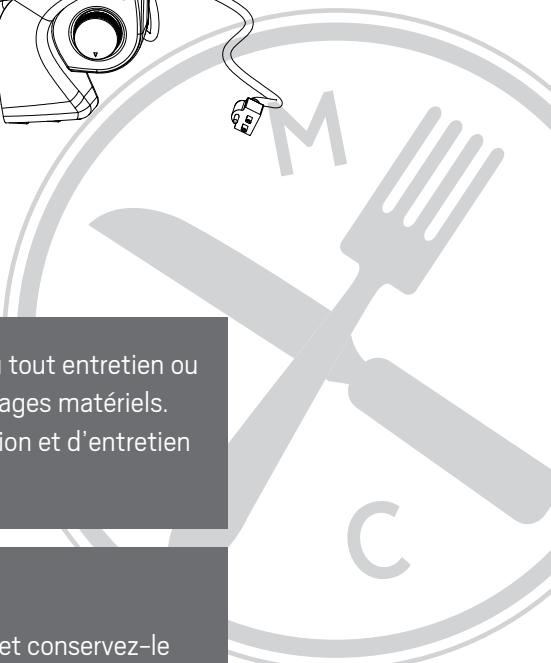
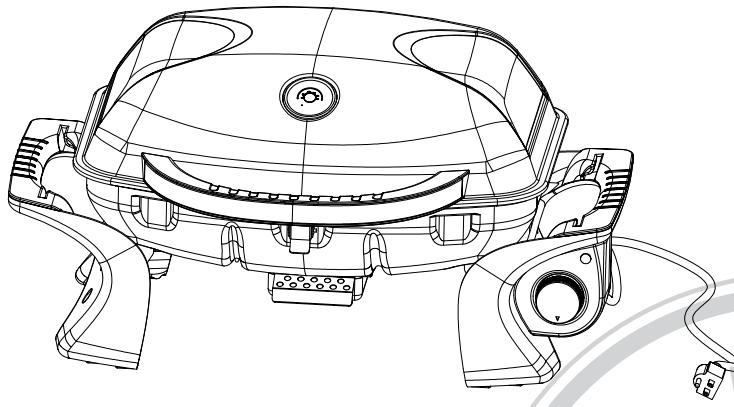


MASTER  
**Chef**™

# BARBECUE ÉLECTRIQUE MC

Nº de modèle : 085-3175



## GUIDE DE L'UTILISATEUR

ATTENTION : Toute installation, modification, réparation ou tout entretien ou réglage inadéquats peut causer des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.

Numéro sans frais : 1 855 803-9313

Lisez attentivement le présent guide avant d'utiliser l'article et conservez-le pour le consulter ultérieurement.

Nº de modèle 085-3175 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Mesures de protection importantes	2
Remarque sur le cordon	3
Avant l'utilisation	3
Utilisation	4
Vue éclatée et liste des pièces	6
Instructions d'assemblage	7
Comment utiliser votre barbecue électrique	9
Entretien par l'utilisateur	10
Garantie	12

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :**

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient reu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil ayant des capacités physiques, par une personne responsable de leur sécurité.
3. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
5. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
7. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces.
8. Ne faites pas fonctionner un appareil ayant une prise ou un cordon endommagé, ou après qu'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus près pour une inspection, une réparation ou un réglage.
9. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
12. Vous devez faire preuve de prudence extrême lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Attachez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, placez n'importe quel contr?le sur "o", puis retirez fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles qui sont prévues.
15. Les carburants, comme les briquettes de charbon, ne doivent pas être utilisés avec l'appareil.
- MISE EN GARDE : Le charbon et tout autre matériau combustible similaire ne doivent pas être utilisés avec l'appareil.
16. Utilisez seulement l'appareil avec une prise de courant correctement mise à la terre.
17. Pour usage domestique seulement.
18. L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant différentiel résiduel (RCD) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal non dépassant 30 mA.
19. L'appareil doit être branché sur une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.
20. Le cordon d'alimentation doit être examiné régulièrement pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé s'il est endommagé.
21. 60 minutes en « MARCHE » dans une période de deux heures.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Remarque sur le cordon :

- a) Un petit cordon d'alimentation (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire le risque qu'il s'emmèle ou qu'on trébuche sur un long cordon.
- b) Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si on les utilise avec soin.
- c) Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé :
  - 1) le classement électrique du cordon ou de la rallonge doit être au moins égal à celui de l'appareil;
  - 2) le cordon d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un; et
  - 3) si l'appareil est muni d'une fiche de mise à la terre, le cordon ou la rallonge doit avoir trois fils et une fiche de mise à la terre.
- a) Les rallonges pour l'extérieur doivent être utilisées avec les articles pour l'extérieur et sont identifiées avec l'impression «W» sur leur surface et avec une étiquette indiquant « Convient aux appareils d'extérieur ».
- b) Un énoncé précisant que le branchement sur une rallonge doit être gardé au sec et ne pas toucher le sol.
- c) Rangez les articles à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés, hors de la portée des enfants.
- d) Ne nettoyez pas cet article avec un jet d'eau ou d'une façon semblable.

## Avant l'utilisation

Déballez soigneusement votre BARBECUE ÉLECTRIQUE et retirez tous les éléments d'expédition en carton ondulé utilisés pour protéger votre barbecue lors du transport. Avant de commencer, nous recommandons de retirer d'abord la grille et la plaque pour les laver avec de l'eau chaude savonneuse.

## Traitement de votre BARBECUE ÉLECTRIQUE

Pour commencer

1. Veuillez vous familiariser avec les directives de sécurité au début de ce manuel.
2. Assurez-vous que le barbecue est branché et déposé sur une surface propre et sèche.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Pour la procédure de première utilisation, nous vous recommandons de suivre les étapes ci-dessous pour préparer votre barbecue afin d'obtenir un rendement optimal en faisant un « brûlage » initial.

### Étape 1.

AVANT L'ALLUMAGE, utilisez un linge propre et doux pour appliquer un mince revêtement d'huile d'olive sur la grille du barbecue.

### Étape 2.

Vous traiterez les deux surfaces de la grille un côté à la fois en suivant les instructions d'allumage ci-dessous.

Assurez-vous de laisser suffisamment de temps pour entièrement chauffer et laisser s'échapper la fumée de brûlage initial pendant cette période de traitement.

**Nº de modèle 085-3175 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313**

**Pour commencer avec la grille :**

1. D'abord, branchez l'appareil et allumez le barbecue en tournant le bouton vers la droite jusqu'à ce que le voyant bleu s'allume.
2. Continuez de tourner le bouton jusqu'à ce que la flèche atteigne la température de cuisson.  
Si la température intérieure est plus basse que le réglage sélectionné, le tube de chauffage électrique chauffera de manière circulaire.  
Remarque : si l'article possède un témoin lumineux, il s'illuminera lorsque le tube de chauffage électrique fonctionne et s'éteindra s'il ne fonctionne pas.
3. Attendez de 10 à 15 minutes pour que la surface de la grille atteigne sa température et complète le processus de traitement initial ou pour commencer à utiliser votre gril.



**AVERTISSEMENT**

Avant d'allumer l'appareil, veuillez mettre le bouton à la position ARRÊT.

**Remarques sur L'UTILISATION À L'EXTÉRIEUR**

Assurez-vous d'avoir une ventilation adéquate et protégez toutes les autres surfaces près du barbecue.

N'utilisez JAMAIS le barbecue sous la pluie ou dans de l'eau stagnante, car il s'agit d'un appareil électrique. Il y a toujours un risque de décharge électrique pendant l'utilisation de cet appareil.

**Instructions de mise à la terre**

Cet appareil doit être mis à la terre pendant l'utilisation pour protéger l'utilisateur contre les décharges électriques.

L'appareil est muni d'un cordon à 3 fils et d'une fiche à 2 broches de type mise à la terre pour convenir à une prise de mise à la terre adéquate. Branchez-le dans une prise de courant d'extérieur protégée par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre, lorsque disponible.

## Rallonges

Utilisez seulement des rallonges à 3 fils qui ont une fiche à 2 broches de type mise à la terre et des connecteurs bipolaires qui acceptent la fiche de l'appareil. Seules les rallonges identifiées par la marque « Convient aux appareils d'extérieur » doivent être utilisées à l'extérieur. Utilisez seulement des rallonges qui ont un classement électrique égal ou supérieur à celui de l'appareil. N'utilisez pas de rallonge endommagée. Examinez la rallonge avant de l'utiliser et remplacez-la en cas de détérioration.

Soyez délicat avec la rallonge et ne tirez pas sur un cordon pour le débrancher. Gardez le cordon loin de la chaleur et des coins coupants.

1. Les rallonges pour l'extérieur doivent être utilisées avec les articles d'extérieur; ces rallonges portent une marque de surface et une étiquette indiquant « Convient aux appareils d'extérieur ».
2. Le branchement sur une rallonge doit être gardé au sec et ne pas toucher le sol.
3. Rangez les articles à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés, hors de la portée des enfants.
4. Ne nettoyez pas cet article avec un jet d'eau ou d'une façon semblable.



## AVERTISSEMENT

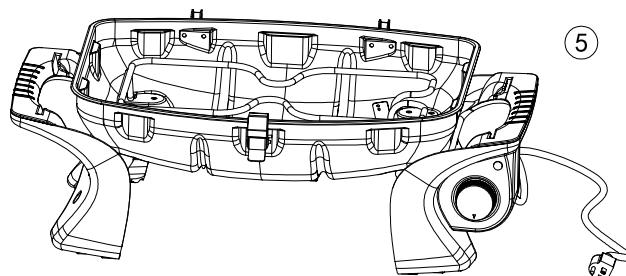
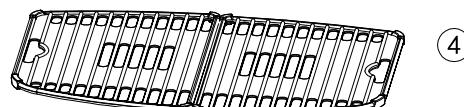
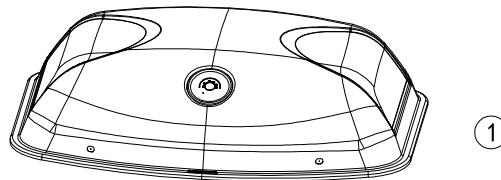


CHAUD! NE PAS TOUCHER. DES BRÛLURES GRAVES PEUVENT SURVENIR. LES VÊTEMENTS PEUVENT S'EMBRASER.

1. Tenez les enfants à l'écart.
2. SUPERVISEZ ATTENTIVEMENT les enfants autour du barbecue.
3. Avertissez les enfants et les adultes des dangers des températures élevées.
4. Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque le barbecue est en marche.
5. Les surfaces sont chaudes au cours de l'utilisation et de la période de refroidissement.
6. Nettoyez le barbecue régulièrement pour une performance maximale et pour éviter les flambées et les feux de graisse. Cela comprend le nettoyage du bac à graisse, de la plaque de vaporisation et le remplacement de la grille émaillée (si nécessaire) après chaque utilisation.

Nº de modèle 085-3175 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Vue éclatée et liste des pièces



① \*1

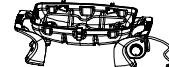
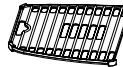
② \*2

③ \*1

④ \*2

⑤ \*1

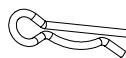
⑥ \*1



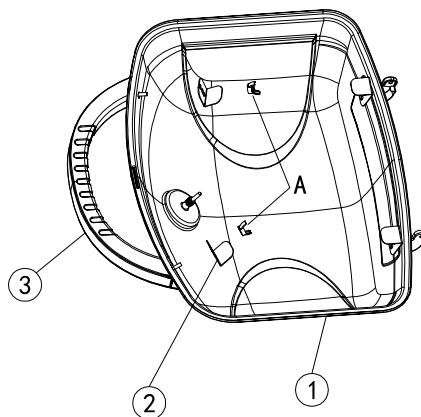
A \*2

B \*2

C \*2



## Étape 1



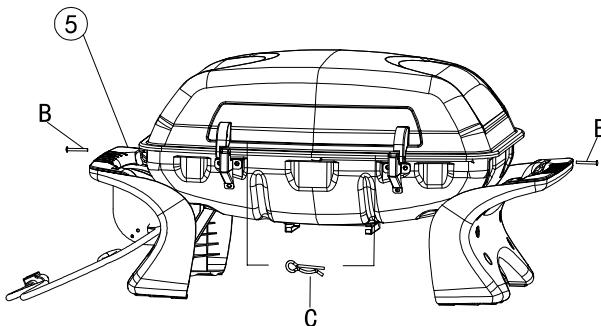
Fixez la poignée du couvercle (3) sur le couvercle avec deux espaces (2) et deux écrous à oreilles (A) comme illustré. Assurez-vous que les écrous à oreilles (A) sont bien vissés.

A



2 pièces

## Étape 2



Installez soigneusement le couvercle préparé à l'étape 1 sur la chambre de combustion (5).

Verrouillez le couvercle en place en installant une goupille de charnière (B) dans les brides de la chambre de combustion et la charnière du couvercle. Attachez la charnière en insérant une pince en R (C) à l'extrémité de chaque charnière.

B



2 pièces

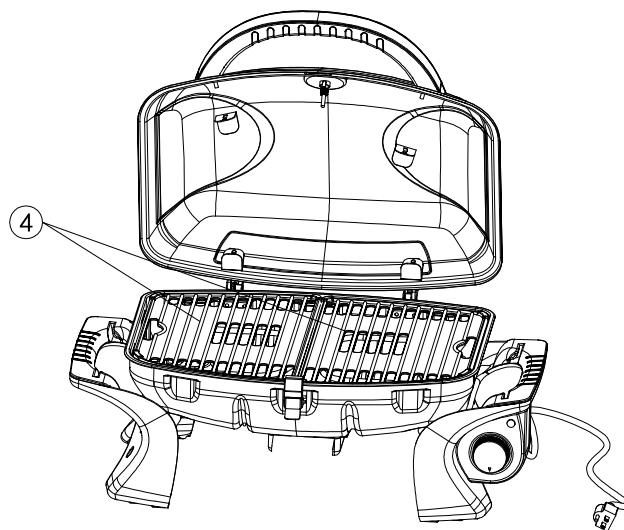
C



2 pièces

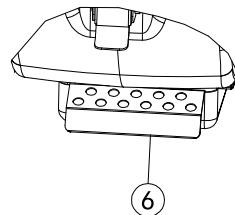
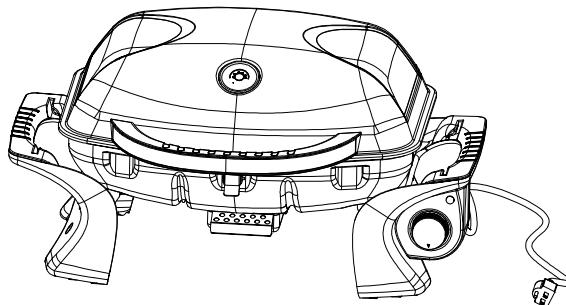
Nº de modèle 085-3175 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

### Étape 3



Ouvrez le couvercle. Installez les deux grilles (4) dans la chambre de combustion au-dessus du brûleur.

### Étape 4



Insérez la tasse d'huile (6) sous la chambre de combustion à partir de l'avant, comme illustré.  
Le barbecue est entièrement assemblé.

## Comment utiliser votre barbecue électrique

1. Suivez les étapes « Pour commencer » indiquées.

Pour commencer à SAISIR ou GRILLER les aliments : tournez le bouton jusqu'au réglage de température requis.

### Saisir

ASTUCE : Enduisez légèrement la plaque d'huile ou d'un vaporisateur de cuisson antiadhésif avant l'utilisation.

1. Suivez les étapes « Pour commencer » indiquées à la page 6.
2. Pour saisir les aliments de façon professionnelle, déposez le morceau de viande ou le filet sur la plaque déjà chauffée.

### Griller et rôtir

1. Suivez les étapes « Pour commencer » indiquées à la page 2.
2. Pour griller les aliments et les rôtir par convection de façon professionnelle, déposez le morceau de viande ou le filet sur la grille déjà chauffée. Enduisez légèrement la grille d'huile ou d'un vaporisateur de cuisson antiadhésif avant l'utilisation.
3. Pour la dinde, un poulet entier, ou un rôti, suivez les instructions de la recette pour préparer, badigeonner, etc. comme vous le feriez normalement pour la cuisson à l'intérieur avec une cuisinière. Un support de rôtissoire en « V » est recommandé.  
Assurez-vous d'utiliser un plat à rôtisserie peu profond pour recueillir le jus.
4. Fermez le capot et laissez la cuisson à convection s'occuper du reste. Garder le capot fermé est important pour le processus de convection.
5. Tournez le bouton de réglage de la température en position ARRÊT et débranchez le barbecue après chaque utilisation.

### Cuisson

ASTUCE : utilisez des pierres de cuisson traitées, particulièrement pour le pain et la pizza, pour améliorer la cuisson.

Expérimitez pour découvrir ce qui vous convient le mieux.

1. Suivez les étapes « Pour commencer » indiquées à la page 6.
2. Pour une cuisson professionnelle, déposez un plat à rôtisserie, une plaque ou un plat sur la grille.
3. Fermez le capot, tournez le bouton de droite dans le sens horaire pour faire chauffer le barbecue et attendez que le cadran extérieur du capot indique une température de 300 à 350 °F.
4. Réglez la minuterie selon les instructions de la recette et gardez le capot fermé comme vous le feriez normalement pour la cuisson à l'intérieur avec une cuisinière. Cela est important pour le processus de convection.
5. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton de réglage de la température à la position ARRÊT et débranchez le barbecue.

### Entretien par l'utilisateur

\*\* Pour de meilleurs résultats et pour éviter les flambées, nettoyez le barbecue après chaque utilisation.

\*\* Il est vivement recommandé de nettoyer la paroi intérieure du barbecue après chaque utilisation. Pour la nettoyer, faites glisser le bac hors du barbecue par le fond et raclez-le avec une brosse.

### ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LE BARBECUE EST DÉBRANCHÉ AVANT DE LE NETTOYER

Périodiquement, retirez les grilles et lavez-les dans une solution de savon et d'eau chaude.

Utilisez un chiffon ou une brosse à légumes pour nettoyer les grilles de cuisson.



**ATTENTION :** ne tentez jamais de nettoyer les grilles avant qu'elles soient froides au toucher.

Nettoyage du bac à graisse et des grilles en fonte

Afin de réduire les risques d'incendie, le bac à graisse et les grilles en fonte doivent être inspectés avant chaque utilisation du barbecue. Enlevez toute la graisse du bac et raclez les résidus de la surface des grilles en fonte. Lavez le tout avec du savon et de l'eau chaude. Les grilles de cuisson en fonte doivent être remplacées régulièrement. Comme pour tous les appareils, l'entretien et le nettoyage appropriés permettent de garder ce barbecue en bon état d'utilisation. En suivant les procédures de nettoyage régulièrement, votre barbecue électrique restera propre et fonctionnera correctement avec un minimum d'effort.



**AVERTISSEMENT Risque de feu et de décharge électrique**

1. Retirez la grille pour la nettoyer.
2. À l'aide d'un couteau à mastic ou d'un ustensile semblable, raclez soigneusement la zone sous l'élément chauffant pour une performance optimale. Faites attention à ne PAS racler l'élément chauffant directement.



**AVERTISSEMENT Risque de feu et de décharge électrique**

Ne déposez pas de papier d'aluminium, de sable ou toute autre substance qui pourrait restreindre l'écoulement de la graisse dans le bac et le réceptacle à graisse au fond du boîtier du barbecue.

Le non-respect de ces directives pourrait résulter en un incendie ou une explosion, ce qui pourrait causer des dommages matériels ou de graves lésions corporelles.

**ATTENTION:**

Assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il a refroidi avant de le nettoyer.

Faire chauffer le barbecue à température élevée après chaque utilisation le gardera prêt pour une utilisation immédiate.

Toutefois, une fois par année, vous devriez nettoyer le barbecue en profondeur pour le garder en parfait état.

Suivez les étapes suivantes :

1. débranchez le barbecue;
2. brossez l'intérieur et le fond du barbecue avec une brosse métallique rigide et lavez-le avec du savon et de l'eau chaude.  
Rincez-le à fond et laissez-le sécher.

**Nettoyage des surfaces extérieures**

Avant l'utilisation initiale, et périodiquement par la suite, lavez le barbecue avec du savon et de l'eau chaude. Utilisez un chiffon ou une éponge pour ce processus. N'utilisez pas de brosse métallique rigide ou de brosse en laiton qui pourrait égratigner la surface en acier inoxydable.

**Nettoyage des surfaces extérieures – acier inoxydable**

Les intempéries et la chaleur extrême peuvent donner aux surfaces extérieures en acier inoxydable une couleur havane.

Effectuez les étapes suivantes pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage :

1. enlevez la saleté et la graisse à l'aide d'eau chaude et de savon avec un chiffon doux. Ensuite, polissez et traitez les surfaces en acier inoxydable en utilisant uniquement un produit d'entretien approuvé pour l'acier inoxydable. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou de brosses afin d'éviter d'endommager la surface et de détruire les imprimés contenant les directives d'utilisation;
2. enfin, essuyez le barbecue avec un chiffon doux et laissez-le sécher à l'air libre avant de l'allumer.

**Nº de modèle 085-3175 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313**

### **Garantie**

Cet article comporte une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Master Chef accepte de remplacer tout article défectueux, pendant la période de garantie, lorsqu'il est retourné où il a été acheté avec une preuve d'achat. Exclusion : usure ou bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par : Trileaf Distribution Trifeuil  
Toronto, Canada M4S 2B8