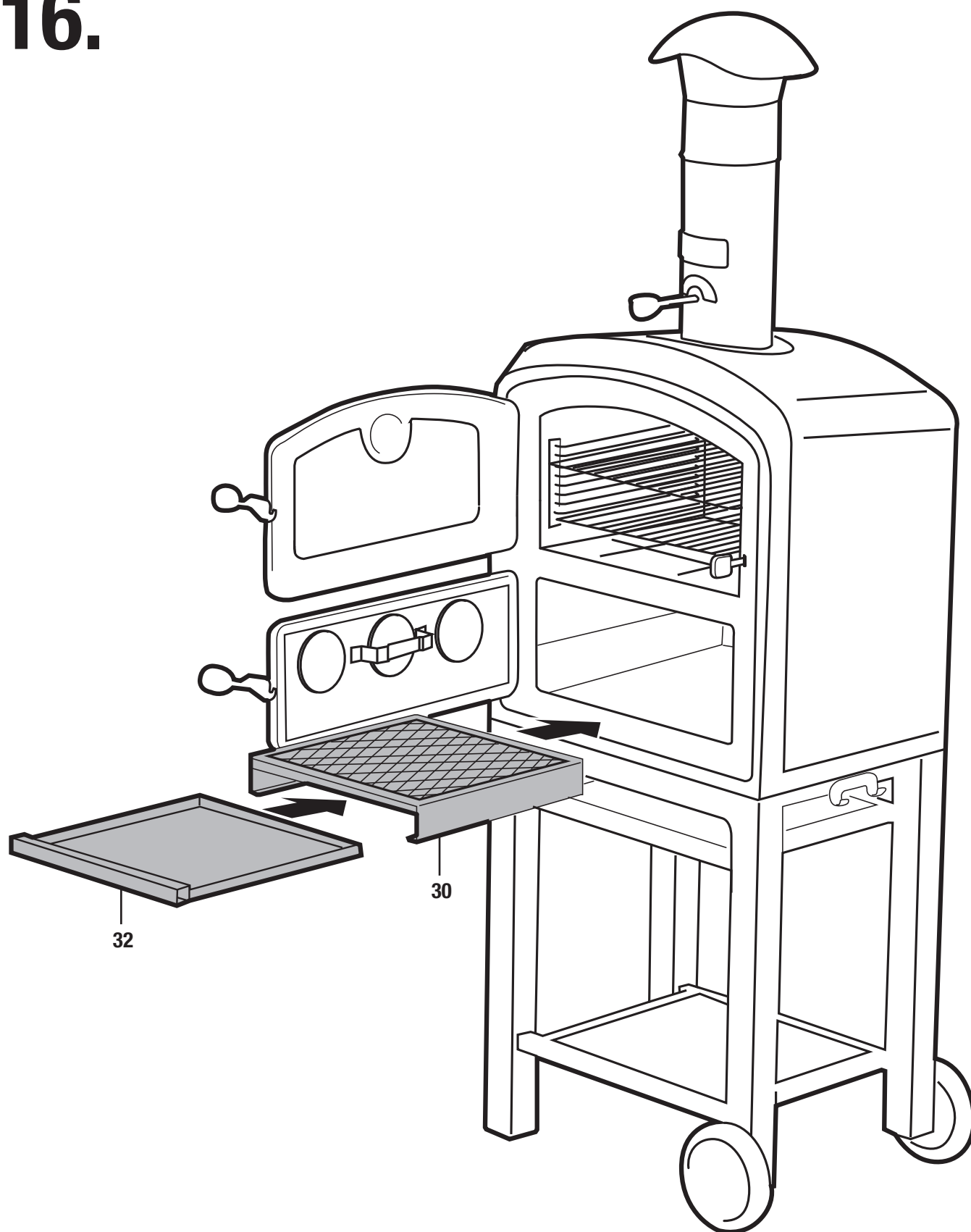
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

# 15.



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

# 16.

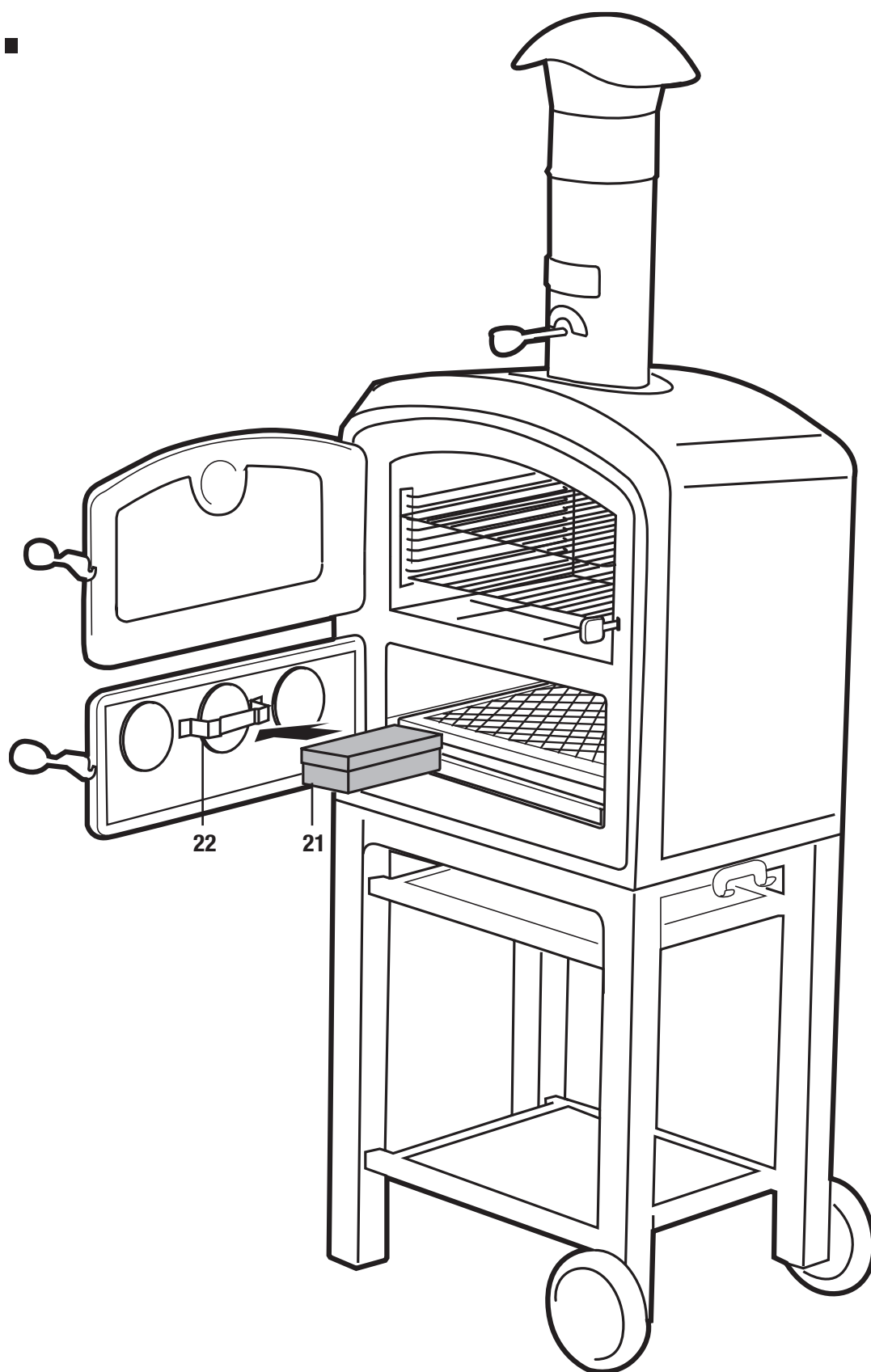




---

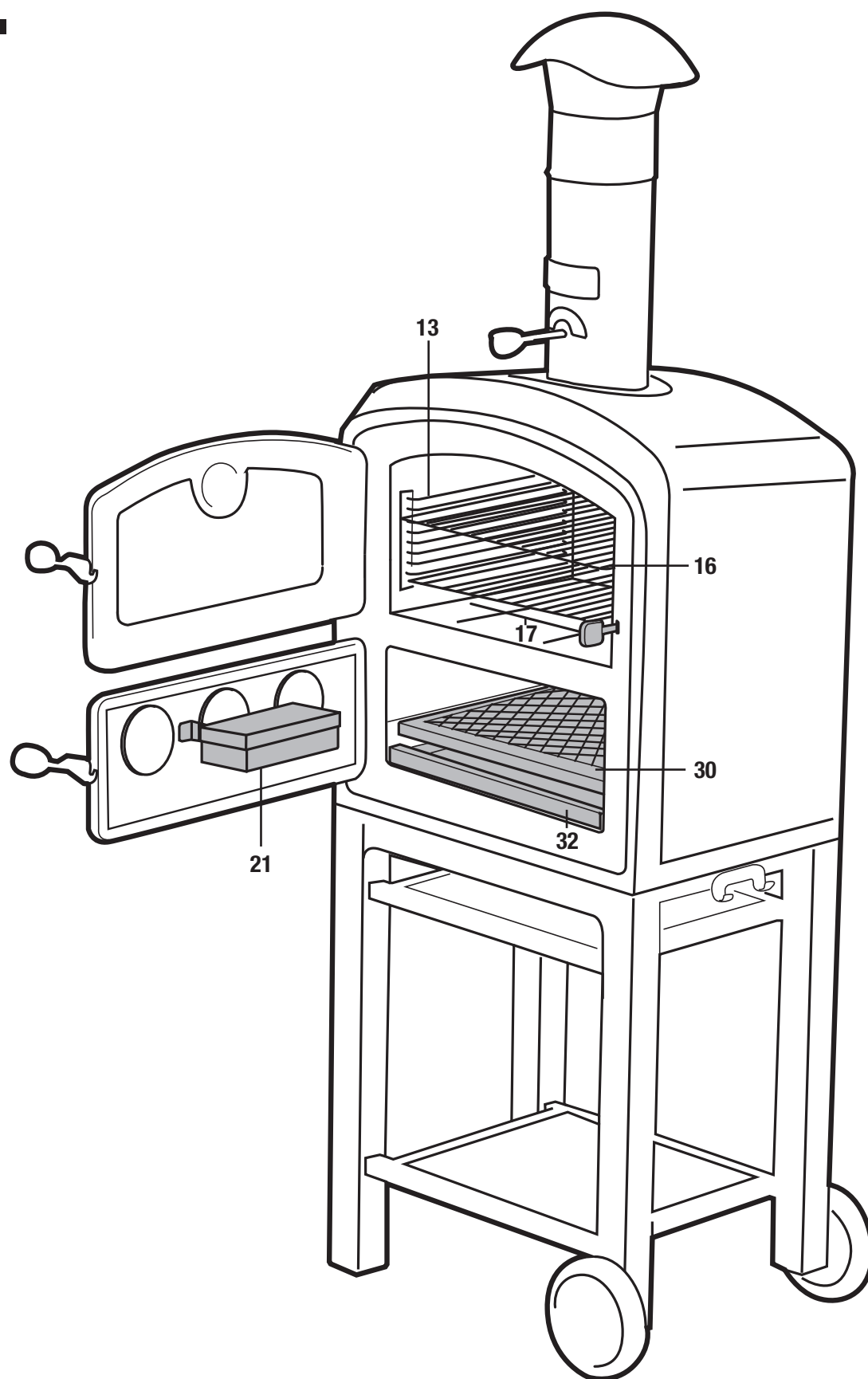
## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

# 17.



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

# 18.



[illegible]

# Cuisinart<sup>MD</sup>

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

Cuisinart<sup>®</sup> service à la clientèle :  
1-800-309-3452

Participez au:



[facebook.com/cuisinartbbqs](https://facebook.com/cuisinartbbqs)



[twitter.com/cuisinartbbqs](https://twitter.com/cuisinartbbqs)



[pinterest.com/cuisinartbbq](https://pinterest.com/cuisinartbbq)

Cuisinart<sup>MD</sup> est une marque  
déposée utilisée sous licence.

© 2016 Trileaf Distributions Trifeuil