

CLEANING KIT

Edelstahl Gasgrills



Reinigung dauert 90 min



Reinigung nach 10 Benutzungen



Sicherstellen, dass Grill kalt ist



Gasflasche abschließen

DU BRAUCHST - NICHT ENHALTEN



Tuch zum Trocknen



Eimer



Handschuhe

DU BRAUCHST - ENHALTEN

1



Dreiseitige Grillbürste

2



Q & Pulse-Reiniger

3



Schwamm, 2 Stück

4



Gas Reinigungs-Set

5



Grillbürste

6



Non-Stick Spray

7

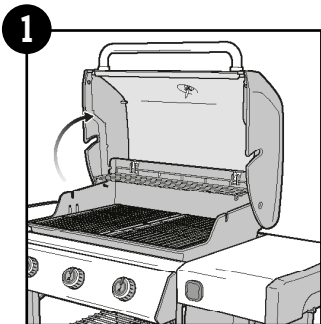


Edelstahl-Reiniger

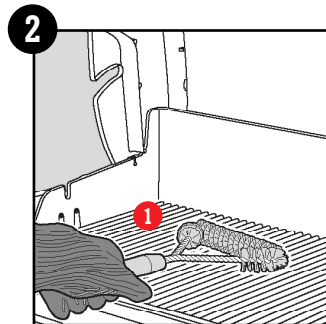
8



Mikrofaser Tuch

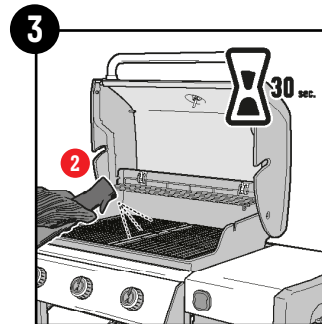


1



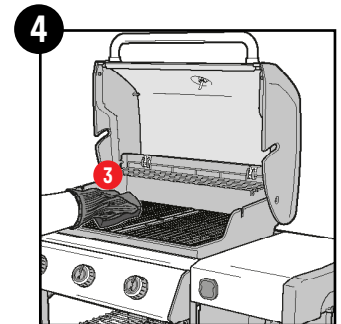
2

Grillrost mit Grillbürste von Speiseresten befreien.



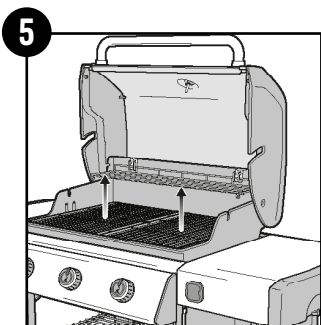
3

Grillroste einsprühen und für 30 Sek. einwirken lassen.



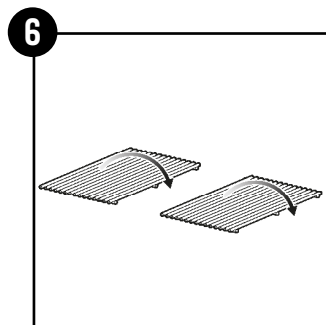
4

Mit Schwamm reinigen.



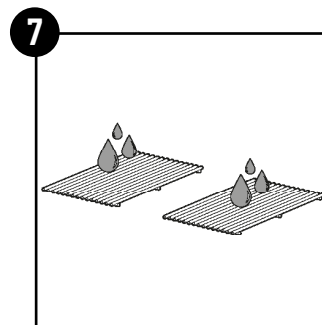
5

Roste herausnehmen



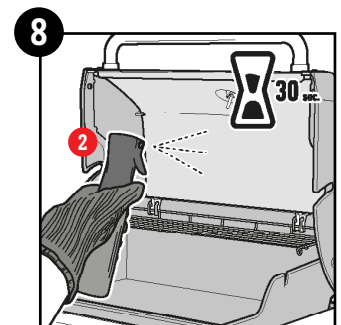
6

Rost umdrehen. Schritt 2, 3 und 4 wiederholen.



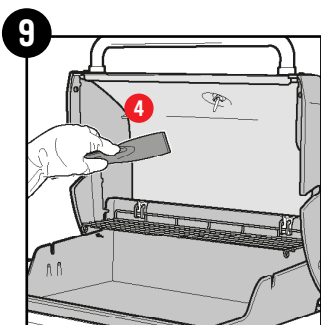
7

Mit Wasser abspülen und mit einem Tuch trocknen.



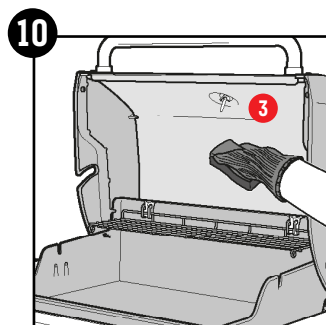
8

Den Deckel innen einsprühen. 30 Sek. einwirken lassen.



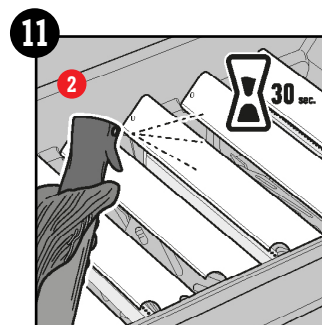
9

Verkrustungen abschaben.



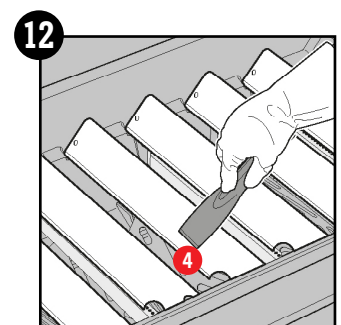
10

Mit Schwamm reinigen und mit Tuch trocknen.



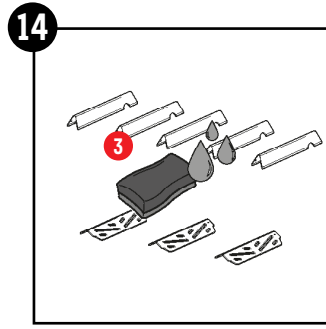
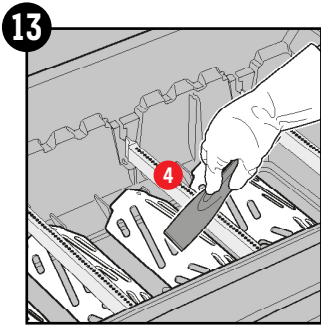
11

Flavorizer Bars einsprühen und für 30 Sek. einwirken lassen.

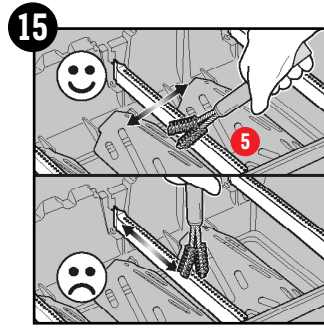


12

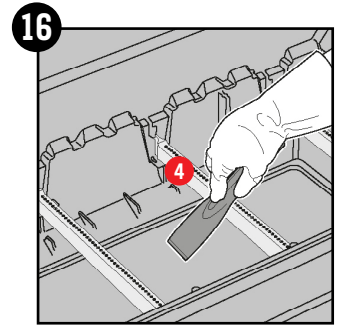
Flavorizer Bars abschaben und danach aus dem Grill nehmen.



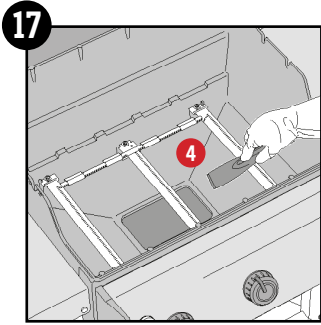
Mit Schwamm und Wasser reinigen.
Mit Tuch trocknen.



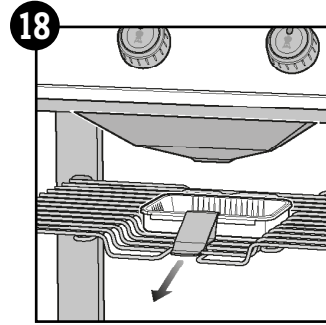
Edelstahlbrenner
abbürsten.



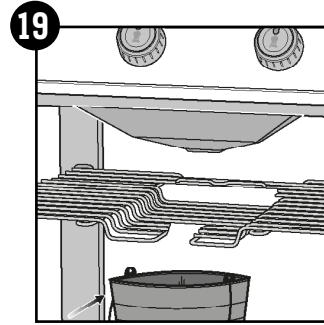
Dreck und Fett in der Grillkammer
abschaben.



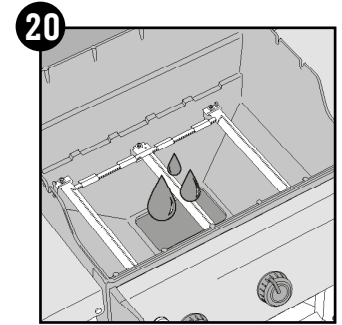
Dreck und Fett in die Auffangschale
schieben.



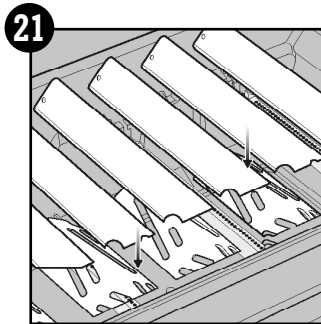
Fettauffangschale entfernen.



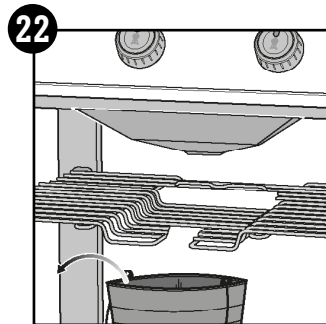
Eimer unter den Grill stellen.



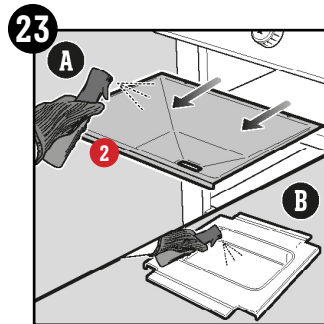
Grillkammer mit Wasser abspülen.
Wasser darf nicht in die Brenner
gelangen. Mit einem Tuch gut trocknen.



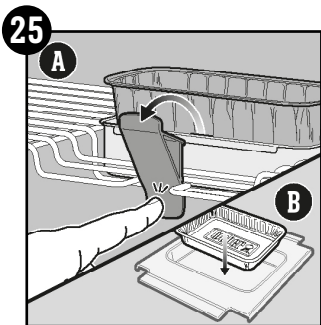
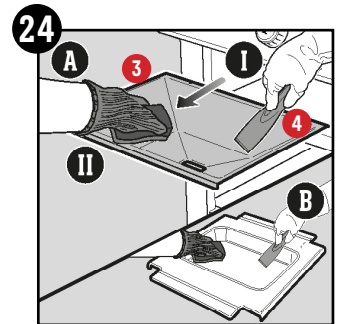
Flavorizer Bars wieder in den Grill
einlegen.



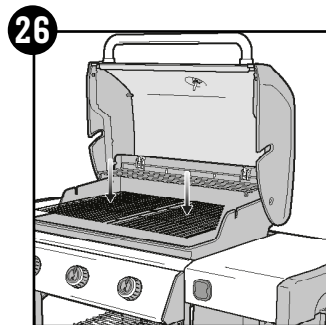
Eimer entfernen.



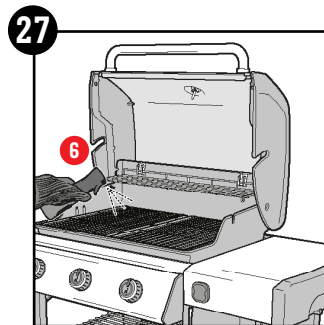
Einsprühen und für 30 Sek.
einwirken lassen.



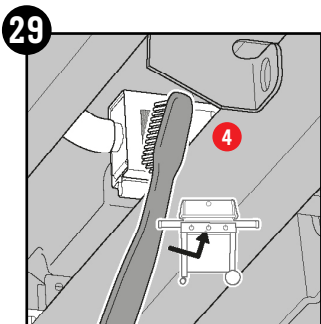
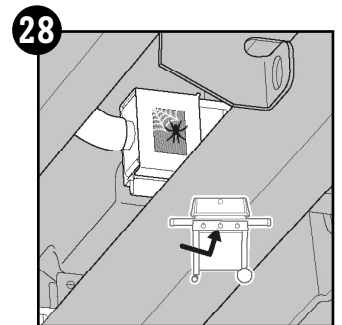
Fettauffangschale ersetzen.



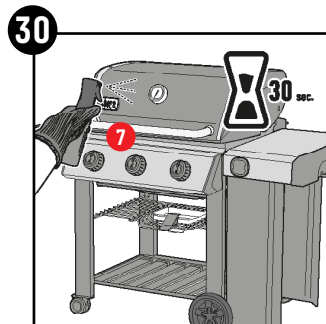
Grillrost zurück in den Grill legen.



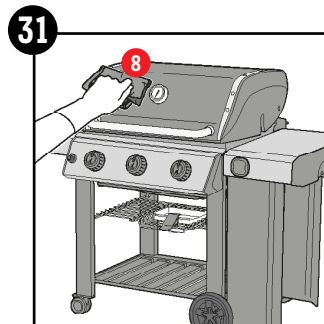
Non-Stick Spray auf das Rost aufsprühen.



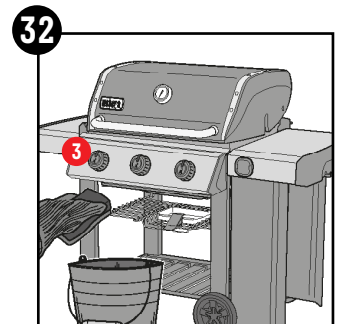
Insektenschutzgitter mit der
Reinigungsbürste säubern.



Alle Edelstahl-Teile einsprühen und
30 Sekunden einwirken lassen.



Mit Mikrofasertuch abwischen.



Andere Teile mit weicher Seite des Schwamms
und Seifenwasser reinigen.