

# KIT DE NETTOYAGE



## Barbecues à gaz émaillés



Le nettoyage prend env. 90 min.



Nettoyez toutes les 10 utilisations



Assurez-vous que le barbecue est froid



Débranchez la bouteille de gaz

### CE DONT VOUS AVEZ BESOIN - NON INCLUS



Chiffon pour essuyer



Seau



Gants

### CE DONT VOUS AVEZ BESOIN - INCLUS



Brosse pour grille triangulaire



Nettoyant pour Q et grille



2 éponges



Kit d'entretien gaz



Brosse le brûleur.



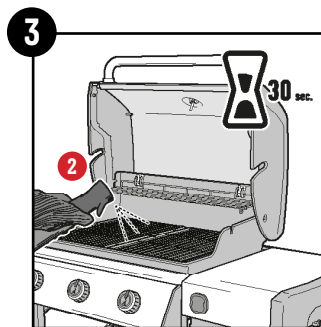
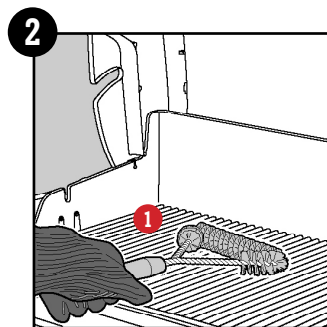
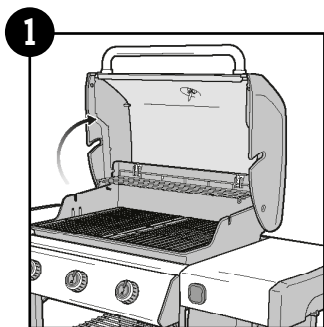
Huile anti-adhérence



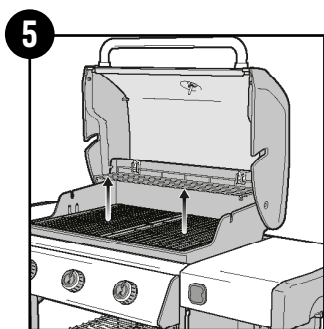
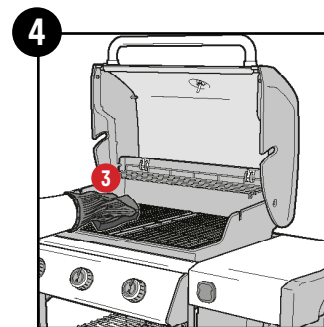
Nettoyant émail



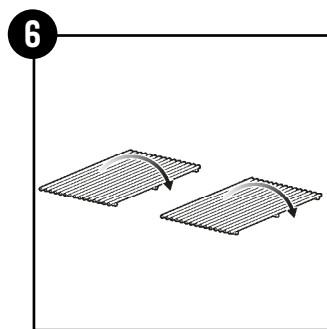
Chiffon en microfibre



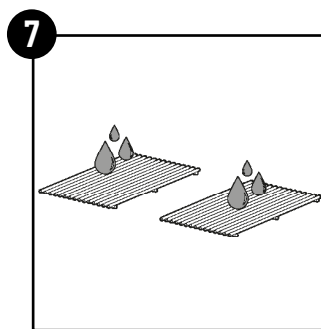
Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



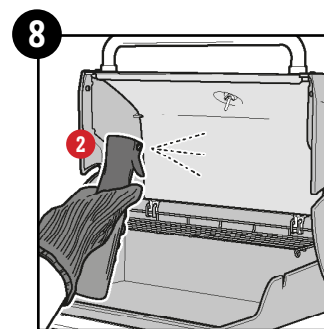
Retirez les grilles.



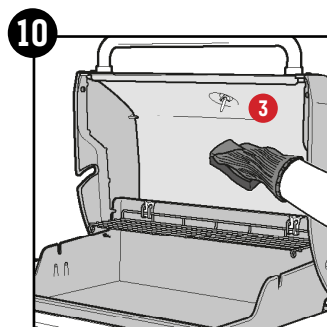
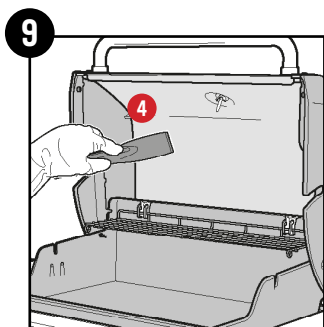
Retournez les grilles. Répétez les étapes 2, 3 et 4.



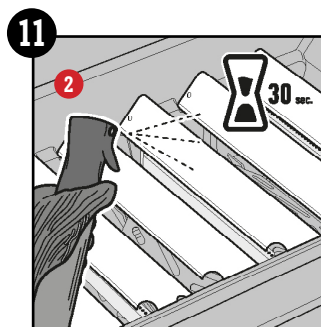
Rincez à l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon.



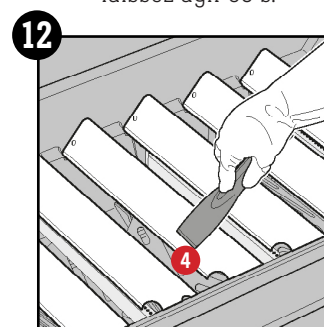
Appliquez le spray sur l'intérieur du couvercle et laissez agir 30 s.



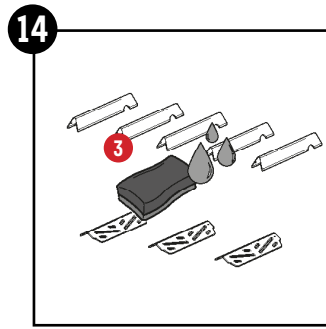
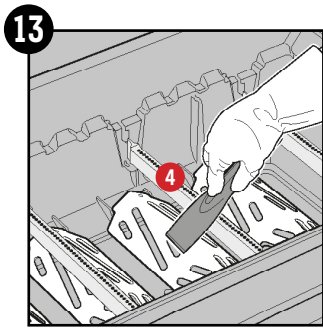
Nettoyez avec une éponge humide, puis essuyez à l'aide d'un chiffon.



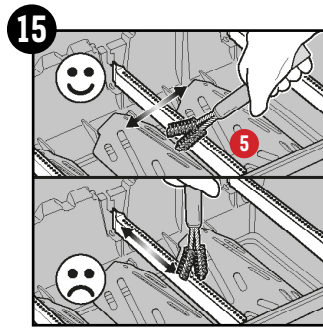
Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



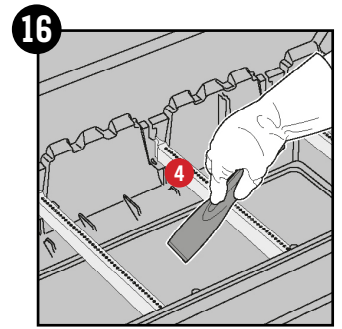
Grattez les Flavorizer Bars et éliminez les résidus.



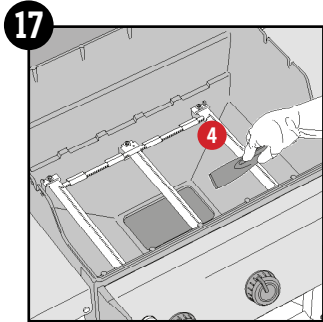
Retirez les Flavorizer Bars et nettoyez-les avec une éponge et de l'eau. Essuyez avec un chiffon.



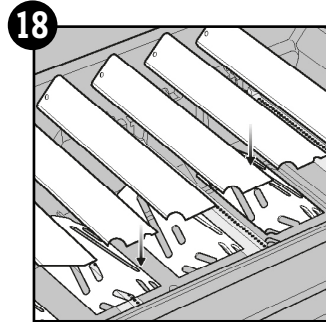
Brossez le brûleur.



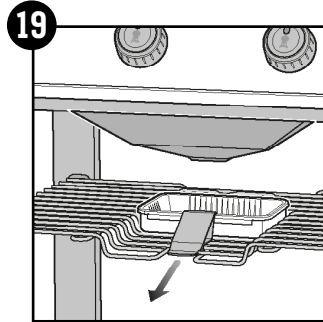
Grattez les salissures et la graisse.



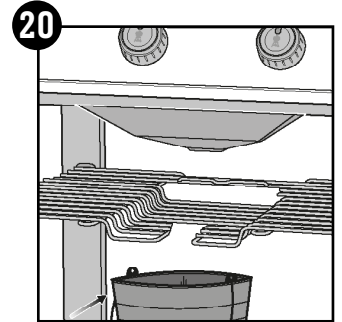
Évacuez les résidus de graisse dans la barquette.



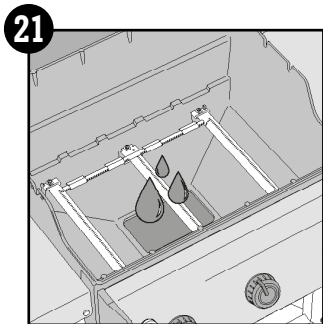
Remettez les Flavorizer Bars en place dans le barbecue.



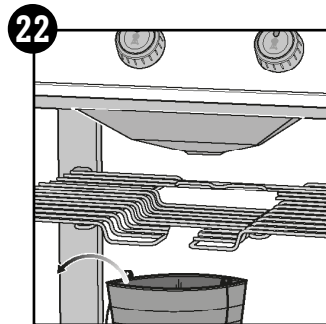
Retirez la barquette et le bac.



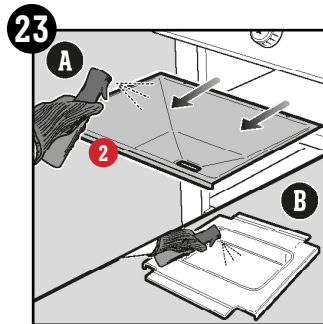
Mettez le seau en-dessous du barbecue.



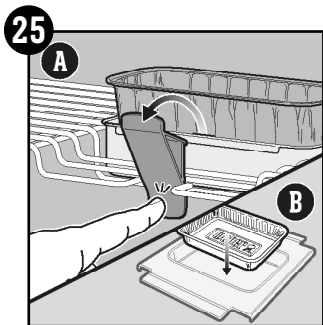
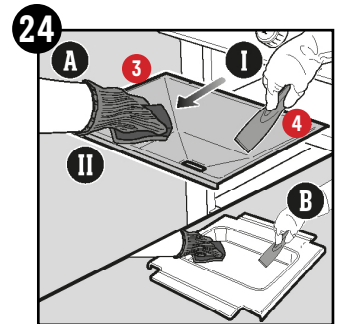
Rincez l'intérieur de la cuve à l'eau. Essuyez avec un chiffon.



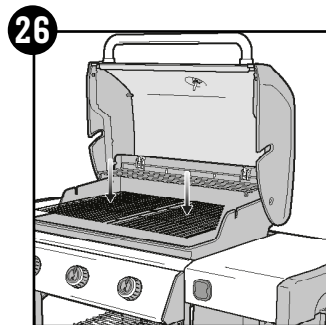
Retirez le seau.



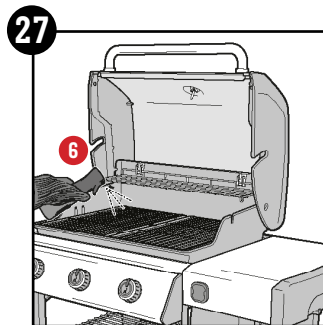
Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



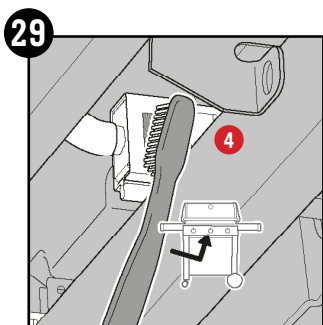
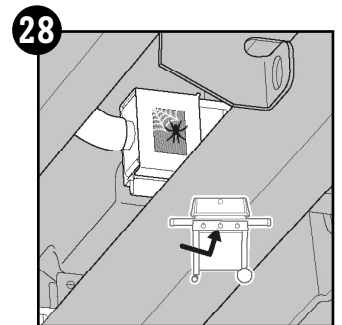
Mettez en place une nouvelle barquette.



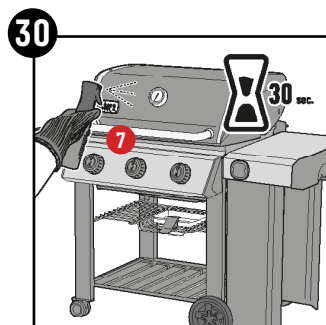
Remettez les grilles en place dans le barbecue.



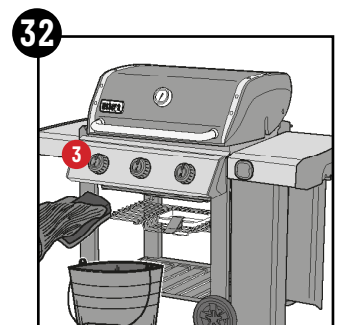
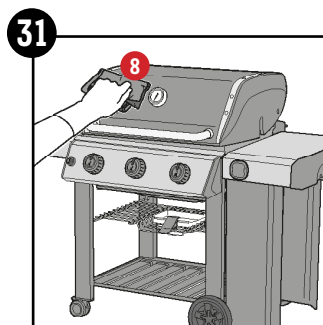
Pour finir, appliquez de l'huile anti-adhérence.



Éliminez la poussière.



Appliquez le spray sur toutes les pièces émaillées.



Nettoyez toutes les autres pièces à l'eau chaude savonneuse à l'aide de la face douce de l'éponge.