

## Instructions concernant le nettoyage du gril du contact TX

### Extrait de notre manuel d'utilisation

Séparez le gril du secteur électrique avant le nettoyage. **Le gril ne doit en aucun cas être inondé.** Raclez tous les résidus situés dans les rainures et à la surface de la plaque à l'aide du grattoir ou de la spatule livrés avec le gril. Essayez le tout avec un chiffon ou une brosse humides.

Pour le modèle comportant des plaques chromées dur, enlevez les résidus à l'aide de la brosse métallique livrée avec le gril, puis nettoyez les plaques avec le spray Beer Clean ; procédez de la manière suivante:

Préchauffez le gril pendant 4 à 5 minutes environ, puis éteignez-le. Appliquez le spray Beer Clean sur la plaque supérieure et laissez agir brièvement. Rincez les plaques avec de l'eau vinaigrée.

Utilisez Beer Clean ou un autre produit dégraissant (par exemple une solution à base d'eau et de vinaigre) sur un chiffon humide pour nettoyer les éléments du bâti. Les résidus de graisse brûlée peuvent également être éliminés à l'aide d'un tampon en laine d'acier. Séchez immédiatement les surfaces mouillées.

Remplacez le grattoir livré avec le gril lorsque ses arêtes sont arrondies sous l'effet de l'usure. Pour un nettoyage efficace, il faut utiliser un racloir à arêtes vives.

### Remarques et conseils complémentaires

En règle générale, rôtissez sans graisse ou avec très peu de corps gras seulement. Si vous désirez utiliser un peu d'huile, appliquez-la au pinceau directement sur les produits à rôtir, ou huilez légèrement la partie de la plaque sur laquelle vous disposerez ces produits; dans la mesure du possible, n'utilisez que le pinceau en fils de maillechort pour appliquer l'huile.

De part sa constitution, la fonte grise est très poreuse; un examen au microscope le révèle nettement (on dirait de la peau humaine). De ce fait, la plaque en fonte grise absorbe le corps gras et ce dernier est pratiquement superflu. Utilisez le spray pour gril de Beer pour en induire la plaque chaude avant de commencer à rôtir. Puis rôtissez normalement et profitez des courtes pauses entre les grillades pour gratter les deux plaques à griller de façon répétée (à l'aide du grattoir livré avec le gril) et/ou pour racler les rainures (à l'aide du racloir livré avec le gril). Une fois ce travail accompli, brossez immédiatement les deux plaques encore chaudes, que vous mouillerez abondamment, à l'aide de la brosse livrée à cet effet. Puis appliquez à nouveau le spray pour gril sur les plaques chaudes. En répétant toujours ce processus, les résidus de graisse, qui devraient normalement se présenter sous forme de dépôts brûlés, sont rincés et rassemblés dans le collecteur de graisses.

Grâce aux plaques de fonte grise de 1,5 cm d'épaisseur et à une puissance de 4000 watts, grâce aussi à un nettoyage rapide régulier, le gril de contact TX garde son efficacité et fonctionne sans baisse de régime, même en cas d'utilisation longue durée.

**Un conseil:** le nettoyage est simplifié lorsque vous rabattez les plaques chaudes propres les unes sur les autres dans les phases d'attente!