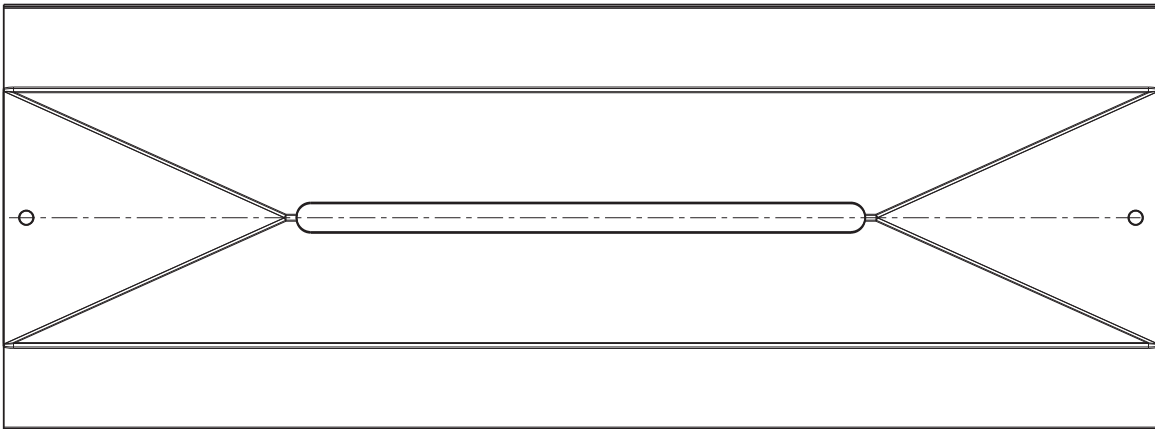


Cuisinart^{MD}

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



Plaque de Distribution de Chaleur

85-1976 (G512-0079-02)

POUR UTILISATION AVEC LES BARBECUES CUISINART^{MD} NOS

85-3032-4 (G51213), 85-3033-2 (G51214), 85-3034-0(G51215), 85-3035-8 (G51216),
85-3032-4 (G51217), 85-3033-2 (G51218), 85-3034-0(G51219), 85-3035-8 (G51220)

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 avec les nouvelles plaques de distributions de chaleur émaillée.**
- **Assurez-vous que vos plaques de distributions de chaleurs sont positionnées directement au-dessus des brûleurs et sous les grilles de cuisson.**

Vos nouveau Cuisinart^{MD} Plaques de Distribution de Chaleur sert 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.
- Réduire les flambées.

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.
- Retirez et nettoyez les plaques de distributions de chaleurs toutes les deuxième cuissons, ou plus fréquemment si vous préparez des mets pour un grand nombre de personnes.
- Au moyen d'une brosse de nettoyage pour grills, éliminez toute accumulation de résidus sur les plaques de distributions de chaleurs. Nettoyez toutes les saletés au savon doux et à l'eau chaude. Séchez à fond.
- Si vous entreposez votre barbecue à l'extérieur, vous devez nettoyer, retirer et entreposer vos plaques de distributions de chaleurs avec vos grilles de cuisson, vos brûleurs et votre batterie d'allumage à l'intérieur.
- Empêchez l'humidité et les agents corrosifs de se former sur la surface.
- Ne pas suivre ces instructions entrainera 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.

© 2016 Trileaf Distributions Trifeuil