

REINIGUNGS-SET



Emaille-Gasgrills



Die Reinigung dauert etwa 90 Min.



Nach der 10. Verwendung reinigen



Der Grill muss kalt sein



Verbindung zur Gasflasche trennen

WAS MAN BRAUCHT - NICHT ENHALTEN



Tuch zum Trocknen



Eimer



Handschuhe

WAS MAN BRAUCHT - ENHALTEN

- 1**

 Dreiseitige Grillbürste
- 2**

 Q- & Grillrost-Reiniger
- 3**

 Reinigungsschwamm, 2 Stück
- 4**

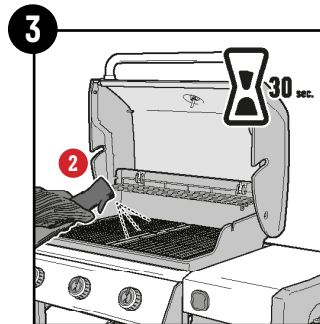
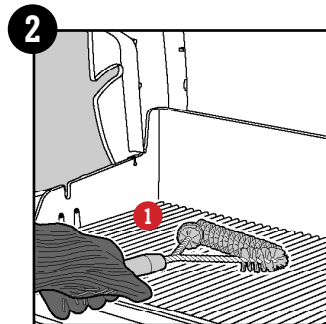
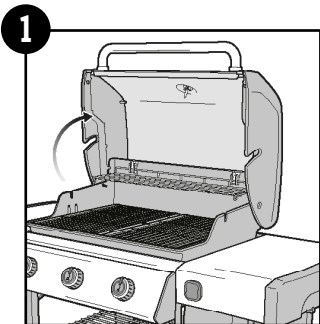
 Gas-Wartungskit
- 5**

 Grillbürste
- 6**

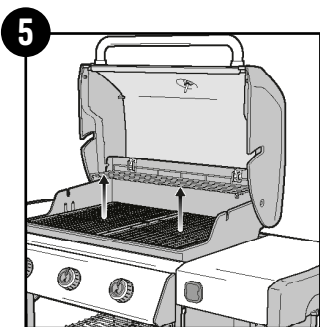
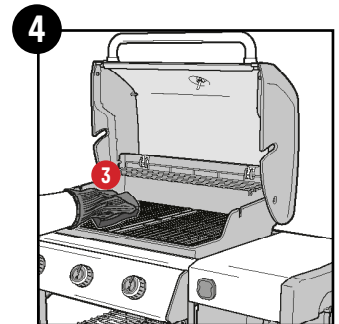
 Antihaft-Spray
- 7**

 Emaille-Reiniger
- 8**

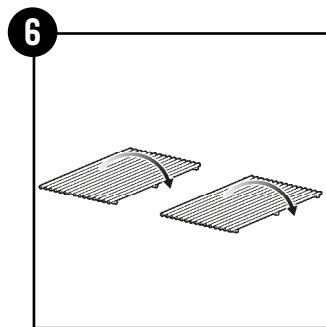
 Mikrofaser-tuch



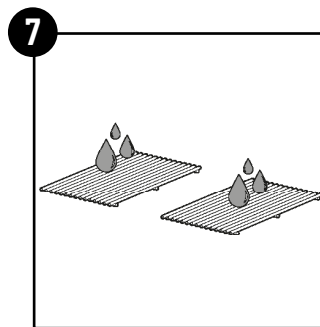
Aufsprühen und 30 Sek. einwirken lassen.



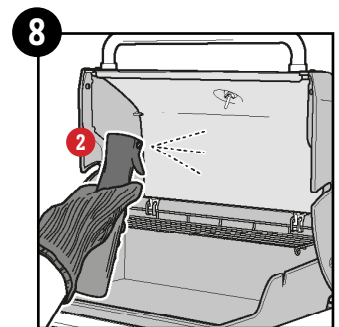
Roste entfernen.



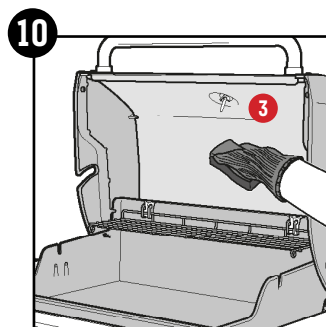
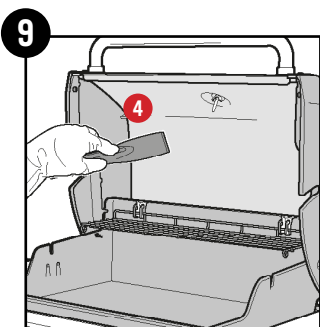
Roste umdrehen und Schritt 2, 3 und 4 wiederholen.



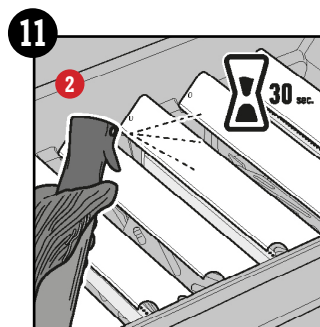
Mit Wasser abspülen und einem Tuch trocknen.



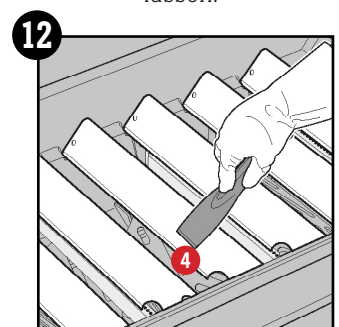
Auf die Innenseite des Deckels sprühen und 30 Sek. einwirken lassen.



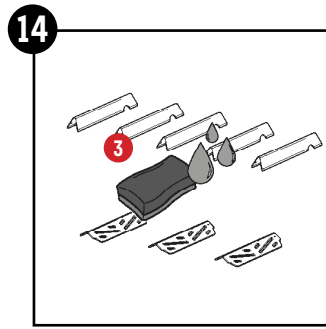
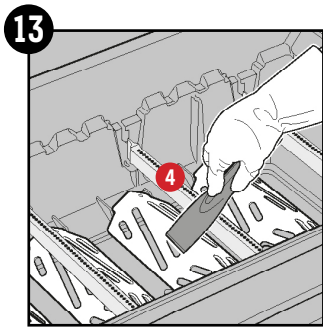
Mit einem nassen Schwamm reinigen und einem Tuch abtrocknen.



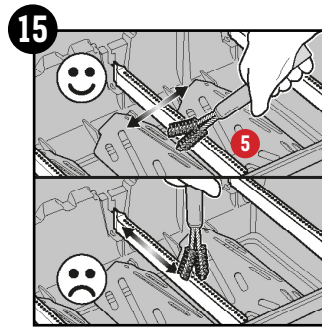
Aufsprühen und 30 Sek. einwirken lassen.



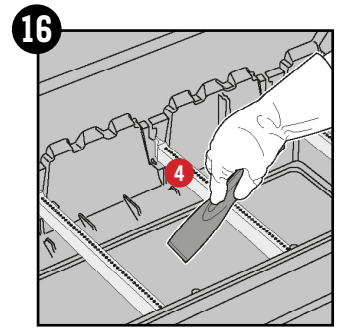
Schmutz von den Flavorizer Bars abschaben und entfernen.



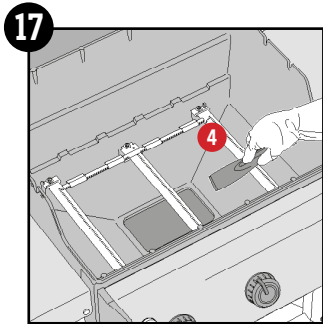
Herausnehmen und mit einem Schwamm und Wasser reinigen.



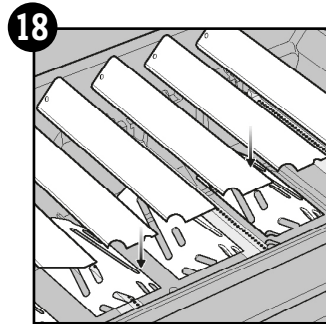
Brenner abbürsten.



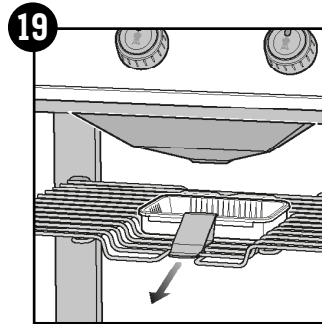
Schmutz und Fett abschaben.



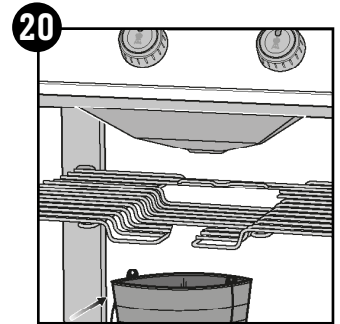
Fettreste in die Tropfschale schieben.



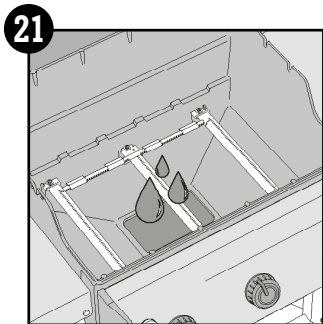
Die Flavorizer Bars wieder in den Grill einsetzen.



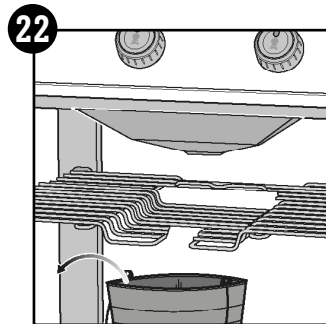
Die Tropfschale und Fettauffangschale entfernen.



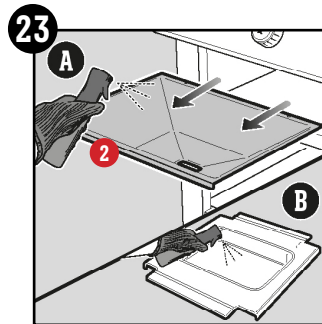
Eimer darunterstellen.



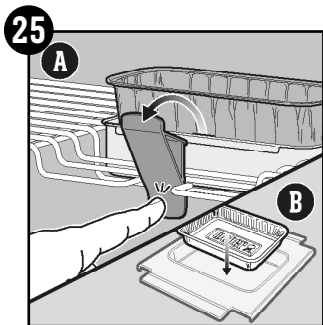
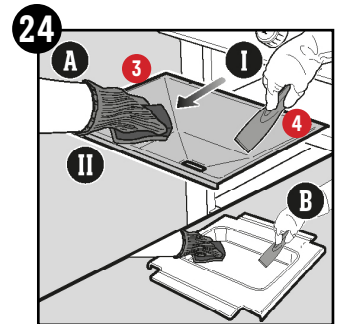
Das Innere der Grillkammer mit Wasser abspülen. Mit einem Tuch trocknen.



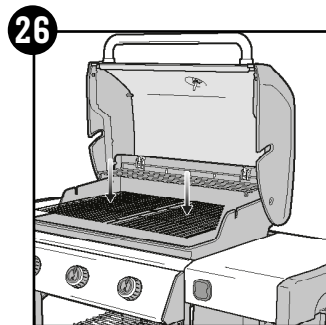
Eimer entfernen.



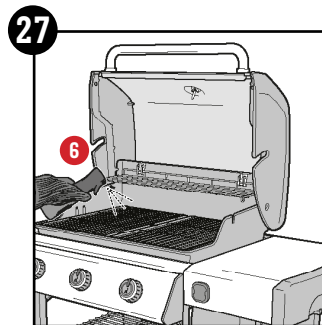
Aufsprühen und 30 Sek. einwirken lassen.



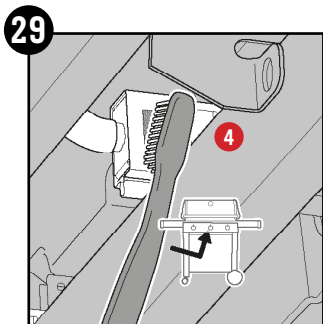
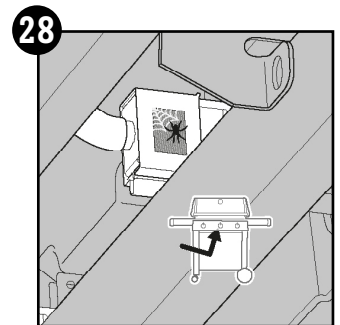
Die Tropfschale ersetzen.



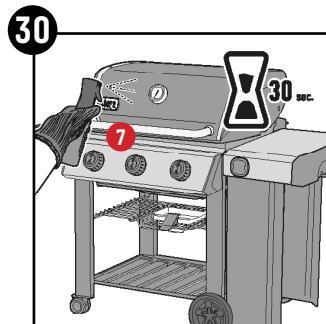
Die Roste wieder in den Grill einsetzen.



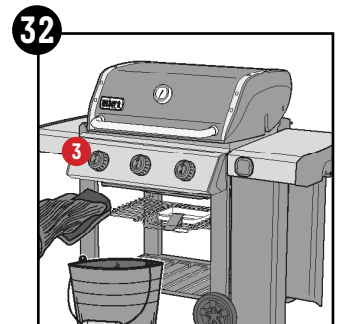
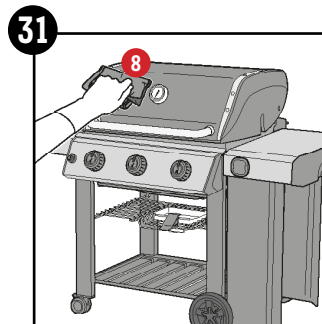
Antihaft-Spray auftragen.



Schmutz entfernen.



Auf alle Edelstahlteile sprühen.



Andere Teile mit der weichen Seite des Schwamms und warmem Seifenwasser reinigen.