



DURABILITÉ • PUISSANCE • PERFORMANCE

PLAQUE DE DISTRIBUTION DE CHALEUR EVEN HEAT^{MC}

Comprend : 1X plaque de distribution de chaleur



INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PART NUMBER: 85-1988 (G522-0072-02)

POUR UTILISATION AVEC LES BARBECUES COLEMAN^{MD} NOS :

85-3026-0 (G52205/09), 85-3027-8 (G52206/10), 85-3028-6 (G52207/11),
85-3029-4 (G52208/12), 85-3046-2 (G35301/03), 85-3047-0 (G35302/04),
85-3066 (G35305/08), 85-3067 (G35306/09), 85-3068-0 (G52215/20/27),
85-3069-8 (G52216/21/28), 85-3074-4 (G52217), 85-3075-2 (G52218),
85-3092-0 (G52222), 85-3093-8 (G52223), 85-3076-0 (G53101/03),
85-3077-8 (G53102/04), 85-3077-8(G53102/04), 85-3114-0 (G52229), ET 85-3115-8 (G52230)

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

Les Plaques de Distribution de Chaleur Even Heat^{MC} sont conçu pour être utilisé avec les barbecues Coleman^{MD} Even Heat^{MC} seulement. Ce produit remplace les plaques de distributions de chaleurs originales de votre barbecue Coleman^{MD} Even Heat^{MC}.

www.colemanbbqs.com

Manual Revision #: 09042015 PD

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 et 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 endommager 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.**

ÉTAPES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Vos Plaques de Distribution de Chaleur EVEN HEAT^{MC} protègent les brûleurs contre les égouttements de graisse et de marinades salées, distribuent la chaleur de façon homogène à travers la surface de cuisson et incinèrent les égouttements de graisse, ce qui crée la saveur authentique du barbecue que l'on adore.

L'accumulation de la graisse peut mener à un nombre de risques lorsque l'on lui permet de s'accumuler, y compris des embrasements et des feux de graisse. Ces pièces peuvent détériorer rapidement, être endommagées par l'humidité ou rouiller si les étapes décrites ci-dessous ne sont pas suivies.

1. Enlevez et nettoyez les plaques de distribution de chaleur toutes les deux utilisations
2. Utilisez une brosse à grill pour éliminer les accumulations. Nous vous conseillons de le faire au dessus d'une grande poubelle.
3. Nettoyez tous les débris qui restent à l'aide de savon doux et d'eau chaude.
4. Séchez à fond.
5. Réinstallez



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. ©2016 The Coleman Company, Inc.*

www.colemanbbqs.com