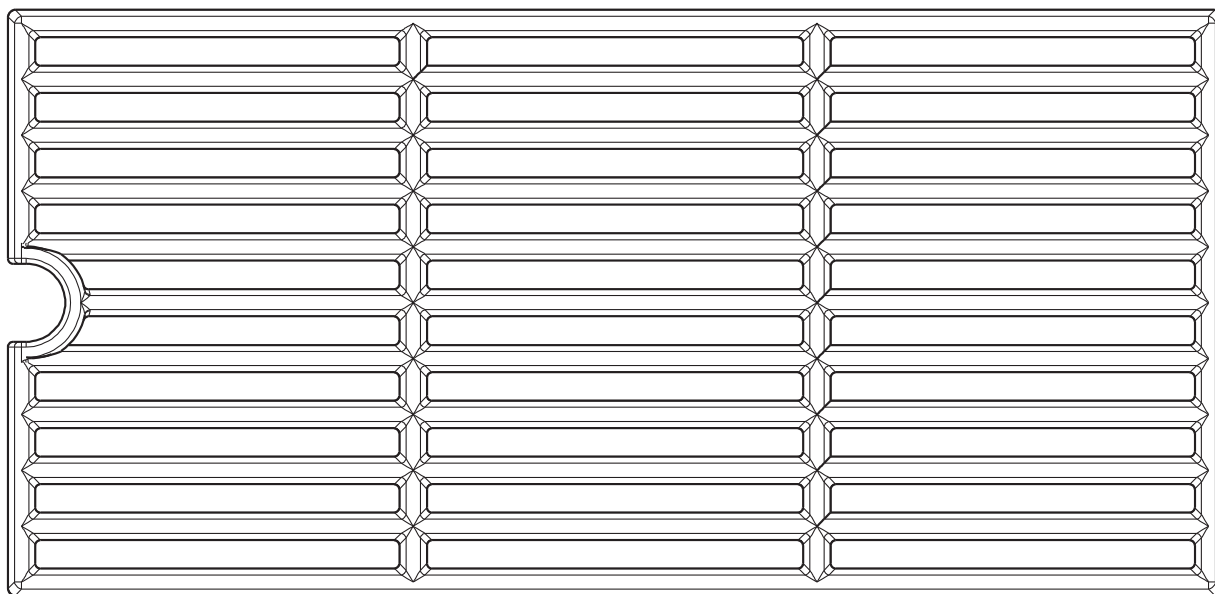


Cuisinart^{MD}

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



Grilles de Cuisson en Fonte Émaillée

85-1969 (G525-0016-02)

POUR UTILISATION AVEC LES BARBECUES CUISINART^{MD} NOS

*85-3056-8 (G52501/G52505), 85-3057-6 (G52502/G52506),
85-3058-4 (G52503/07/09), 85-3059-2 (G52504/08/10), 85-3108-6 (G53501),
85-3109-4 (G53502), 85-3110-8 (G53503), 85-3111-6 (G53504),
85-3112-4 (G35801), 85-3113-2 (G35802), 85-3122-0 (G53505),
85-3123-8 (G53506), 85-3126-2 (G53507), et 85-3127-0 (G53508)*

VEILLEZ LIRE ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Les grilles de cuisson Cuisinart^{MD} sont conçues pour être utilisé avec les barbecues Cuisinart^{MD} seulement. Ce produit remplace les grilles de cuisson originale de votre barbecue Cuisinart^{MD}.

SOIN ET MAINTIEN

S.V.P. suivre les recommandations suivantes pour le soin et maintien pour obtenir la meilleure performance de cuisson, durabilité et sécurité des aliments.

- **Avec chaque utilisation** vous devez brosser les grilles de cuisson pour enlever les résidus de cuisson avant d'allumer votre gril.
- **Après chaque session de grillages**, vous devez brûler les résidus de sur votre grille de cuisson en tournant la température à MAX pour 5 minutes.
- **Deux à trois fois par saisons;** le culottage complets de vos grilles de cuissons émaillé, particulièrement suivants une longue période d'entreposage.

Comment Culotter les Grilles de Cuisson en Fonte émaillée

1. Retirez les grilles de cuisson du barbecue et éliminez au moyen d'une brosse à barbecue les morceaux de porcelaine qui se détachent ou qui s'effritent et les résidus de graisse.
2. Nettoyez les grilles de cuisson à l'eau savonneuse.
3. Rincez et séchez à fond au moyen de serviettes en papier. **Important : ne tremper jamais les grilles de cuisson dans l'eau ou dans l'eau savonneuse pendant une longue période.**
4. Enduisez entièrement les grilles de cuisson de graisse végétale, en recouvrant bien le dessus, le dessous, les côtés et chaque tige. N'UTILISEZ PAS de gras salés comme la margarine, le beurre ou tout aérosol de cuisson antiadhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive, puisqu'elle brûle lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
5. Placez les grilles de cuisson dans votre four conventionnel ou dans votre barbecue pendant 20 minutes entre 250 °F et 300 °F, afin de compléter le culottage. Le temps nécessaire peut varier selon l'appareil de cuisson utilisé.
6. Une fois complété, laissez les grilles de cuisson refroidir avant de les utiliser.

Répété ce processus plusieurs fois à travers de la saison pour renforcer le culottage, obtenir une performance améliorer et performance antiadhésif tout comme les veille poêlon nés en fonte. En plus de culotter vos grilles de cuisson plusieurs fois à travers la saison, il est recommandé d'utiliser un linge imbibé d'huile végétale ou graisse végétale pour enrober la surface complète de votre grille de cuisson. Évitez d'utiliser des essuie-tout en papier car ils ont tendance as s'accrocher à la grille de cuisson.

**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
déposé, utilisée sous licence.

© 2016 Trileaf Distributions Trifeuil
