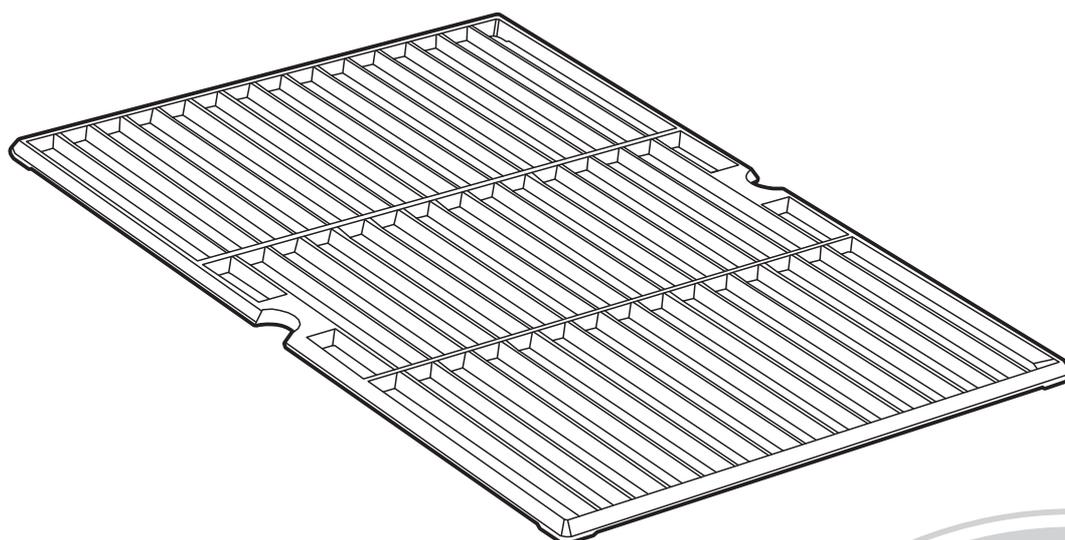


MASTER  
**Chef**<sup>MC</sup>

## GRILLE DE CUISSON

Numéro de pièce : 085-2338-4



### CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE SÉCURITÉ

S'ADAPTE PARFAITEMENT AUX MODÈLES SUIVANTS :

085-3040-4 (G45301/G45306), 085-3041-2 (G45302/G45307),  
085-3044-6 (G45303/G45308/G45311), 085-3045-4 (G45304/G45309/G45312),  
085-3098-8 (G45313), 085-3099-6 (G45314), 085-3102-8 (G45321),  
085-3103-6 (G45322), 085-3106-0 (G45315/G45319),  
085-3107-8 (G45316/G45320), 085-3137-6 (G45323/G45324),  
085-3138-4 (G45325), 098-1085-0 (G45326),  
399-3656-4 (G45327), 085-3138-4 (G45329)

La grille de cuisson Master Chef<sup>®</sup> est une pièce d'équipement d'origine destinée à être utilisée uniquement avec les barbecues à 4 brûleurs Master Chef<sup>®</sup> Elite, Grill Turismo<sup>MC</sup> et E-Series.

**GRILL TURISMO**<sup>™</sup> elite

Veuillez lire et conserver ce guide aux fins de consultation ultérieure.

### CONSEILS :

Protégez toujours les grilles de cuisson contre la rouille/la corrosion, l'eau, l'humidité et les dommages d'humidité en suivant les étapes de rodage décrites ci-dessous.

### PRÉPARATIFS SAISONNIERS :

1. Éliminez les dépôts à l'aide d'une brosse à barbecue.
2. Lavez les grilles de cuisson à l'eau savonneuse.
3. Rincez-les et **séchez-les soigneusement** avec une serviette.

### IMPORTANT: Ne laissez jamais les grilles de cuisson immergées ou rester humides.

4. Enduisez la grille de cuisson, le dessus, le bas, les côtés et chaque tige avec du shortening végétal. N'utilisez PAS de graisses salées telles que de la margarine, du beurre ou tout aérosol de cuisson antiadhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive car elle brûle à haute température.
5. Placez vos grilles de cuisson dans votre barbecue. En suivant la procédure d'allumage appropriée, préchauffez votre barbecue pendant au moins 20 minutes avec vos boutons de commande réglés sur chaleur moyenne/élevée.
6. Après 20 minutes de préchauffage, éteignez le barbecue et laissez les grilles de cuisson refroidir complètement pour terminer le processus de rodage.

**RÉPÉTEZ les étapes de rodage à chaque fois que vos grilles de cuisson du barbecue semblent sèches, montrent des signes de corrosion ou lorsque les aliments collent à la surface.**

### AVANT CHAQUE UTILISATION :

- Avant de préchauffer le barbecue, retirez toute accumulation de résidus alimentaires des grilles de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue.
- Préparez toujours les grilles de cuisson avec une légère couche de shortening végétal ou d'huile végétale.

### GARANTIE LIMITÉE D'UNE DURÉE DE 1 AN

Veuillez lire ce guide d'utilisation et le conserver aux fins de consultation ultérieure. Assemblez votre brûleur immédiatement. Des pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours après l'achat. Si vous avez la moindre question concernant votre produit, les pièces, la garantie et avez besoin de l'aide technique, appelez-nous au 1-855-453-2150.