



DURABILITÉ • PUISSANCE • PERFORMANCE

GRILLES DE CUISSON EN FONTE SURFACE DUAL

Comprend : 1X grille de cuisson



INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PART NUMBER: 85-1977 (G522-0097-02)

POUR UTILISATION AVEC LES BARBECUES COLEMANMD NOS :	
2010	85-3026-0 (G52201), 85-3027-8 (G52202), 85-3028-6 (G52203), 85-3029-4 (G52204)
2011/ 2012	85-3046-2 (G35301), 85-3047-0 (G35302), 85-3026-0 (G52205), 85-3027-8 (G52206), 85-3028-6 (G52207), 85-3029-4 (G52208), 85-3046-2 (G35303), 85-3047-0 (G35304), 85-3026-0 (G52209), 85-3027-8 (G52210), 85-3028-6 (G52211), 85-3029-4 (G52212)
2013	85-3066-4 (G35305), 85-3067-2 (G35306), 85-3068-0 (G52215), 85-3069-8 (G52216), 85-3074-4 (G52217), 85-3075-2 (G52218), 85-3076-0 (G53101), 85-3077-8 (G53102)
2014	85-3066-4 (G35305), 85-3067-2 (G35306), 85-3068-0 (G52220), 85-3069-8 (G52221), 85-3092 (G52222), 85-3093-8 (G52223), 85-3076-0 (G53103), 85-3077-8 (G53104)
2015	85-3066-4 (G35308), 85-3067-2 (G35309), 85-3068-0 (G52227), 85-3069-8 (G52228), 85-3092-0 (G52229), 85-3093 (G52230), 85-3076 (G53103), 85-3077 (G53104)
2016	85-3066 (G35308), 85-3067 (G35309), 85-3076 (G53103), 85-3077 (G53104)

VEILLES LIRE ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Les Grilles de Cuisson en Fonte Surface Double Coleman^{MD} sont conçues pour être utilisé avec les barbecues Coleman^{MD} Even Heat^{MC} seulement. Ce produit remplace les grilles de cuisson originale de votre barbecue Coleman^{MD} Even Heat^{MC}

www.colemanbbqs.com

Manual Revision #: 01022018 PD

L'assaisonnement des Grilles de Cuisson en Fonte Surface Double Coleman^{MD} avec de la graisse végétales, améliore la performance de cuisson et la rétention de chaleur, prévient les endommagements causé par l'humidité, crée une surface anti-adhésive pour la cuisson et rallonge la durée de vie de vos grilles de cuisson.

Astuces :

- Assaisonnez toujours vos grilles de cuisson avant de les utiliser pour la première fois, quelques fois en cours de saison, et au premier signe de rouille ou de détérioration.
- Éliminez toutes les accumulations sur les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue avant de préchauffer le barbecue.
- Préparez toujours vos grilles de cuisson avec une légère couche de shortening végétal ou d'huile végétale.
- Laissez le barbecue sur « MAX » pendant 5 minutes de plus après chaque utilisation afin de brûler toute accumulation.

Comment assaisonner vos GRILLES DE CUISSON EN FONTE SURFACE DOUBLE COLEMAN^{MD}

1. Brossez et enlevez toutes les accumulations à l'aide d'une brosse à barbecue.
2. Nettoyez les grilles de cuisson avec de l'eau et du savon. Ne les plonger pas dans l'eau.
3. Rincez et séchez à fond avec une serviette. Laissez les grilles sécher au soleil si vous les nettoyez quand il fait chaud.
Important: Ne laissez jamais tremper les grilles de cuisson dans l'eau ou rester mouiller.
4. Couvrez entièrement les grilles de cuisson, au dessus, au dessous, aux côtés et à chaque tige avec une couche de shortening végétal. N'UTILISEZ PAS de gras salé comme de la margarine, du beurre ou tout aérosol de cuisson antiadhésif. N'utilisez pas de l'huile d'olive puisqu'elle brûle à des températures élevées.
5. **Instruction pour four conventionne** : Placez vos Grilles de Cuisson en Fonte Surface Double COLEMAN^{MD} dans votre four conventionnel sur du papier aluminium ou une plaque à biscuits pendant 20 minutes entre 250 et 300 °F afin de terminer la procédure d'assaisonnement.

Instructions pour barbecue : Placez vos Grilles de Cuisson en Fonte Surface Double COLEMAN^{MD} dans votre barbecue pendant 20 minutes, avec vos boutons de contrôle réglé à une température moyenne.

6. Une fois terminée, laissez les grilles de cuisson refroidir avant de les utiliser.

En assaisonnant vos grilles de cuisson plusieurs fois dans la saison, les pores sont infiltrés d'huile, ce qui empêche l'eau de pénétrer les grilles et de causer une dégradation prématurée de cette pièce. L'assaisonnement crée une surface antiadhésive et résistante à la rouille.



Participez au



facebook.com/colemangrills



twitter.com/colemangrills

Distribué par : Winners Products Engineering Ltd.
Coleman^{MD} , et  sont de marques déposées de The Coleman Company, Inc utilisées sous licence. ©2018 The Coleman Company, Inc.