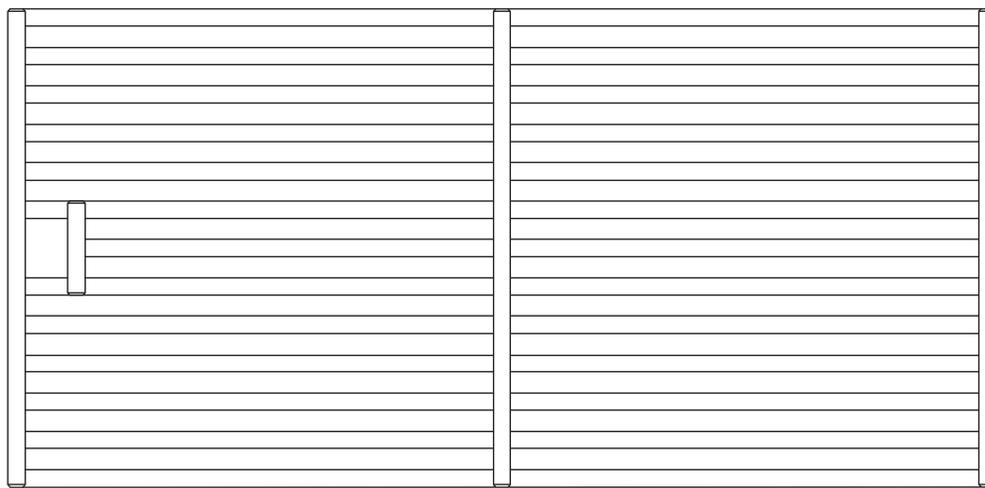


# Cuisinart<sup>MD</sup> INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**Grilles de cuisson en acier inoxydable OEM**

**85-2336 (G535-0044-02)**

**POUR UTILISATION AVEC LES BARBECUES CUISINART<sup>MD</sup> 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),  
85-3126-2 (G53507), 85-3127-0 (G53508)

**VEILLEZ LIRE ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

**Les grilles de cuisson Cuisinart<sup>MD</sup> sont conçues pour être utilisées avec les barbecues Cuisinart<sup>MD</sup> seulement. Ce produit remplace les grilles de cuisson originale de votre barbecue Cuisinart<sup>MD</sup>.**

---

# SOIN ET MAINTIEN

**S.V.P suivez les conseils pour l'entretien fournit dessous pour des résultats de cuisson optimale, durabilité et la sécurité alimentaire. Pour protéger l'apparence et l'intégrité de votre grilles en acier inoxydable, le nettoyage de routine est nécessaire.**

## NETTOYAGE DE ROUTINE

---

- **Avec chaque utilisation** vous devez brosser les grilles de cuisson pour enlever les résidus de cuisson avant d'allumer votre gril. N'utilisez PAS une brosse en acier ou une brosse du laine d'acier pour nettoyer les grilles en acier inoxydable. Cela va endommager le fini et laisser les particules montées à la surface et causer la corrosion.
- **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.

## ENTRETIEN SAISONNIERS

---

1. **Enlevez** la grille de cuisson du barbeque et se laver à l'eau et au savon.
2. **Rincez** et sechez complètement avec un serviette-microfibre.
3. **Placez** les grilles de cuisson et préchauffer comme il est recommandée.

**Pour de plus amples informations,  
visitez nous sur l'internet chez [www.cuisinartbbqs.com](http://www.cuisinartbbqs.com)**

**Participez au**



[facebook.com/cuisinartbbqs](https://facebook.com/cuisinartbbqs)



[twitter.com/cuisinartbbqs](https://twitter.com/cuisinartbbqs)

Cuisinart<sup>MD</sup> est une marque  
déposé, utilisée sous licence.

© 2019 Trileaf Distributions Trifeuil

---