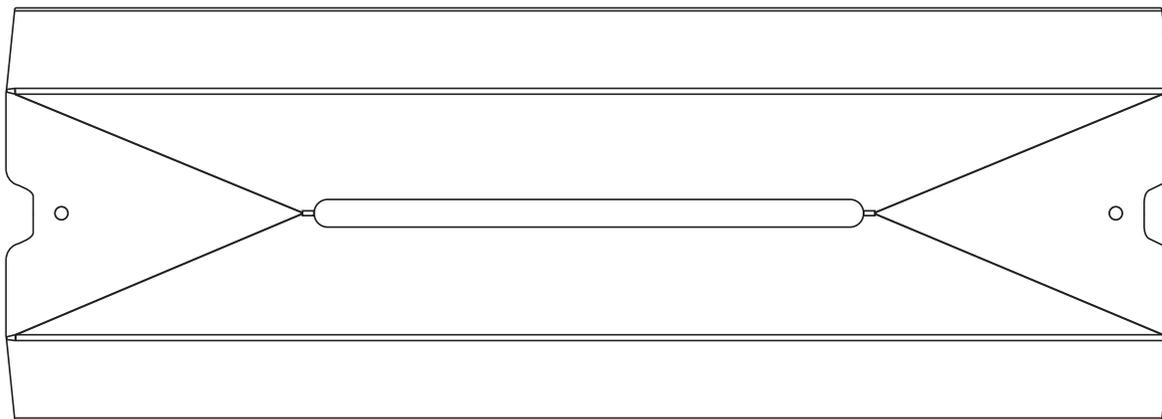


Cuisinart^{MD}

**INSTRUCTIONS
D'ENTRETIEN
ET CONSIGNES
DE SÉCURITÉ**



Brise-Flamme du Gourmet OEM

85-2335 (G525-0015-02)

POUR UTILISATION AVEC LES BARBECUES CUISINART^{MD} NOS:

85-3056 (G52501), 85-3057-6 (G52502), 85-3058-4 (G52503), 85-3059-2 (G52504),
(85-3056-8, G52505), 85-3057-6 (G52506), 85-3058-4 (G52507), 85-3059-2 (G52508),
85-3058-4 (G52509), 85-3059-2 (G52510), 85-3108-6 (G53501), 85-3109-4 (G53502),
85-3110-8 (G53503), 85-3111-6 (G53504), 85-3122-0 (G53505), 85-3123-8 (G53506),

VEILLEZ LIRE ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Les Cuisinart^{MD} Plaques de Distributions de Chaleurs sont conçu pour être utilisé avec les barbecues Cuisinart^{MD} seulement. Ce produit remplace les plaques de distributions de chaleurs originale de votre barbecue Cuisinart^{MD}.

SOIN ET MAINTIEN

⚠ ATTENTION

- Positionnez le grill à l'extérieur dans un espace à découvert avant de retirer les vieilles plaques de distributions de chaleurs et installez les nouvelles plaques de distributions de chaleurs.
- Assurez-vous que le grill est froid avant de continuer. Fermez le(s) bouton(s) de contrôle et l'alimentation en gaz.
- Soulevez le couvercle du barbecue pour exposer la surface de cuisson.
- Retirez les grilles de cuisson.
- Retirez les plaques de distribution de chaleur endommagées et remplacez-les avec les nouvelles plaques de distributions de chaleur émaillées.
- Assurez-vous que vos plaques de distributions de chaleurs sont positionnées directement au-dessus des brûleurs et sous les grilles de cuisson.

Vos nouvelles Cuisinart^{MD} Plaques de Distribution de Chaleur servent à

- Protéger votre système de brûleurs contre les sels, les graisses et autres impuretés qui causent des blocages et créent des risques de sécurité et la dégradation prématurée.
- Distribuer la chaleur pour une cuisson uniforme.
- Éliminer le besoin des pierres de lave ou les briquettes de céramique.

Pour un entretien correct

- Effectuez toujours un entretien régulier de vos plaques de distributions de chaleurs afin d'enlever les débris. Ne laissez pas les accumulations de gras, de sel ou d'acide provenant des marinades s'accumuler sur vos plaques de distributions de chaleurs.
- Quand on permet la graisse et les débris d'accumuler, cela va causer des poussées et potentiellement un feu de graisse.
- En utilisant une brosse à barbecue ou un grattoir, enlevez l'accumulation du brise-flamme. Nettoyez ce qui restait des débris avec le savon doux et l'eau chaude. Séchez complètement.

Comment ranger votre brise-flamme

- Si votre barbecue est conservé dehors, vous devrez enlever, nettoyer, et ranger les brise-flammes à l'intérieur pour éviter les dommages par l'humidité.

Ne pas suivre ces instructions entraînera la détérioration rapide de cette pièce. Si vous ne retirez pas toutes les plaques de distributions de chaleurs afin de les examiner, il se peut que vous ne réalisiez pas leur état avancé de détérioration. En suivant toutes les instructions contenues dans ce document, prolongera la durée de vie de ce composant et améliorera la performance de votre barbecue.

**Pour de plus amples informations,
visitez nous sur l'internet chez www.cuisinartbbqs.com**

Participez au



facebook.com/cuisinartbbqs



twitter.com/cuisinartbbqs

Cuisinart^{MD} est une marque déposée, utilisée sous licence.

© 2019 Trileaf Distributions Trifeuil