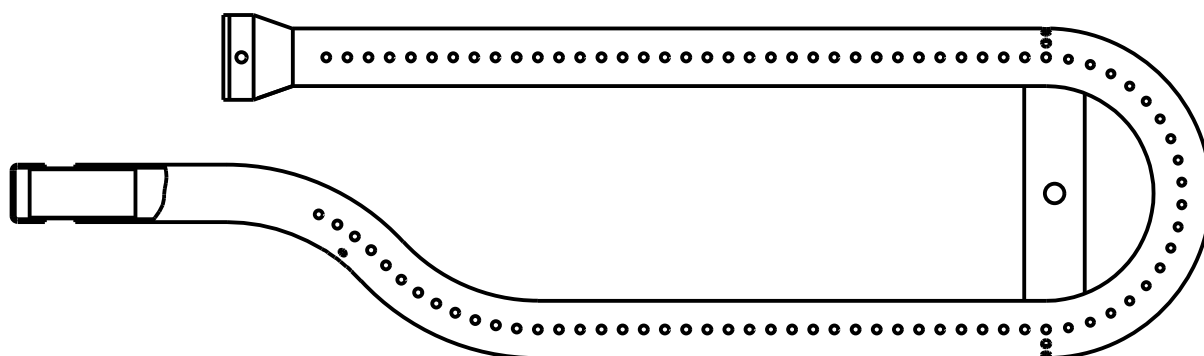


Cuisinart^{MD} INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Doubles-Brûleur en Inox Kit

Comprend: 2 Brûleur A, 1 Brûleur B
Quincaillerie Comprend: 3X Vis Auto-Tarau Deuse, 3X Vis, 3X Écrou, 3X Rondelle, 3X Rondelle Grewer

85-1968 (G607-0700-03)

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.

Ces doubles-brûleur en acier inoxydable Cuisinart^{MD} sont conçu pour être utilisé avec les barbecues Gourmet Cuisinart^{MD} seulement. Ce produit remplace les doubles-brûleur en acier inoxydable originale de votre barbecue Cuisinart^{MD}.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

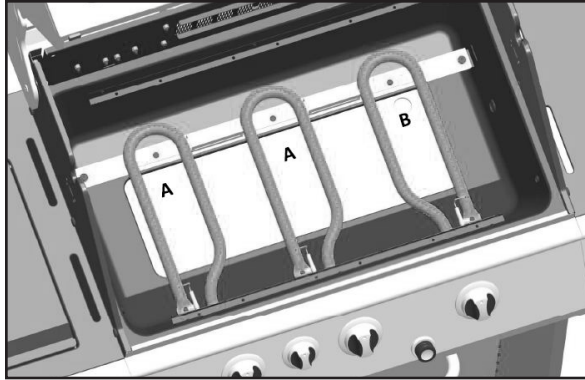
Remplacez vos doubles-brûleurs en acier inoxydable Cuisinart^{MD}:

⚠ ATTENTION

Déplacer le gril vers un endroit extérieur avant d'enlever vos vieux doubles-brûleur en acier inoxydable et installer vos nouveaux remplacements.

Assurez-vous que le gril est froid avant de continuer. Fermez le(s) bouton(s) de contrôle du gril et l'alimentation en gaz.

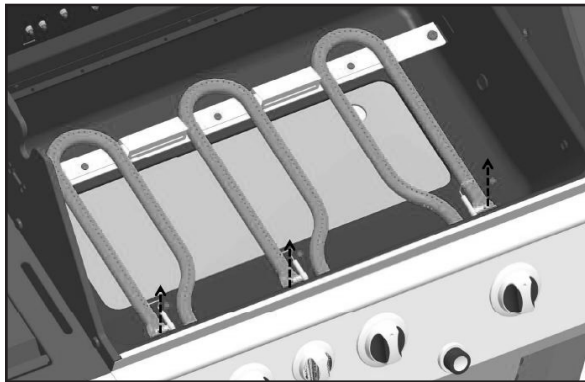
1.



a. Soulevez le couvercle afin d'exposer la surface de cuisson de votre BBQ.

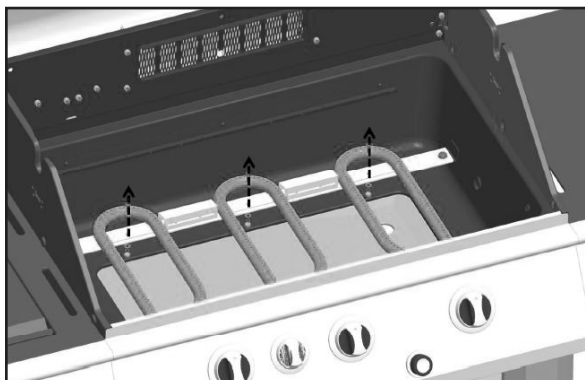
b. Retirez vos grilles de cuisson et plaque déflectrice afin d'exposer les brûleurs. Référez-vous à la **figure 1** pour identifier le brûleur A et le brûleur B dans votre barbecue.

2.



Retirez les vis auto-taraudeuse des trois électrodes tel que montré à la **figure 2**.

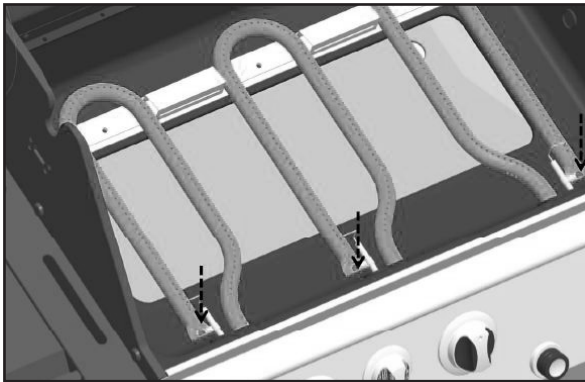
3.



Enlevez la quincaillerie de la barre de support des brûleurs comme montré à la **figure 3**.

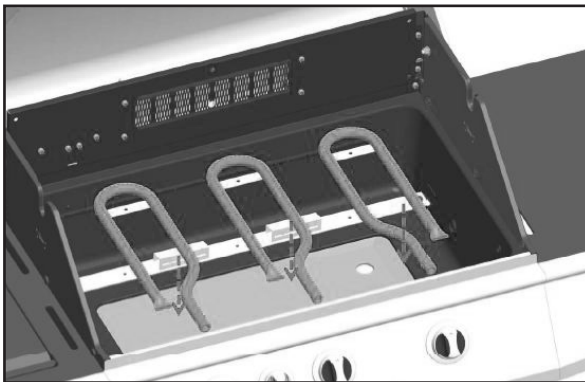
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

4.



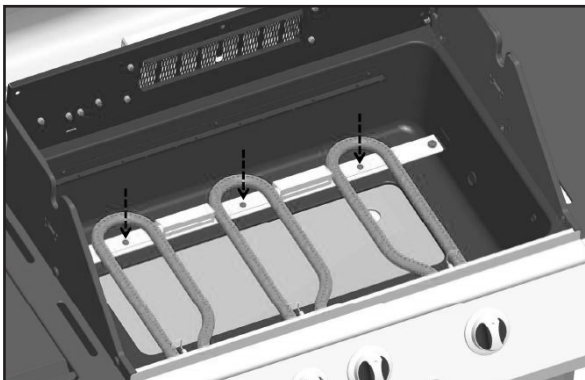
Positionnez les nouveaux brûleurs dedans le compartiment de brûleurs. Assurez-vous que les brûleurs son bien positionné pour couvrir les valves tel que montré à la **figure 4**.

5.



Utilisez les nouvelles vis auto-taraudeuse pour fixé l'électrode au nouveau brûleur comme montré à **figure 5**.

6.



- a. Utilisez la nouvelle quincaillerie pour fixé les nouveaux brûleurs à la barre de support comme montré à la **figure 6**.
- b. Repositionnez les plaques déflectrices et les grilles de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de tenter d'allumer votre grill, pour votre sécurité veuillez sil vous plait faire une inspection visuel pour vous assurez que les brûleurs sont bien aligner avec les valves et que toutes les connections depuis l'alimentation en gaz et votre grill sont bien serrez et finalement qu'un contrôle anti-fuite as été effectué avec succès sur la ligne d'alimentation en gaz, le régulateur, le tuyau, et connections du train de gaz. Visitez nous en ligne chez www.cuisinartbbqs.com ou rapporter vous au manuel de sécurité et entretien pour obtenir de plus amples informations.

SOIN ET MAINTIEN

Entreposage

Évitez la détérioration. Si votre barbecue est entreposé à l'extérieur, retirez les brûleurs, nettoyez-les et entreposez-les dans un endroit sec, en les enveloppant dans une serviette ou dans du papier journal. Protégez les brûleurs de l'humidité et des agents corrosifs qui peuvent se déposer à leur surface et causer la corrosion.

Entretien des Brûleurs

Le brûleur constitue le cœur de votre barbecue. Il est sujet à un certain nombre de conditions qui peuvent causer des dégâts matériels et qui constituent des risques potentiels. Votre brûleur subit les températures extrêmes de votre barbecue, Il est également exposé aux intempéries ainsi qu'au sel, à la graisse et aux marinades utilisés lors de la cuisson. Il est donc nécessaire de l'entretenir régulièrement et de procéder à des vérifications de sécurité.

Éviter le vieillissement prématuré de vos doubles-brûleurs en acier inoxydable Cuisinart^{MD} en suivant les procédures suivantes de maintenance et contrôle de sécurité :

Le maintien et contrôle de sécurité régulière doivent être fait on moins une fois chaque 5 utilisation du gril.

Le maintien et contrôle de sécurité saisonnier doit être fait au moins 2 fois par saison.

Inspectez vos brûleurs afin d'identifier s'il y a présence de :

1. Orifices de brûleurs bouchés.
2. Craquelures ou de fentes.
3. Trous.
4. Rouille excessive.
5. Dommages aux tubes de venturi et aux orifices.
6. Flamme irrégulières.
7. Flamme jaunes ou oranges excessives.
8. Tube transversal d'allumage bouché ou endommagé.

Étapes d'entretiens des brûleurs:

1. Retirez vos grilles de cuisson Cuisinart^{MD} et brise-flammes pour exposer vos brûleurs.
2. Retirez la quincaillerie qui retienne les brûleurs à l'armature des brûleurs.
3. Retirez les brûleurs.
4. Brossez les éléments extérieurs du brûleur à l'aide d'une brosse avec poils de fer ou de laiton, en vous attardant particulièrement sur les orifices des ports des brûleurs.
5. À l'aide d'un fil de fer souple, d'un trombone ou d'un embout de tournevis, débarrassez chaque orifice des brûleurs des salissures ou de la rouille.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas un outil de plus gros diamètre que l'orifice des ports du brûleur, car cela peut nuire au fonctionnement de votre barbecue.

6. Tapotez doucement le brûleur afin de faire tomber les résidus désincrustés des ports et des tubes lors de l'étape précédente.
7. A l'aide d'une brosse à tube venturi, nettoyez l'intérieure du brûleur. Prenez soins que la brosse passe à travers l'intérieure du brûleur au complets.
8. Vérifiez visuellement la sortie de gaz à l'extrémité de chacune des valves, pour voir si elle est obstruée par des salissures, de la poussière ou des toiles d'araignée. Nettoyez-la si nécessaire.
9. Réinstallez les brûleurs en utilisant la quincaillerie retirée. Assurez-vous que le brûleur est bien installé avec le venturi positionné sur les orifices de valve.
10. Remettez en place les brise-flammes et les grilles 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 déposée, utilisée sous licence.

© 2016 Trileaf Distributions Trifeuil