

CLEANING KIT



Q & Pulse grills



Le nettoyage prend env. 60 min.



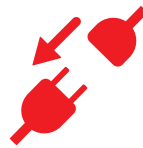
Nettoyez toutes les 10 utilisations



Assurez-vous que le barbecue est froid



Débranchez la bouteille de gaz ou la prise de courant



CE DONT VOUS AVEZ BESOIN - NON INCLUS



Chiffon pour essuyer



Seau



Gants

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN - INCLUS



Three Sided Grill



Nettoyant pour Q et grille



2 éponges



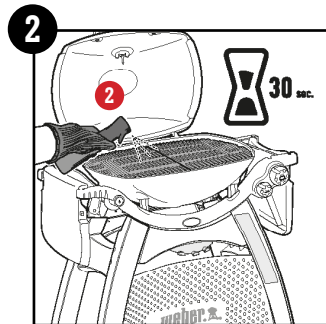
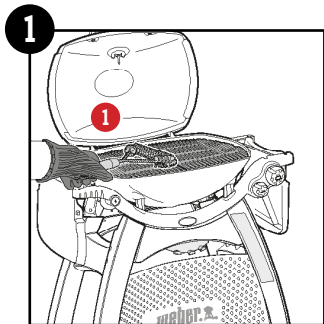
Grattoir



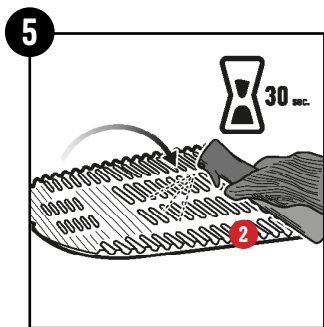
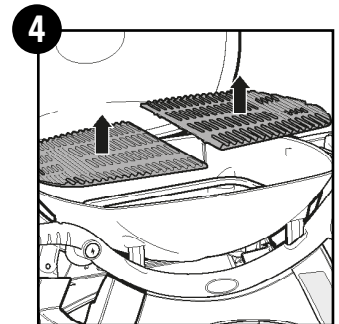
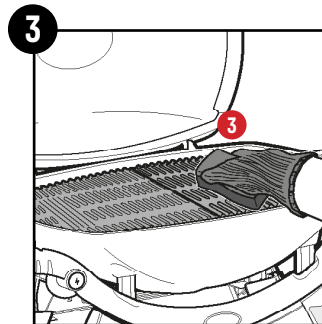
Huile anti-adhérence



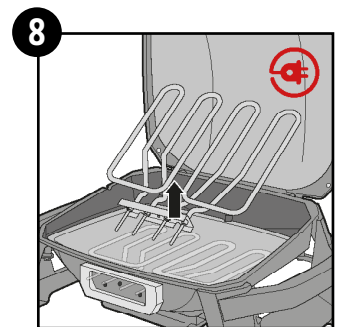
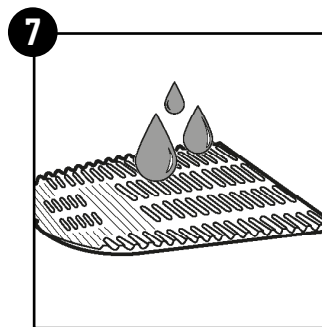
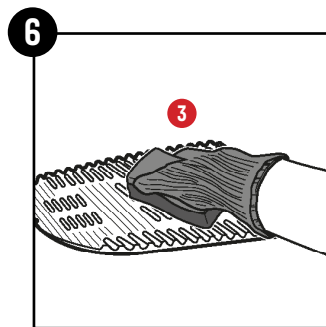
Chiffon en microfibre



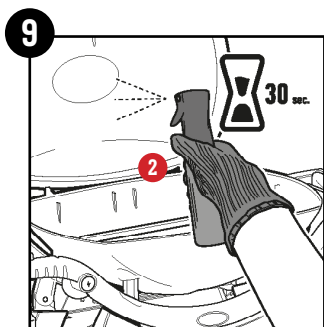
Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



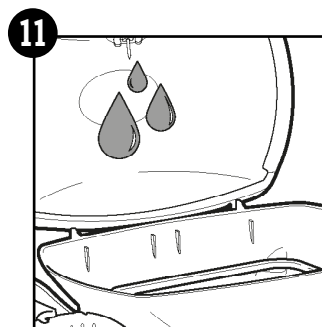
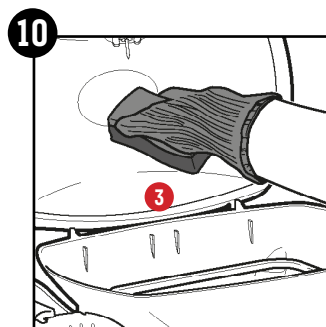
Retournez la grille et répétez l'étape 2.



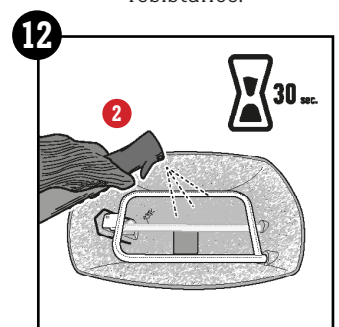
Dans le cas d'un barbecue électrique, retirez la résistance.



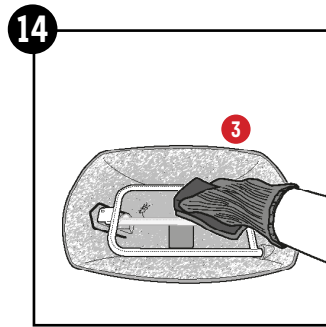
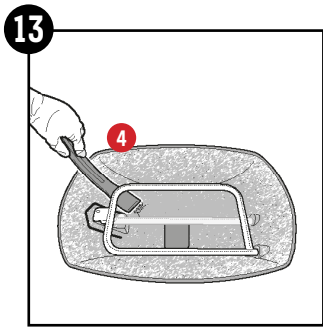
Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



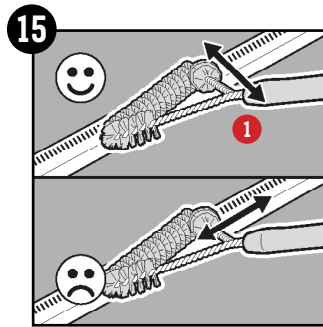
Rincez à l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon.



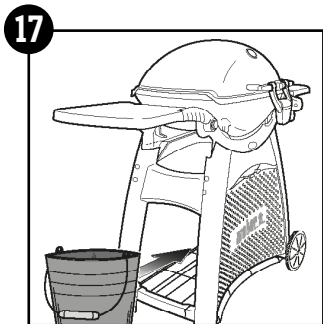
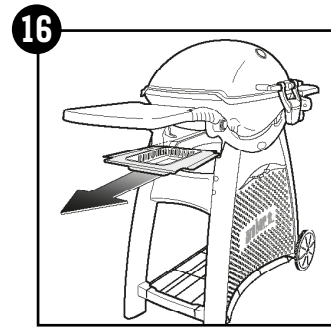
Pulvérisez de l'huile et laissez agir pendant 30 s.



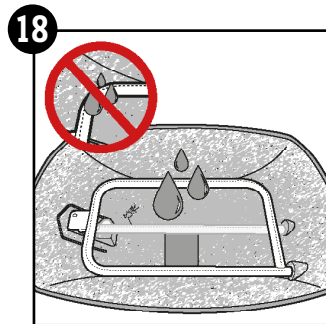
Nettoyez avec une éponge humide, puis essuyez à l'aide d'un chiffon.



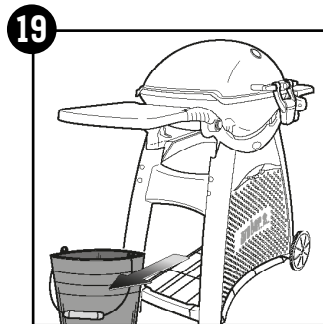
Brossez les tubes de brûleur avec une brosse propre.



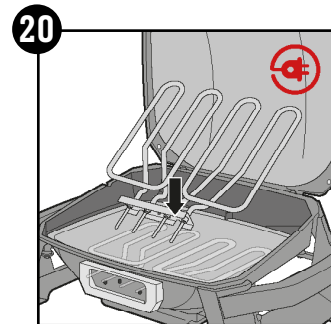
Mettez le seau en-dessous du barbecue.



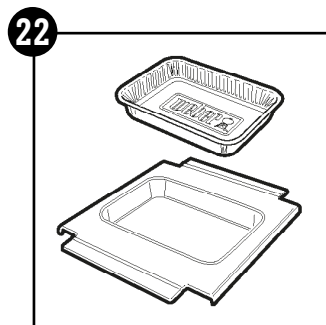
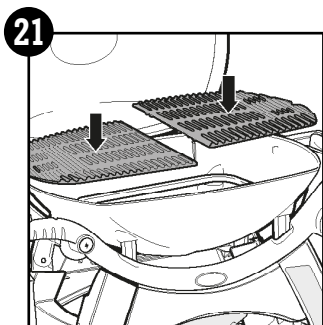
Rincez à l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon.



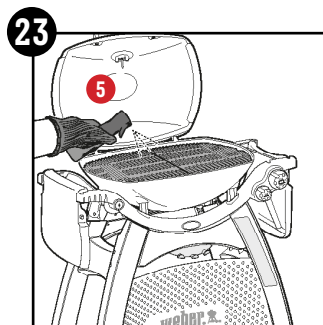
Retirez le seau.



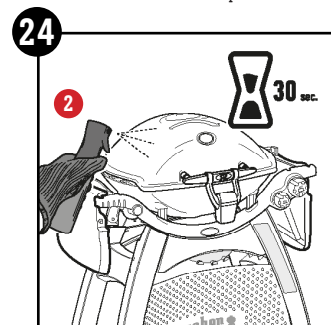
Dans le cas d'un barbecue électrique, remettez la résistance en place.



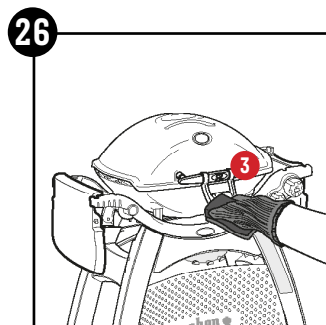
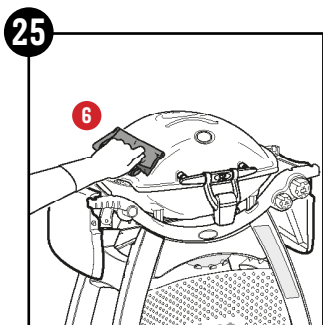
Mettez en place une nouvelle barquette.



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



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



Nettoyez le châssis à l'eau chaude savonneuse.



Veillez à bien sécher le barbecue.