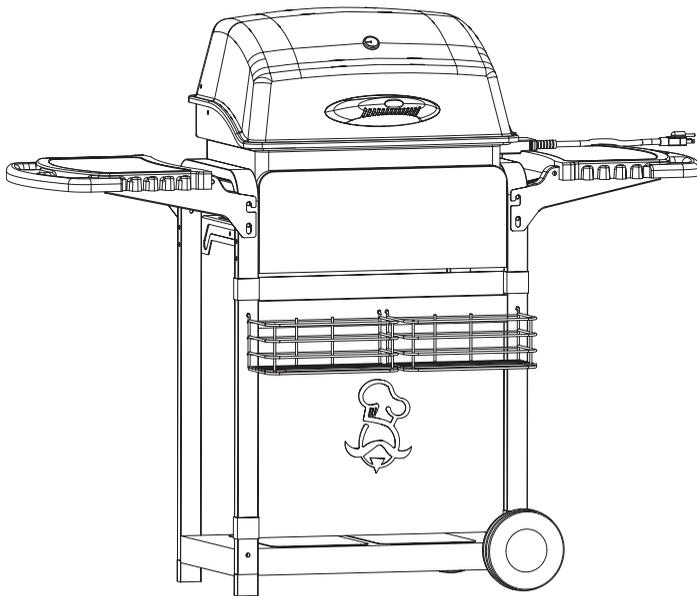




# Barbecue électrique

GUIDE D'UTILISATION, D'ENTRETIEN ET D'ASSEMBLAGE



## AVERTISSEMENT

**Le barbecue peut causer des dommages matériels et des blessures corporelles s'il est mal assemblé. Lisez attentivement les instructions avant d'assembler et d'utiliser ce barbecue. Le non-respect de ces instructions peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**

## DANGER

**N'utilisez PAS le barbecue à l'intérieur pour la cuisson ou le chauffage ni sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.**

## AVERTISSEMENT

**Le non-respect des instructions du fabricant risque d'entraîner des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**

## AVERTISSEMENT

**Suivez attentivement les instructions lorsque vous assemblez le barbecue ou que vous vous en servez. Ne tentez pas d'utiliser le barbecue avant d'avoir lu les instruction.**

E 20101  
85-1027-0

Lisez ce guide et conservez-le comme référence.  
En cas de préassemblage, laissez ce guide avec le barbecue pour fins de consultation par le propriétaire.

Pour toute question sur le barbecue, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez téléphoner au 1 877 707-5463.

**CE BARBECUE EST CONÇU POUR ÊTRE  
UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**

## TABLE DES MATIÈRES

Garantie. . . . .	ii
Installation. . . . .	1
Mises en garde . . . . .	1
supplémentaires	
Précautions importantes. . . . .	1
La sécurité d'abord. . . . .	2
Danger, Avertissement, . . . . .	2
Attention	
Nettoyage et entretien . . . . .	4
Mode d'emploi du gril . . . . .	5
Service après-vente. . . . .	5
supérieur	
Liste des pièces. . . . .	6
pour barbecues	
Instructions d'assemblage . . . . .	8

## GARANTIE

**Pour la garantie et le service, veuillez appeler le numéro sans frais 1 877 707-5463. Ayez le numéro de série et le reçu à portée de la main. Ne renvoyez pas l'appareil au magasin.**

Le numéro de série est requis pour la garantie. Prière de conserver la preuve d'achat avec le manuel et d'envoyer par la poste la carte de garantie qui accompagne l'appareil. Cela assurera l'inscription de la garantie dont jouit votre appareil.

Ce produit Masterchef vous procure une garantie limitée d'un (1) an contre les défauts de fabrication touchant aux pièces en fonte du haut et du bas, aux étagères, aux grilles à charbon de bois et à cuisson, au couvercle, au régulateur et aux brûleurs. La peinture est couverte pour un an.

La garantie limitée est restreinte à la réparation ou au remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses à l'usage courant et qui, à l'examen, seront jugées, de l'avis de Masterchef, comme étant effectivement défectueuses. Masterchef se réserve le droit de demander le retour des pièces défectueuses. Avant de renvoyer quelque pièce que ce soit, prière de communiquer avec la ligne de service sans frais 1 877 707-5463.

Si Masterchef confirme l'existence d'une défectuosité et approuve la réclamation, la compagnie décidera de remplacer les pièces en question sans frais. La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant d'une installation et d'une opération défectueuses, d'un assemblage mal fait, d'altérations, de reconfigurations et d'applications inopportunes, d'une négligence évidente et d'un usage visiblement abusif, d'un accident, d'une tornade, d'un ouragan ou d'un tremblement de terre; ou d'un manque d'entretien, de nettoyage et de soins.

La garantie n'aura pas cours si cet appareil sert à des fins commerciales ou de location. Elle ne peut être utilisée que par l'acheteur original de l'appareil. Si ce dernier présente des défectuosités pendant la période de validité de la garantie, **ne le renvoyez pas au magasin, mais appelez le 1 877 707-5463. Ayez le numéro de série et le reçu à portée de la main. N.B. Sans le numéro de série, la garantie ne peut être honorée.**

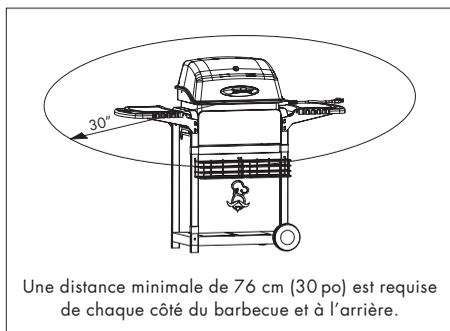
En acceptant la livraison d'un barbecue fabriqué par Centro, l'acheteur consent aux modalités des présentes et renonce à tout autre recours direct, indirect et corrélatif.



## INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, conformément aux normes canadiennes en vigueur.

## MISES EN GARDE SUPPLÉMENTAIRES



l'illustration A

Distance minimale de tout matériau combustible :

- 76 cm (30 po) de chaque côté du barbecue.
- 76 cm (30 po) de l'arrière du barbecue.

### Voir l'illustration A

- Gardez toujours la zone environnante propre et n'y laissez aucune matière combustible telle que de l'essence, du liquide inflammable, du papier ou des linges huileux. N'utilisez pas le barbecue en dessous d'une structure en porte-à-faux. Cet appareil est conçu pour un usage **extérieur seulement** et **ne doit pas** être utilisé dans un véhicule de plaisance ni sur un bateau. Utilisez ce barbecue à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, à au moins 3 m (10 pi) de toute habitation ou structure.
- Ne l'utilisez pas dans un garage ni dans un endroit clos.
- Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez pas le barbecue si vous êtes sous l'influence de la drogue de l'alcool.
- Ne laissez pas les enfants jouer à proximité du barbecue.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 1) Lisez toutes les instructions.
- 2) Ne touchez pas les surfaces chaudes ; utilisez les poignées.
- 3) Pour prévenir les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la prise ni l'élément dans l'eau ou un liquide.
- 4) Soyez très prudent lorsque vous utilisez le barbecue en présence d'enfants.
- 5) Débranchez le cordon lorsque le barbecue n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez le barbecue se refroidir avant de l'entretenir ou de le réparer.
- 6) N'utilisez pas le barbecue s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou si le cordon ou la prise sont endommagés. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir un thermostat de rechange. Ce dernier est spécialement conçu pour votre barbecue.
- 7) L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- 8) N'utilisez pas de combustible ni de charbon de bois avec ce barbecue.
- 9) Ne branchez le barbecue qu'à une prise de courant mise à la terre.
- 10) Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir et gardez-le éloigné des surfaces chaudes.
- 11) Ne placez pas le barbecue à proximité d'un brûleur à gaz ni d'un élément électrique. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou des liquides bouillants.
- 12) Avant de brancher le cordon dans une prise de courant, branchez le thermostat au barbecue et assurez-vous qu'il est à la position OFF. Une fois la cuisson terminée, mettez le thermostat à la position OFF avant de débrancher le cordon de la prise de courant.
- 13) N'utilisez pas le barbecue à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- 14) **Conservez ces instructions.**

**MISE EN GARDE  
POUR VOTRE SÉCURITÉ**

- 1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à moins de 25 pieds de ce barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.**
- 2. Si vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, assurez-vous que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 350 °F (177 °C). Ne rangez pas d'huile ni de graisse à proximité du barbecue.**
- 3. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chauffer sans surveillance.**

**LA SÉCURITÉ  
D'ABORD**

Lisez toutes les instructions et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue. Le barbecue est conçu pour l'utilisation à l'extérieur seulement. Il n'est pas conçu pour l'utilisation à des fins commerciales. N'utilisez pas le barbecue à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.

**DANGER**

**Un choc électrique peut causer de sérieuses blessures ou entraîner la mort.**

**Pour prévenir les chocs électriques :**

- 1) Branchez le barbecue à un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre.
- 2) N'utilisez pas le barbecue sous la pluie.
- 3) N'utilisez pas le barbecue à moins de 10 pieds d'une piscine, d'un étang ou de toute autre étendue d'eau pour éviter de l'éclabousser ou de le faire tomber dans l'eau.
- 4) Assurez-vous que le thermostat est toujours au sec.
- 5) N'utilisez pas le barbecue si le cordon, la fiche ou la tige est endommagé. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir un thermostat de rechange. Ce dernier est spécialement conçu pour votre barbecue.
- 6) N'enlevez jamais la broche de terre de la fiche et ne branchez jamais le cordon à un adaptateur.
- 7) Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur le sol et gardez-le au sec.
- 8) Si de la graisse prend feu sur la grille, mettez le thermostat à la position OFF, débranchez le cordon de la prise de courant et laissez le feu s'éteindre. **N'utilisez jamais d'eau** pour éteindre un feu dans ce barbecue ou tout autre appareil de cuisson électrique.
- 9) Débranchez le cordon d'alimentation et sortez l'élément du barbecue avant de nettoyer la grille avec de l'eau ou un nettoyant liquide.

**MISE EN GARDE**

**N'utilisez pas de rallonge de calibre 16, car vous risqueriez d'endommager le câblage du circuit ou de causer un incendie.**

**N'utilisez jamais de charbon de bois ni d'essence à briquet avec ce barbecue. Il pourrait être endommagé, car il n'est pas conçu pour les feux au charbon de bois.**

**Ne surchargez pas la prise de courant.**

## **AVERTISSEMENT**

- 1) Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
- 2) N'assemblez pas et n'utilisez pas le barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- 3) N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue.
- 4) Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
- 5) Placez le barbecue sur une surface ferme et de niveau, à l'écart de toute matière inflammable.
- 6) Gardez les enfants à distance pendant que le barbecue fonctionne.
- 7) N'utilisez le barbecue que s'il est complètement assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
- 8) Gardez toute matière inflammable à au moins 30 pi du barbecue en tout temps.

## **ATTENTION**

- 1) Utilisez des ustensiles de cuisson assez longs pour éviter les brûlures.
- 2) À moins que vous ne portiez des gants isolants, ne touchez pas aux pièces en métal du barbecue tant qu'il est chaud ; il faut généralement attendre environ 45 minutes. Utilisez les poignées.
- 3) N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Ne laissez jamais de matières inflammables sur le barbecue.
- 4) Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, rangez-le dans un endroit couvert.

## **MISE EN GARDE**

**Le non-respect des instructions du fabricant pourrait entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage

Laisser le gril brûler complètement après chaque usage (environ 15 minutes) permettra de minimiser l'accumulation des résidus alimentaires sur vos grilles.

#### Matériaux de nettoyage recommandés :

- Liquide détergent à vaisselle doux
- Tampon nettoyeur en nylon
- Couteau à mastiquer / grattoir
- Eau chaude
- Brosse métallique

**N'utilisez pas** les nettoyeurs qui contiennent de l'acide, de l'essence de térébenthine ou du xylène.

**Surfaces extérieures :** Le fini en émail vitreux du couvercle de votre gril est composé d'une matière semblable à du verre ; vous devrez donc prendre soin de ne pas l'ébrécher. Utilisez un liquide détergent à vaisselle doux ou un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de potassium pour le nettoyer. Pour les taches rebelles, utilisez une poudre à récurer non abrasive, puis rincez avec de l'eau.

Si vous voyez à l'intérieur du gril une couche ressemblant à de la peinture qui s'écaille, cela est dû à une accumulation de graisse carbonisée qui est en train de se détacher. Le couvercle de votre gril est en émail vitreux, donc ce que vous voyez **n'est pas** de la peinture qui s'écaille. Nettoyez-le avec un détergent fort et de l'eau chaude. Rincez avec de l'eau et laissez sécher complètement. **N'utilisez jamais un produit à nettoyer les fours sur cette surface, ni sur toute autre surface de votre gril.**

**Intérieur du gril :** Enlevez les résidus et les accumulations de graisse en vous servant d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon nettoyeur, puis nettoyez le gril en utilisant un détergent à vaisselle et de l'eau chaude. Rincez avec de l'eau et laissez sécher complètement.

**Surfaces en plastique :** Nettoyez avec un chiffon doux, du détergent à vaisselle et de l'eau chaude. Rincez avec de l'eau. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de produits de dégraissage ou des produits concentrés pour le nettoyage des grils sur des éléments en plastique.

**Grilles de cuisson :** Utilisez une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle doux. Utilisez une poudre à récurer non abrasive sur les taches rebelles, puis rincez avec de l'eau. **N'utilisez jamais un produit à nettoyer les fours.**

**Plaque de réchauffement :** Enlevez les résidus avec une brosse métallique et nettoyez avec de l'eau et du savon. Rincez avec de l'eau.

#### Nettoyage de l'élément chauffant :

- Assurez-vous que le gril est débranché de la prise de courant.
- Débranchez le contrôleur électrique de l'élément chauffant.
- Retirez la grille de cuisson.
- Desserrez les vis et les écrous qui retiennent l'élément chauffant et retirez-les. Gardez les vis et les écrous à l'œil afin de ne pas les perdre.
- Soulevez l'élément chauffant et sortez-le par le côté du gril.

Nettoyez l'élément chauffant en vous servant d'une brosse souple ou d'un tissu. Veillez à ne pas endommager la surface de l'élément chauffant. N'immergez pas l'élément chauffant ou le contrôleur électrique dans l'eau.

Remettez l'élément chauffant en place et rebranchez le contrôleur dessus. Vérifiez qu'il n'y a aucune défektivité sur le contrôleur électrique et sur le cordon. Si l'un des articles est endommagé, appelez notre service à la clientèle pour demander qu'on vous envoie un contrôleur de rechange. Ce contrôleur est fait expressément pour votre gril.

## MODE D'EMPLOI DU GRIL

Assurez-vous que le bouton de commande est tourné complètement à la position ARRÊT/OFF avant de brancher le contrôleur dans la prise de courant. Les réglages du bouton sont indiqués par des symboles triangulaires sur le contrôleur électrique. Utilisez uniquement une prise de courant qui a été mise à la terre de façon appropriée.

Avant d'utiliser ce gril la première fois pour cuire des aliments, faites-le marcher pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le contrôle mis à ÉLEVÉ/HIGH. Cela brûlera tout élément de finition résiduel, nettoiera les éléments intérieurs et dissipera toute odeur de peinture.

Réglez le niveau de chaleur selon le type d'aliment que vous voulez cuire. Faites monter ou descendre la chaleur selon vos besoins en vous servant du bouton de contrôle. L'élément chauffant chauffera la surface de cuisson de façon uniforme.

Prenez toujours grand soin en ouvrant le couvercle du gril. Soulevez le couvercle lentement car la chaleur et la fumée à l'intérieur peuvent causer des brûlures graves.

Laisser le gril brûler complètement après chaque usage (environ 15 minutes) permettra de minimiser l'accumulation des résidus alimentaires sur vos grilles. Nettoyez votre gril après chaque usage. **N'utilisez pas** de nettoyeurs abrasifs ou inflammables car cela endommagera les éléments de ce gril et risque de causer un incendie.

Il faut toujours fermer le gril et le débrancher quand il n'est pas utilisé.

N'utilisez jamais du charbon ou un allume-barbecue liquide avec ce gril. Un incendie s'en suivra et de toute façon ce gril n'est pas conçu pour usage avec du charbon. Le feu créera un grand danger et endommagera le gril.

## SERVICE APRÈS-VENTE SUPÉRIEUR

### Est-ce qu'il manque des pièces?

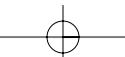
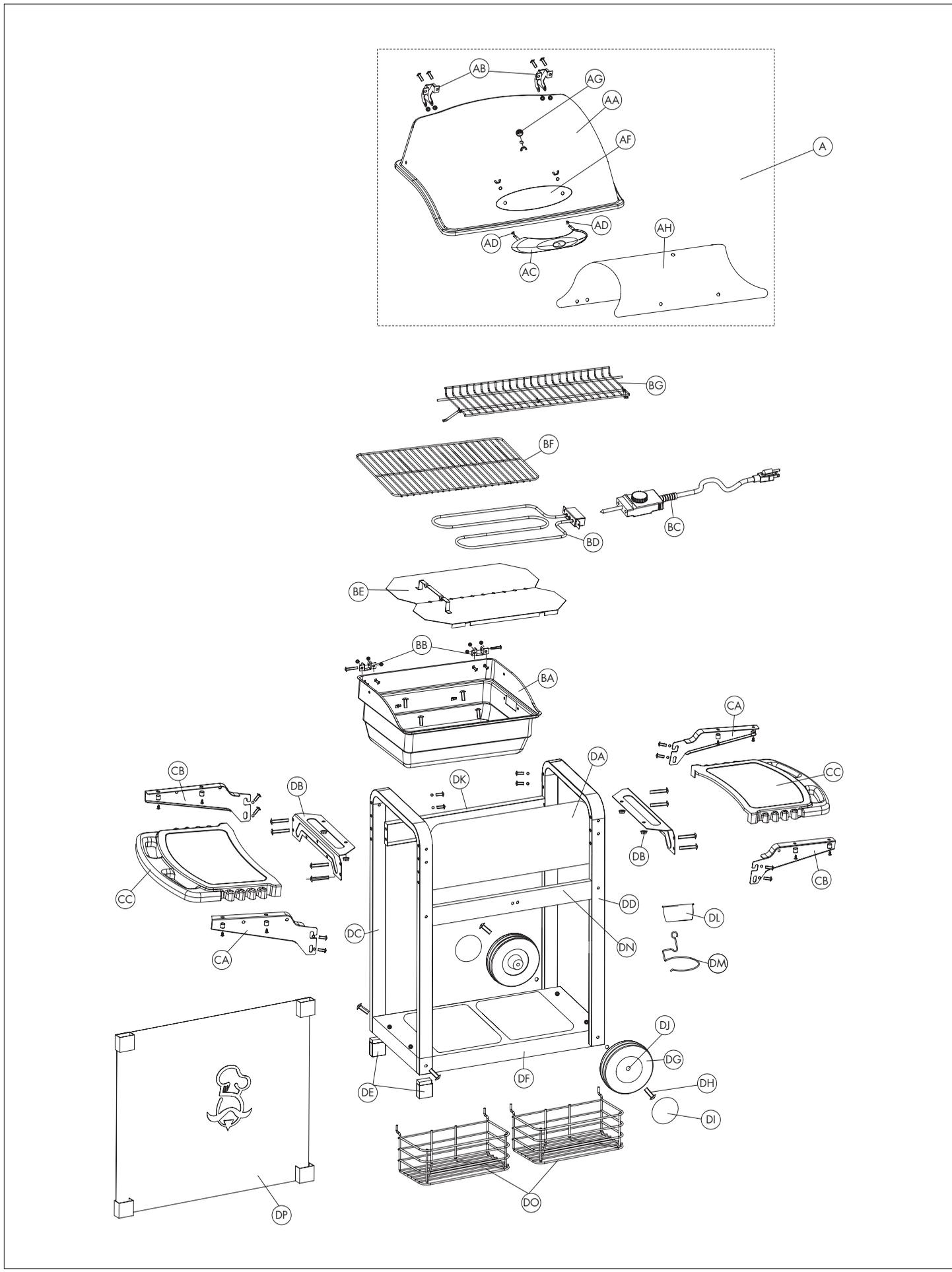
**Il n'est pas nécessaire de retourner au magasin.**

Le magasin où vous en avez acheté ce barbecue n'a pas de pièces de rechange en stock. Si vous avez besoin de pièces parce qu'elles sont manquantes ou endommagées, communiquez avec le service à la clientèle en composant le numéro sans frais. Appelez-nous et nous nous ferons un plaisir de vous expédier les pièces dont vous avez besoin.

**Communiquez avec le personnel de notre service d'assistance. Téléphonique en composant le 1 877 707-5463.**

**LISTE DES PIÈCES**

<b>N° d'article</b>	<b>Quantité</b>	<b>Désignation</b>	<b>N° de pièce</b>
A	1	Couvercle et pièces connexes	
AA	1	Couvercle	G205-0001-01
AB	2	Partie supérieure de charnière	G206-0002-01
AC	1	Poignée	G205-0002-01
AD	2	Rondelle de fibre	G205-0016-01
AF	1	Écran thermique	G205-0019-01
AG	1	Thermomètre	G205-0003-01
AH	1	Plaque réfléchissante du couvercle	E201-0021-01
B	1	Chambre de combustion	
BA	1	Assemblage soudé de la chambre de combustion	E201-0200-01
BB	2	Partie inférieure de charnière	G206-0010-01
BC	1	Thermostat	E201-0003-01
BD	1	Élément	E201-0014-01
BE	1	Réflecteur	E201-0100-01
BF	1	Gril	E201-0015-01
BG	1	Grille de réchauffement	G206-0046-01
C	1	Tablette latérale et pièces connexes	
CA	1	Support de tablette (1)	C423-0013-01
CB	1	Support de tablette (2)	G205-0100-01
CC	1	Tablette latérale	E201-0009-01
D	1	Chariot assemblé	
DA	1	Panneau avant	E201-0023-01
DB	1	Support de chambre de combustion	E201-0022-02
DC	1	Montant double de chariot (gauche)	G205-0009-01
DD	1	Montant double de chariot (droite)	G205-0020-01
DE	2	Embout de montant	C423-0033-01
DF	1	Tablette inférieure	E201-0008-01
DG	2	Roue	G206-0025-01
DH	2	Essieu de roue (Vis)	C423-0045-01
DI	2	Capuchon	G205-0013-01
DJ	2	Rondelle	G301-0028-01
DK	1	Traverse arrière	E201-0010-01
DL	1	Godet à graisse	G401-0066-01
DM	1	Crochet de godet à graisse	G401-0067-01
DN	1	Traverse avant	G205-0017-01
DO	2	Panier à condiment	G205-0015-01
DP	1	Façade	G205-0014-01



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

**Les outils requis pour l'assemblage sont indiqués ci-dessous.**

Avant d'assembler le barbecue, assurez-vous de disposer de toutes les pièces requises.

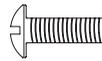
Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement ces instructions. Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane.

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

Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.



Vis 1/4 x 2 3/8 po (10)  
20120 - 13060 - 250



Vis 1/4 x 1/2 po (12)  
20120 - 13013 - 250



Vis No. 10 x 3/8 po (2)  
20124 - 10010 - 250



Vis 1/4 x 1 3/8 po (12)  
20120 - 13035 - 250



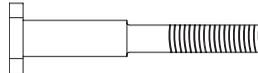
Vis autotaraudeuse ST 4.2 x 10 (8)  
22500 - 42010 - 250



Écrou de 1/4 po (32)  
31220 - 13000 - 032



Rondelle de boulon de roue (2)  
G301 - 0028 - 9084



Boulon de roue (2)  
C423 - 0045 - 9084



Écrou no. 10 (2)  
31224 - 10000 - 032



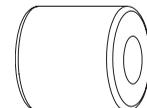
Rondelle plate Ø7 (4)  
40300 - 07000 - 250



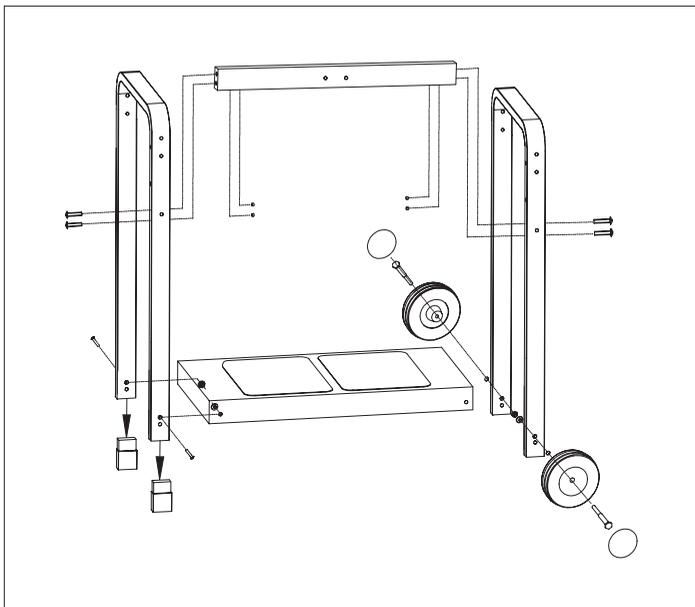
Rondelle de fibre de brûleur (4)  
G416 - 0027 - 9000



Bague de métal (8)  
G301 - 0021 - 9082

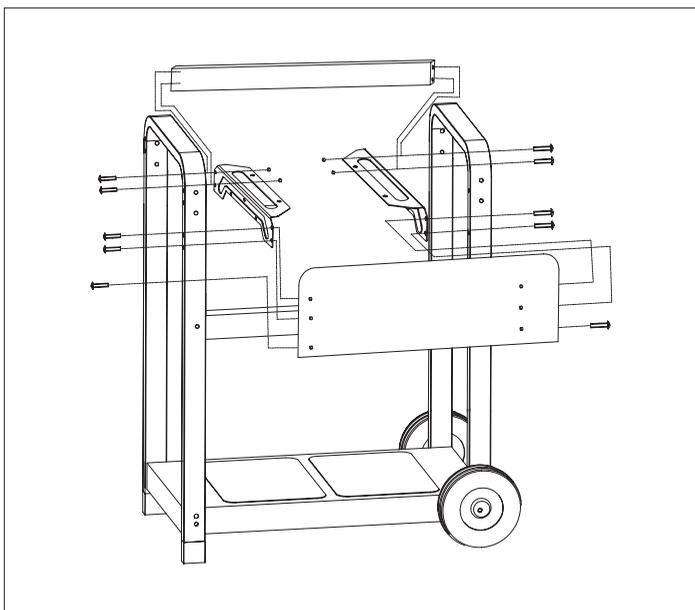


Bague de plastique (8)  
A006 - 0006 - 9000



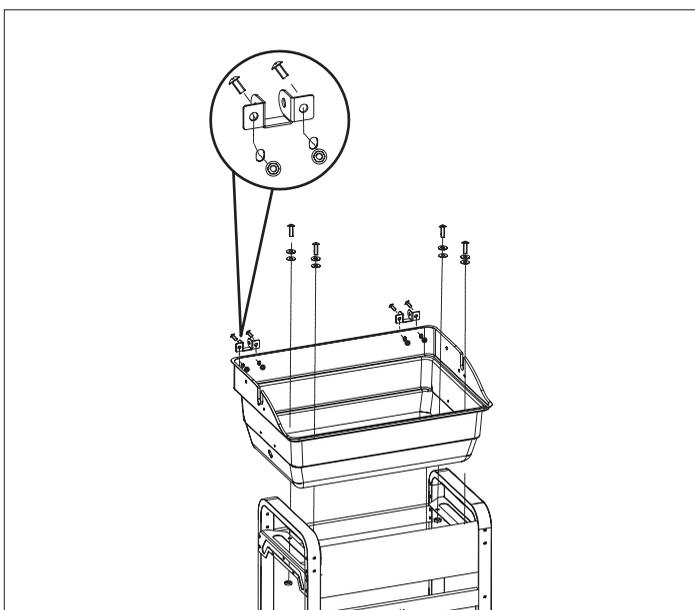
# 1

1. Installez les deux roues (DG) au bas du montant double de droite (DD) comme montré.
2. Installez ensuite la tablette inférieure (DF) au moyen de boulons (2), de rondelles (2) et d'écrous (2).
3. Fixez les deux embouts (DE) au montant double de gauche (DC) au moyen de vis de 1/4 x 1 3/8 po (2) et d'écrous de 1/4 po (2).
4. Installez le traverse avant (DN) aux montant double de chariot au moyen de vis de 1/4 x 1/2 po (4).



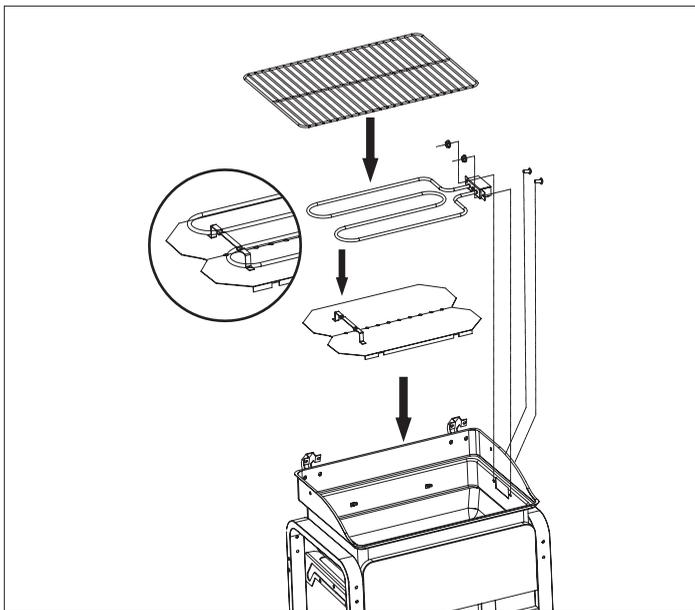
# 2

1. Installez le panneau avant en le fixant aux montants doubles de gauche et de droite au moyen de vis de 1/4 x 2 3/8 po (6) et d'écrous de 1/4 po (6).
2. Fixez la traverse arrière (DK) aux deux montants au moyen de vis de 1/4 x 2 3/8 po (4) et d'écrous de 1/4 po (4). Profitez-en pour fixer les supports de chambre de combustion (DB) à la traverse arrière et aux montants au moyen des mêmes vis et boulons mentionnés ci-dessus.



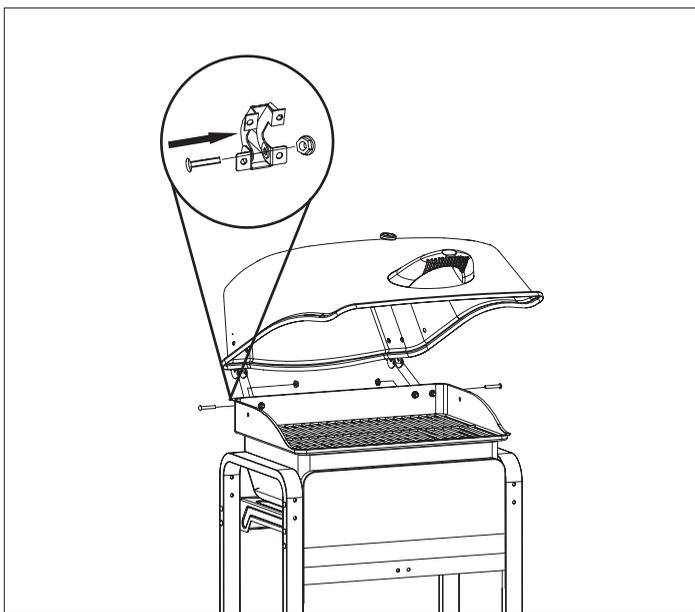
# 3

1. Fixez la partie inférieure des charnières (BB) à l'assemblage soudé de chambre combustion (BA) au moyen de vis de 1/4 x 1/2 po et d'écrous de 1/4 po.
2. Fixez la boîte de combustion aux supports (DB) au moyen de vis de 1/4 x 1/2 po (4), de rondelles de fibre (4) et d'écrous de 1/4 po (4).



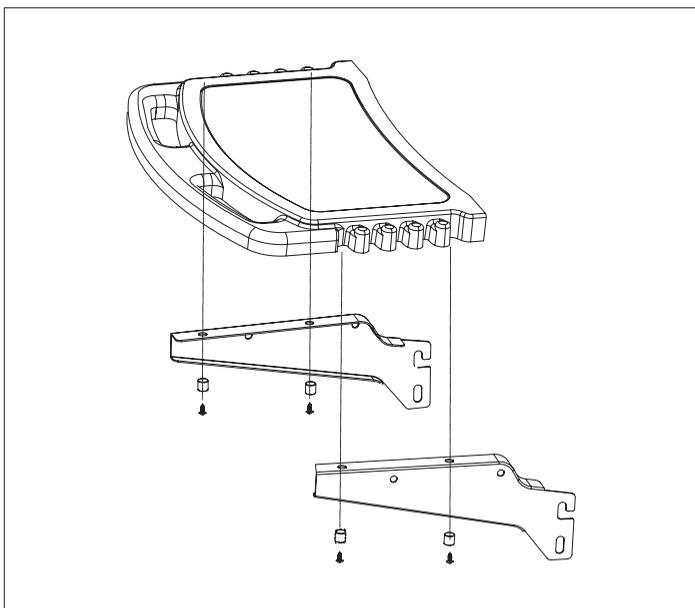
# 4

1. Insérez le réflecteur (BE) dans la chambre de combustion.
2. Fixez ensuite l'élément (BD) au côté droit de la chambre de combustion au moyen de vis no 10 x 3/8 po (2) et d'écrous no 10 (2). Ensuite, emboîtez l'élément dans le support du réflecteur.
3. Placez ensuite le gril au-dessus de la chambre de combustion, soit au-dessus des composants que vous avez fixés antérieurement.



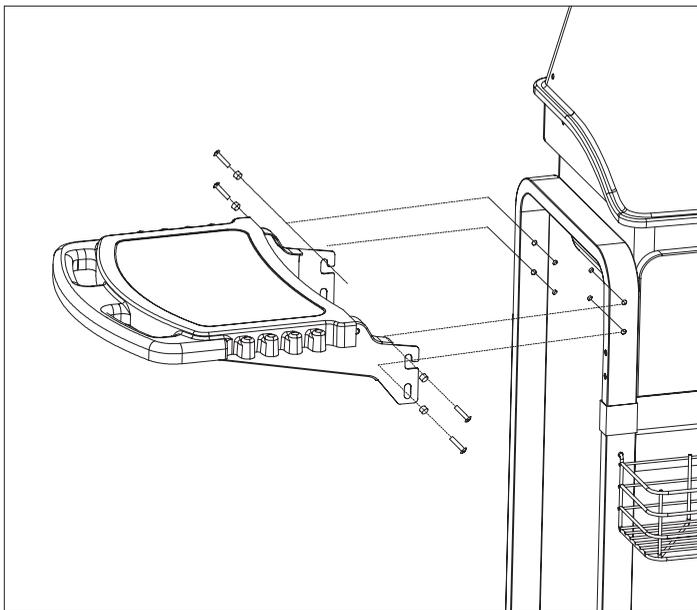
# 5

1. Fixez le couvercle (A) à la chambre de combustion en joignant les parties inférieures et supérieures des charnières au moyen de vis de 1/4 x 1 3/8 po (2) et d'écrous de 1/4 po (2).
2. Installez le thermomètre (AG) au couvercle.



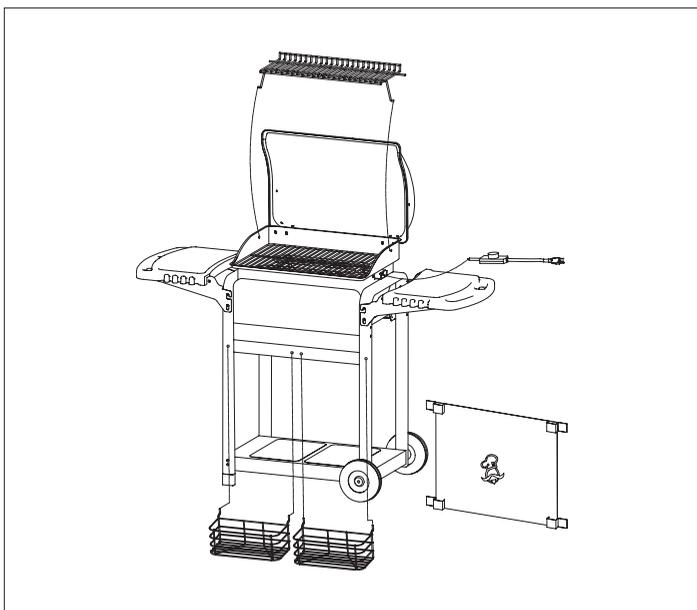
# 6

Fixez les supports de tablette (CA et CB) à la tablette (CC) au moyen des vis autotaraudeuses ST 4.2 x 10 et des bagues de plastique. Faites de même avec l'autre tablette.



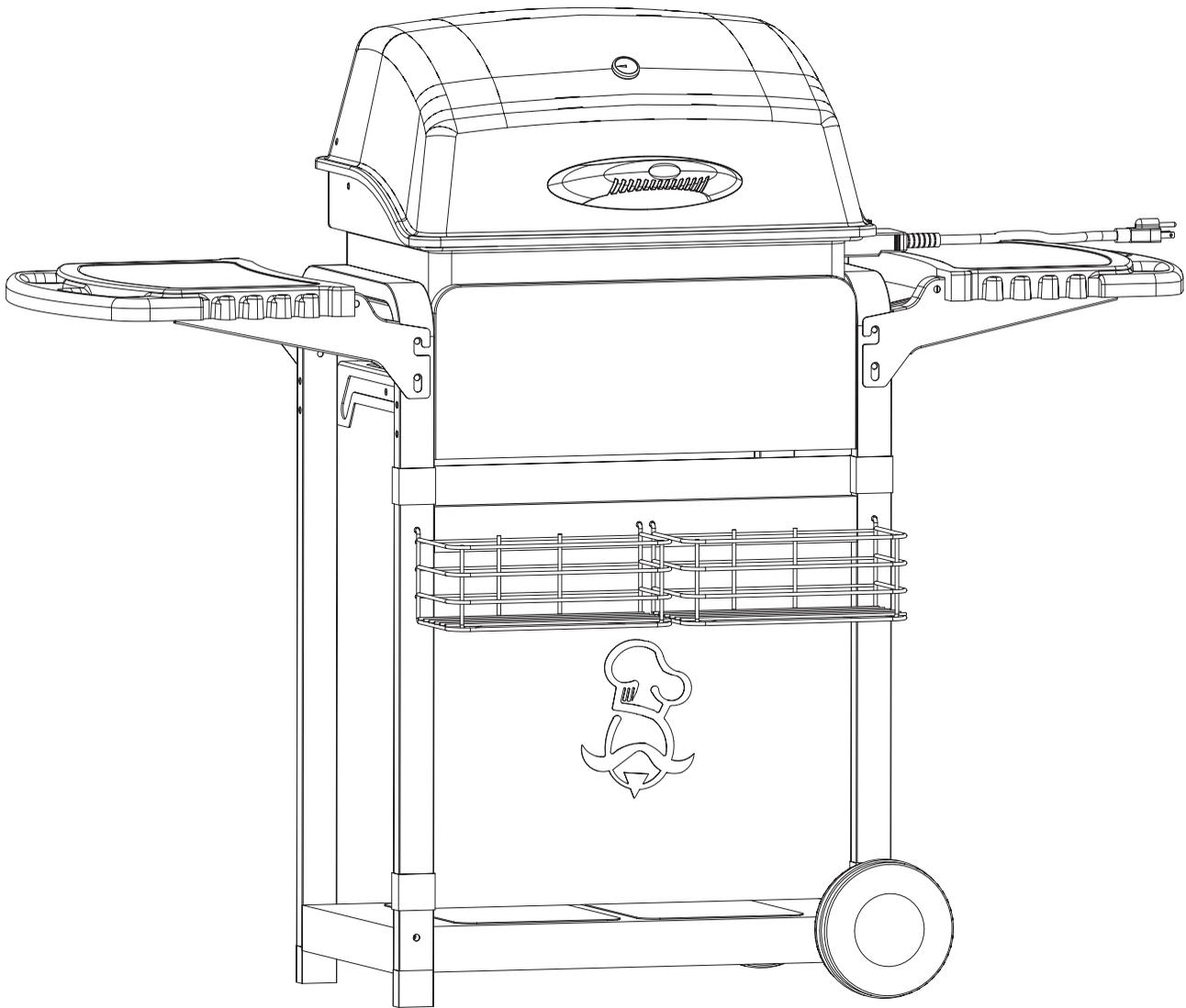
# 7

Fixez les deux tablettes aux montants doubles de chariot (DC) au moyen de vis de 1/4 x 1 3/8 po (8), d'écrous de 1/4 po et de bagues de métal.



# 8

1. Insérez les pieds de la grille de réchauffement (BG) dans les trous appropriés du couvercle et de la chambre de combustion.
2. Raccordez le thermostat (BC) à l'élément (BD).
3. Fixez la façade portant le logo Masterchef (DP) à l'avant du barbecue contre les montants doubles.
4. Accrochez les deux paniers à condiments (DO) aux trous de la traverse avant (DM).





---

**DISTRIBUTOR**

Trileaf Distribution Trifeuil  
Toronto, Canada  
M4S 2B8

