

3

ÉTAPES POUR UN ENTRETIEN FACILE

Votre produit Downtown Grill a été conçu pour vous offrir l'art du grill dans toute son authenticité. Un entretien régulier respectant les étapes suivantes vous permettra de profiter au maximum de ses qualités et de sa performance pour les années à venir.

1 NETTOYEZ

—
Laissez le grill à TEMPÉRATURE MAXIMALE 10 minutes pour que les résidus de cuisson puissent carboniser.

—
Réduisez ensuite la température à MÉDIUM.

—
Lorsque la lumière verte cesse de clignoter, la température visée est atteinte. À l'aide de la SPATULE Downtown Grill, enlevez un maximum de résidus de cuisson. Frottez sans crainte; la surface de cuisson ondulée est fabriquée d'acier ultra-résistant.

—
Remplissez d'eau une BOUTEILLE munie d'un atomiseur. Vaporisez l'eau directement sur la grille et nettoyez avec une brosse en acier à poils long (approx. 1 po ou 2,5 cm) pour déloger les résidus encore présents.

2 HUILEZ

—
Diminuez la température au QUART DE LA PUISSANCE.

—
Lorsque la lumière verte cesse de clignoter, la température visée est atteinte. Imbibez un papier essuie-tout d'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN et frottez la surface de cuisson.

—
Notez qu'à l'usage, la surface de cuisson peut perdre son aspect lustré, ce qui n'affecte aucunement sa performance.

3 RANGEZ

—
Mettez le grill HORS TENSION. Débranchez-le.

—
Laissez-le refroidir complètement. Mettez en place le COUVERCLE de silicone.

—
Rangez votre grill à l'horizontale. Lorsque remis à l'extérieur, gardez-le toujours débranché et couvert pour le protéger des intempéries.

Pour plus de détails, visitez notre site Internet à
downtowngrill.com