

CLEANING KIT

Holzkohle Grills



Reinigung dauert 60 min



Reinigung nach 10 Benutzungen



Sicherstellen, dass Grill kalt ist

DU BRAUCHST - NICHT ENTHALTEN:



Tuch zum Trocknen



Eimer



Handschuhe

DU BRAUCHST - ENTHALTEN



Bambus Holzbürste



Q & Pulse-Reiniger



Schwamm, 2 Stück



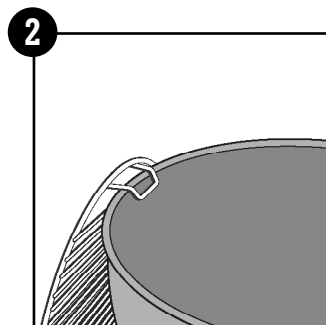
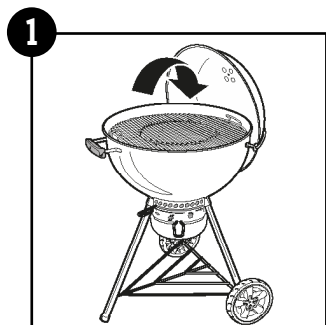
Non-Stick Spray



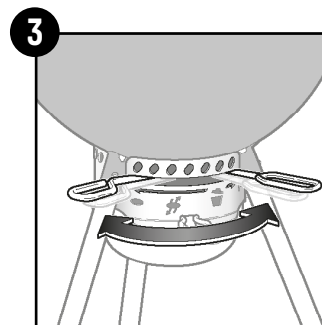
Emaile Reiniger



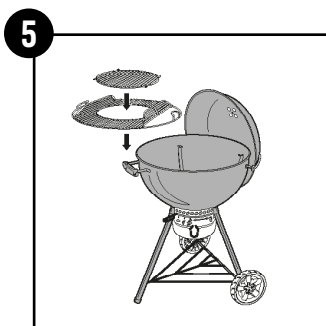
Mikrofaser Tuch



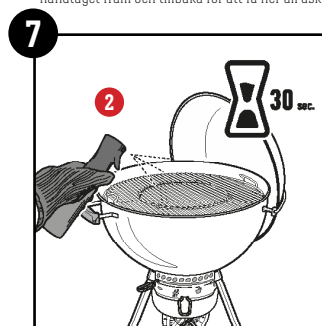
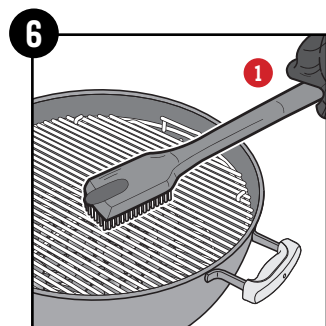
Rost beiseitelegen.
Placez la grille de cuisson sur le côté. Ta ut grillgallret.



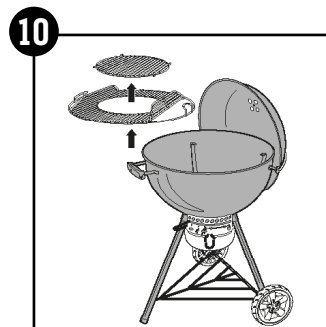
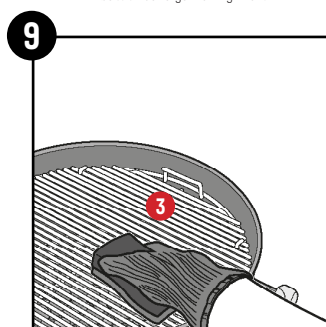
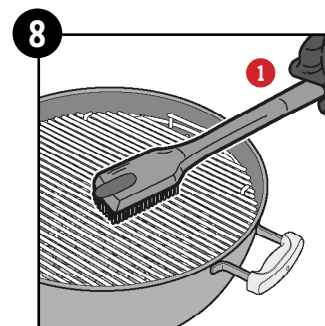
Hebel hin und her bewegen, um Asche zu entfernen.
Faites tomber les cendres dans le cendrier, puis videz-le. Rör handtaget fram och tillbaka för att få ner all aska.



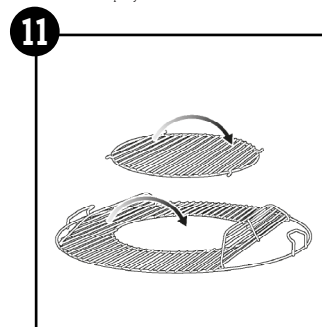
Grillroste in den Grill zurücklegen.
Remettez les grilles dans le barbecue. Sätt tillbaka gallren i grillen.



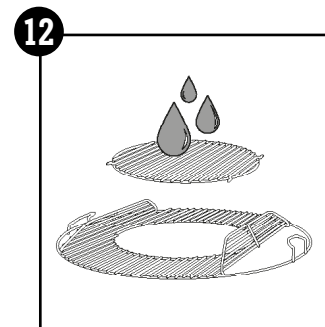
Sprühen und 30 Sek. einwirken lassen.
Vaporisez et laissez agir 30 sec. Spraya och låt verka i 30 s.



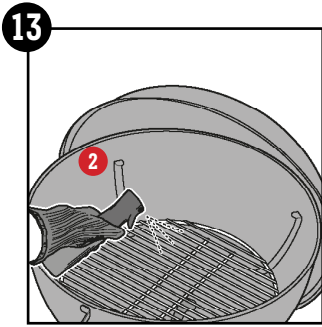
Grillroste entfernen.
Retirez la grille de cuisson du barbecue. Ta ut grillgallret.



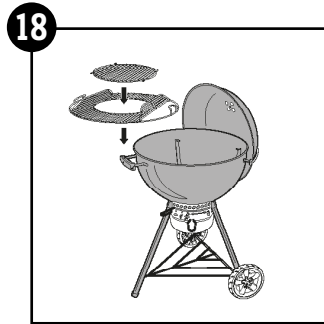
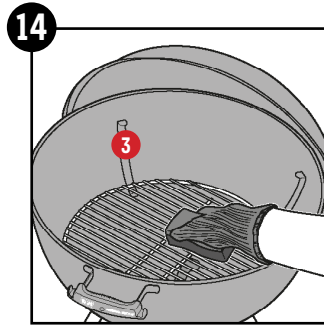
Rost umdrehen. Schritt 5 bis 8 wiederholen.
Retournez la grille de cuisson. Puis répétez les étapes 5 à 8. Vänd på gallret och upprepa steg 5 till 8.



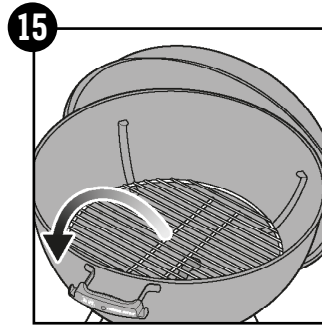
Mit Wasser abspülen und mit Tuch trocknen.
Rincer avec de l'eau et sécher avec un chiffon. Skölj med vatten och torka med trasa.



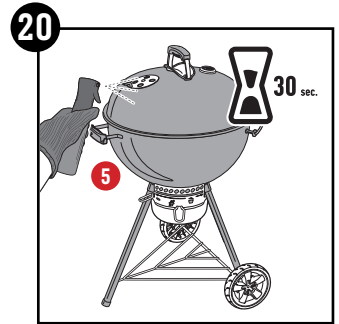
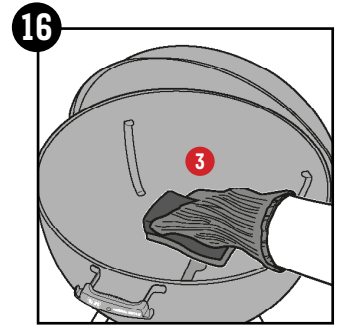
13
Sprühen und 30 Sek.
einwirken lassen.
Vaporisez et laissez agir 30 sec.
Spraya och låt verka i 30 s.



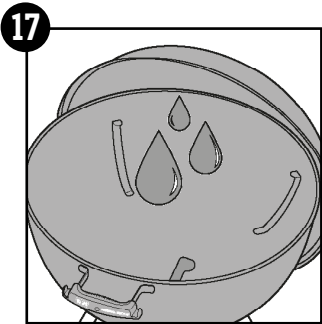
18
Holzkohlerost und Grillrost
zurücklegen.
Remettez les grilles dans le barbecue.
Sätt tillbaka gallren i grillen.



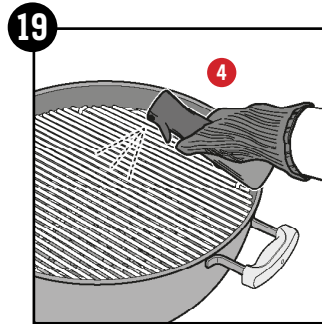
15
Holzkohlerost
entfernen.
Retirez la grille foyère.
Ta ut brikettgallret.



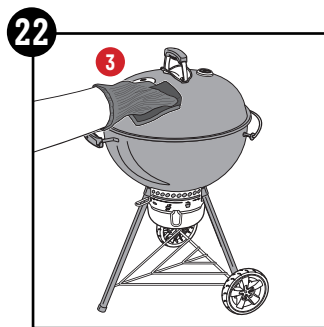
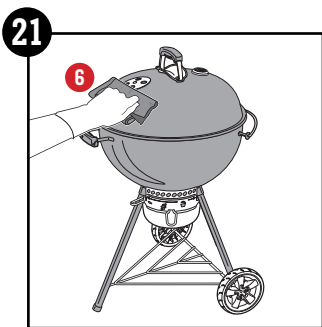
20
Sprühen und 30 Sek.
einwirken lassen.
Vaporisez et laissez agir 30 sec.
Spraya och låt
verka i 30 s.



17
Mit Wasser abspülen und mit Tuch
trocknen.
Rincer avec de l'eau et sécher avec un chiffon.
Skölj med vatten och torka med trasa.



19
Non-Stick Spray auf den Rost auftragen.
Finir en vaporisant l'huile anti-adhérente pour grille de
cuisson. Avsluta med Non-Stick spray.



21
22
Alle anderen Teile mit weicher Seite des
Schwamms und mit Seifenwasser reinigen.
Nettoyez les autres parties du barbecue avec la face non-abrasive de
l'éponge, de l'eau chaude et du savon.
Rengör övriga delar med tvättsvampens mjuka sida och tvålatten.