

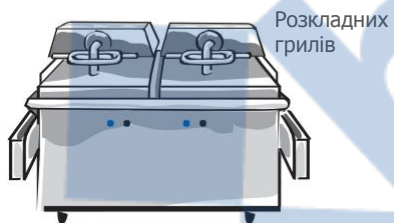


Інструкція з використання засобу **Suma Grill Hi-temp D9.8**

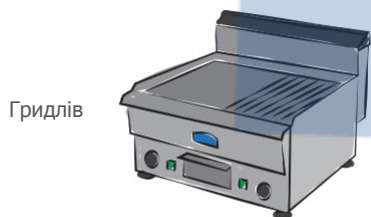
Доступний у пляшці 2 л



Для чищення:

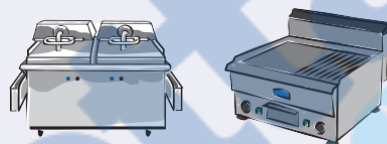


Розкладних
грилів



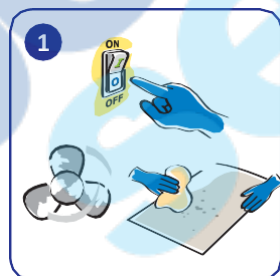
Гридливі

Деякі моделі мають режим
чищення



Видаляє жир і накип

Застосування



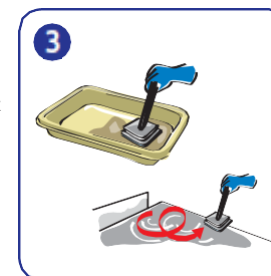
1

Вимкніть гриль.
Не охолоджуйте
поверхню заздалегідь.
Залиште витяжний
вентилятор
увімкненим.
Протріть противні
ганчіркою та приберіть.



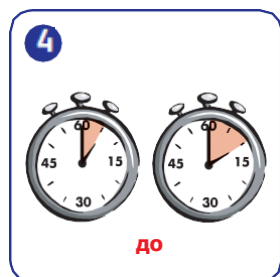
2

Відчистіть пластини для
грилю від бруду.
Перевірте
жировловлювачі та
спорозніть перед тим як
відчистити.



3

Вилийте Suma Grill Hi-temp у лоток згідно вказівок на етикетці або безпосередньо на поверхню.
Рівномірно розподіліть Suma Grill Hi-temp по поверхні гриля за допомогою неабразивного термостійкого педа.



4

Залиште Suma Grill Hi-temp на 5-10 хвилин, щоб подіяв. Стежте, щоб поверхня не висихала. За потреби додайте більше продукту. Протріть неабразивним термостійким педом, якщо потрібно.



5

Відчистіть бруд скребок. Вимийте ретельно в кутках.
Вилийте на поверхню гриля теплу воду, поки вона не охолоне настільки, щоб залишатися вологою.



6

Вимкніть гриль.
Ретельно промийте чистою водою і витріть насухо паперовим рушником.
Спорозніть жировловлювачі.