



THE G I O N S O N B B Ø

Reinigungsanleitung

10 Gebote für den sauberen GIONSON Einbaugrill

1. bitte schalte den Grill aus und drehe die Gasflasche im Uhrzeigersinn zu
2. danach lässt du den Grill soweit abkühlen bis du dir nicht mehr die Finger verbrennst ca. 50°C
3. jetzt noch kurz die Sicherheitshinweise des Sicherheitsdatenblattes durchlesen
4. vor der Reinigung musst du Handschuhe und Schutzbrille anziehen
5. jetzt sprühst du alle verkrusteten Teile mit dem Reinigungsschaum ein
6. anschliessend lässt du den Reiniger 15min auf den Handwarmen Teilen einwirken
7. wenn du es für notwendig hältst, kannst du mit den Bürsten die Teile etwas schrubben und mit dem Spachtel den grössten Schutz zusammenkratzen
8. mit Küchenpapier kannst du die Brühe zusammen wischen so gut es geht und danach die Teile mit viel klarem Wasser nachspülen
9. **«Gratis-Tipp»** Nimm doch die Verkrustete Plancha, die Roste und die Flammabweiser mit in die Küche, dann hält sich die Querverschmutzung des Grills in grenzen
10. **«Achtung»** Alu, Kupfer und Holzteile vertragen sich nicht sehr gut mit dem Reiniger und hinterlassen hässliche Spuren, also Vorsicht!

Viel Spass

das GIONSONBBQ Team

