



PREMIUM BBQs

TIPPS ZUR GRILL PFLEGE



REINIGUNG DER GRILLKAMMER

Um eine optimale Lebensdauer ihres Grills zu gewährleisten, ist es wichtig, Ihren Grill regelmäßig gründlich zu reinigen



NAPO



Lesen Sie vor dem Reinigen Ihres Grills unbedingt die Anweisungen des Reinigungsmittels.

Es wird empfohlen, während des gesamten Reinigungsprozesses Schutzhandschuhe zu tragen.



Entnehmen Sie die Grillroste und Flammenschutzsätze aus der Grillkammer



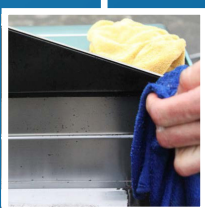
Die Grillkammer ist nun leer und kann gereinigt werden. Den **3-in-1 BBQ Cleaner** auftragen und etwas einwirken lassen



Verwenden Sie den **Scheuerschwamm** oder die **Grillbürste** um hartnäckige Rückstände zu entfernen



Ziehen Sie die Auffangwanne aus dem Grill, so lässt Sie sich einfacher reinigen. Verwenden Sie zur Reinigung den **3-in-1 BBQ Cleaner**, einen Scheuerschwamm, eine Grillbürste oder das Grill Reinigungsset



WICHTIG: Gründlich mit klarem Wasser nachspülen, damit die Reinigungsmittel sorgfältig von allen Oberflächen entfernt werden



ALUSCHALEN

Entleeren Sie die **Aluschale** unterhalb der Auffangwanne und setzen diese gereinigt wieder ein oder ersetzen Sie diese durch eine neue



REINIGUNG DER BRENNER

(Nur bei Bedarf/starker Verschmutzung der Brenner)

Die Brenner können am besten mit der **Brennerrohr-Bürste** aus dem **Grill Cleaning Set** (#62045) gereinigt werden. Zusätzlich können die Löcher der Brenner händisch von Verunreinigungen oder Ablagerungen befreit werden. Benutzen sie dazu die im **Grill Cleaning Set** mitgelieferte Stecknadel.

Nach dem Reinigen der Grillkammer und Brenner können die Brenner und Querzünder wieder in der Grillkammer montiert werden.

BBQ PROTECTOR

Um die äußeren Edelstahl Oberflächen an Ihrem Grill zu säubern und zu pflegen, verwenden Sie ausschließlich klares Wasser, milde Reinigungsprodukte und anschließend den **BBQ Protector**



LEON