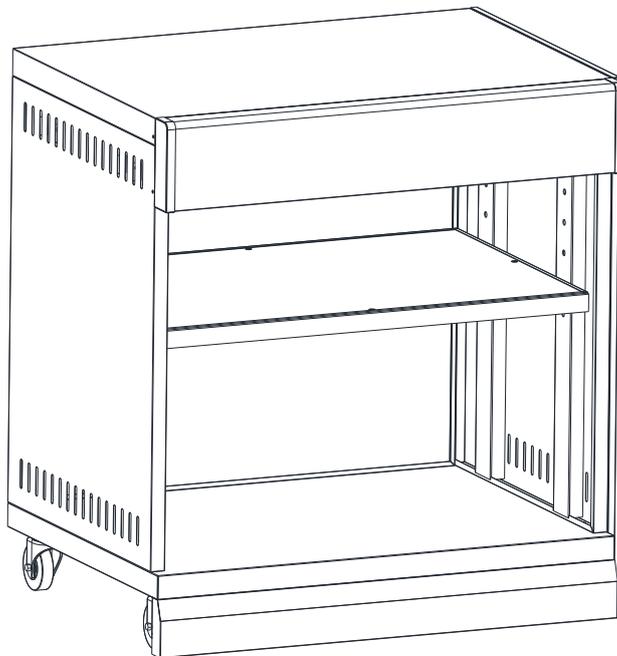
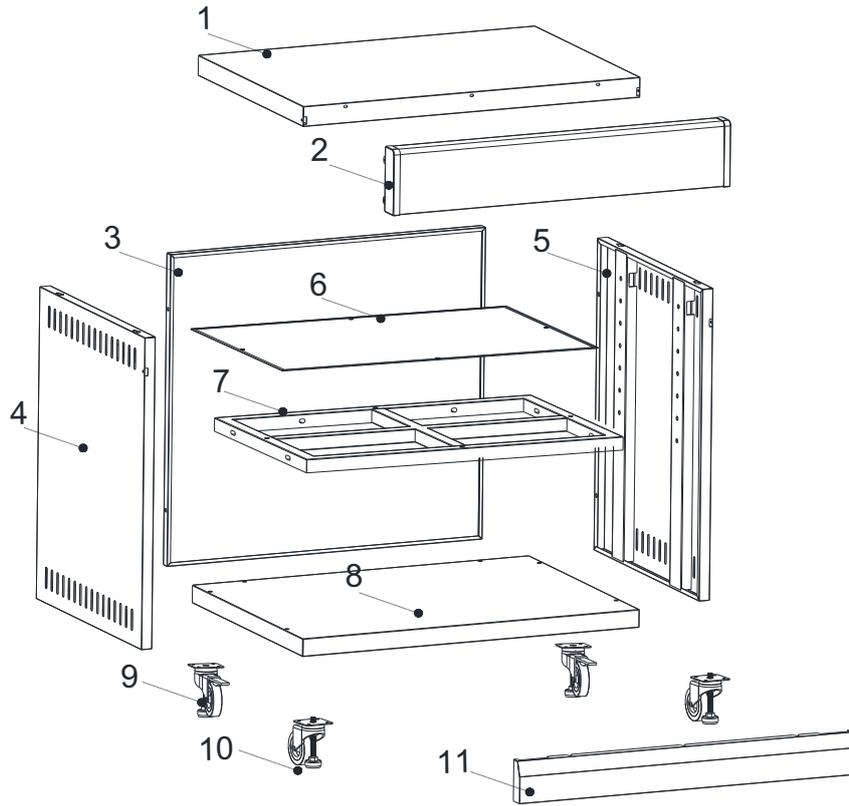


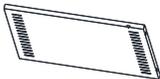


GRLLR Connect® Expansion Unit Manual

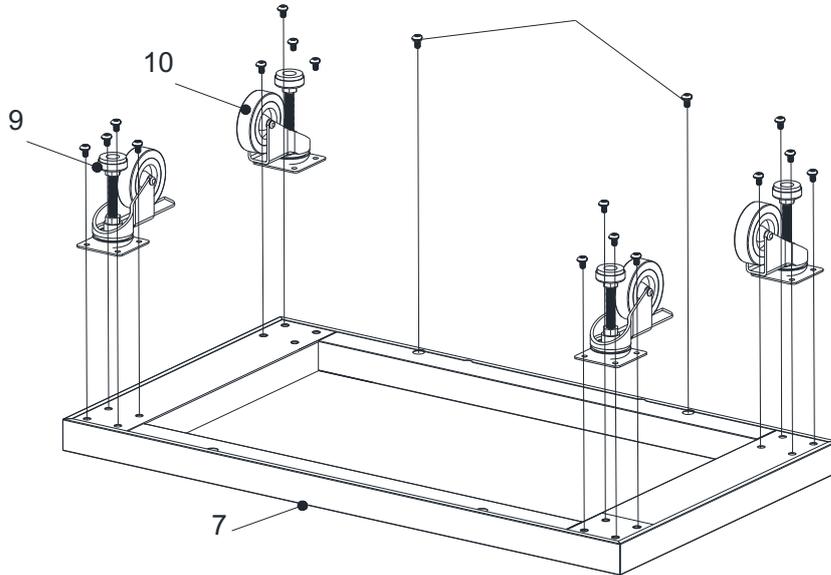


NL	Handleiding GRLLR Connect® Uitbreidingsunit	Pagina 9
DE	GRLLR Connect® Erweiterungseinheit Handbuch	Seite 10
FR	Manuel Unité d'extension GRLLR Connect®	Pagina 11
IT	Manuale GRLLR Connect® Modulo di espansione	Pagina 12
ES	Manual de la Unidad de Expansión GRLLR Connect®	Página 13
SW	Manual för GRLLR Connect® Expansionsenhet	Sida 14
RU	Руководство GRLLR Connect® Базовый модуль	страница 15
HE	הבחרה תדיתי GRLLR Connect®-ל ירדמה	עמוד 16



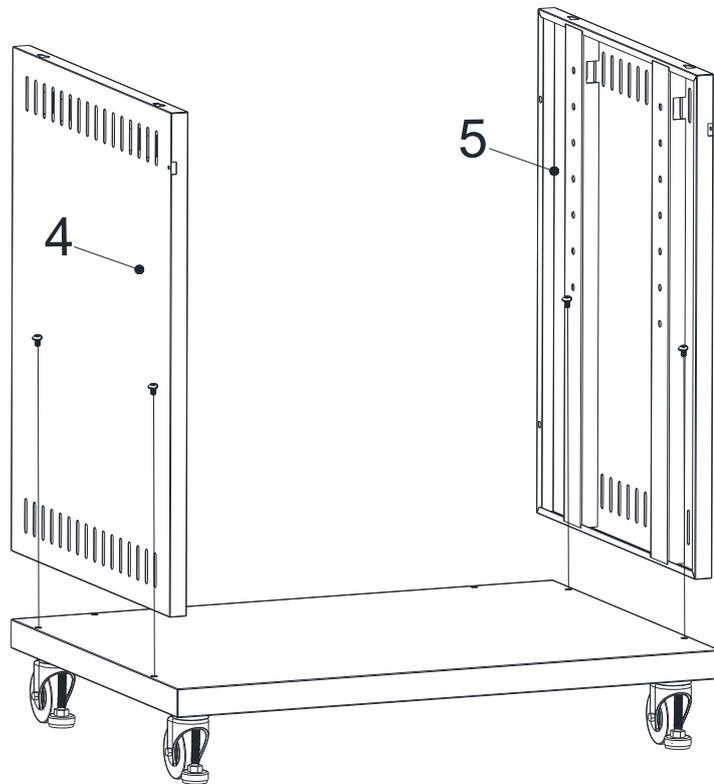
NO.	Description	Figure	Q'TY	NO.	Description	Figure	Q'TY
1	Table Top		1	6	Shelf Panel		1
2	Front Panel		1	7	Middle Self		1
3	Rear Panel		1	8	Bottom Panel		1
4	Left Side Panel		1	9	Lock Caster		1
5	Right Side Panel		1	10	Caster		2
				11	Wheel Cover		2
Screw Blister							
a	M6X10		34	b	M5X10		7
b	M6X10		2	d	M6X50		4

STEP 1



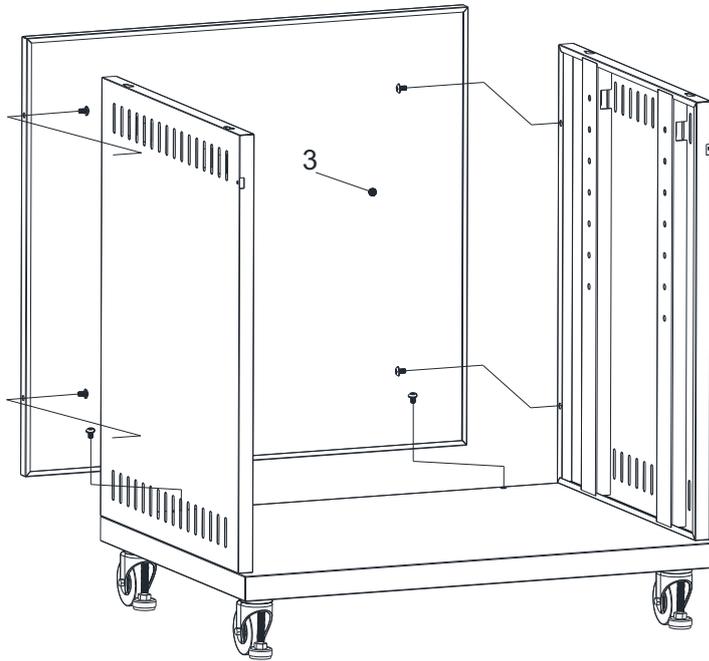
- a M6X10  16 PCS
- b M6X10 Step Screw  2 PCS

STEP 2



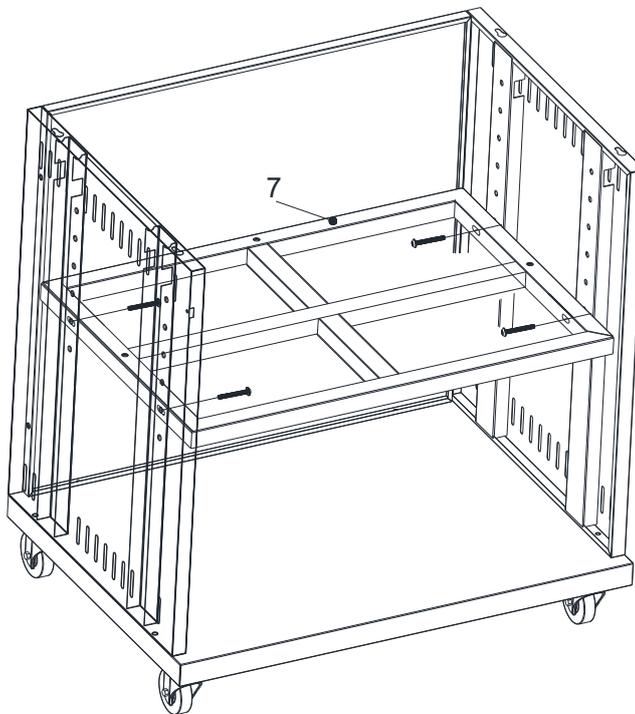
- a M6X10  4 PCS

STEP 3



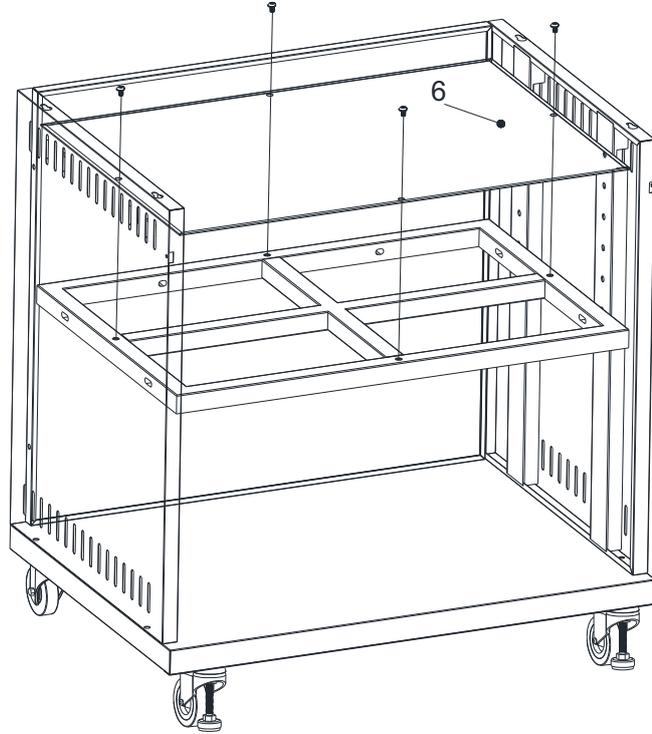
a M6X10  6 PCS

STEP 4



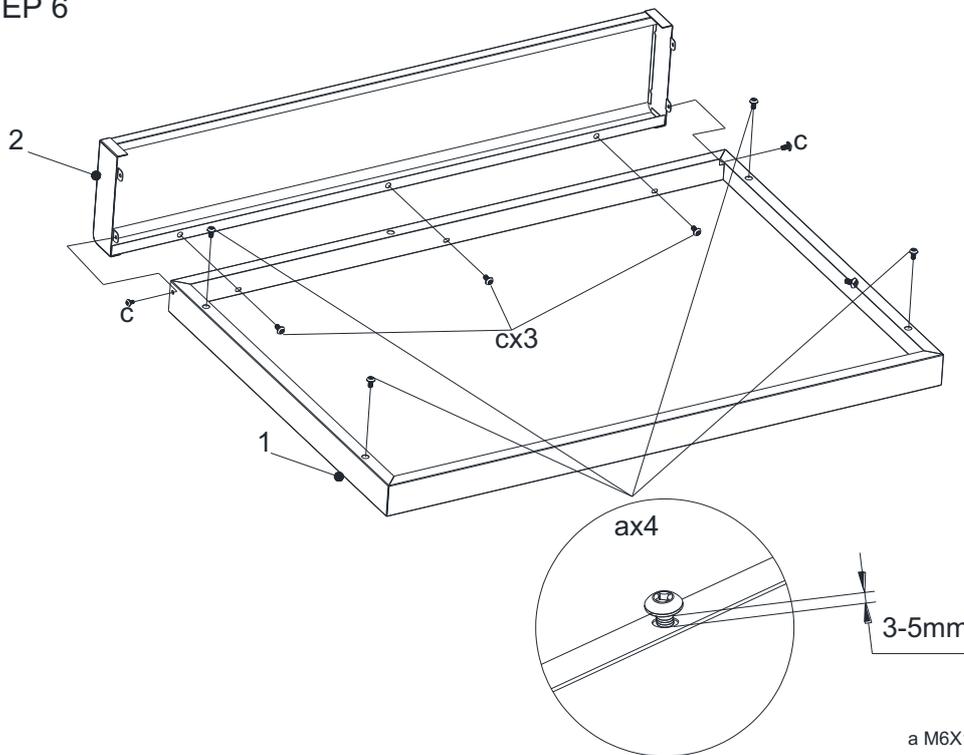
d M6X50  4 PCS

STEP 5



a M6X10  4 PCS

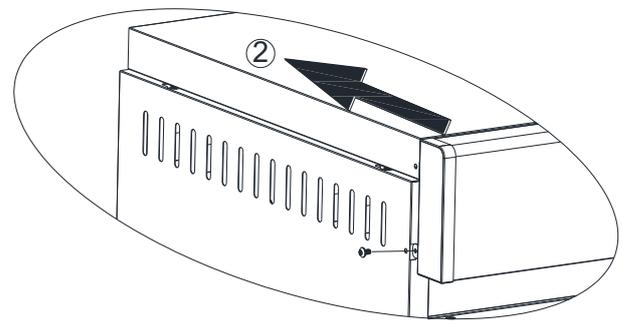
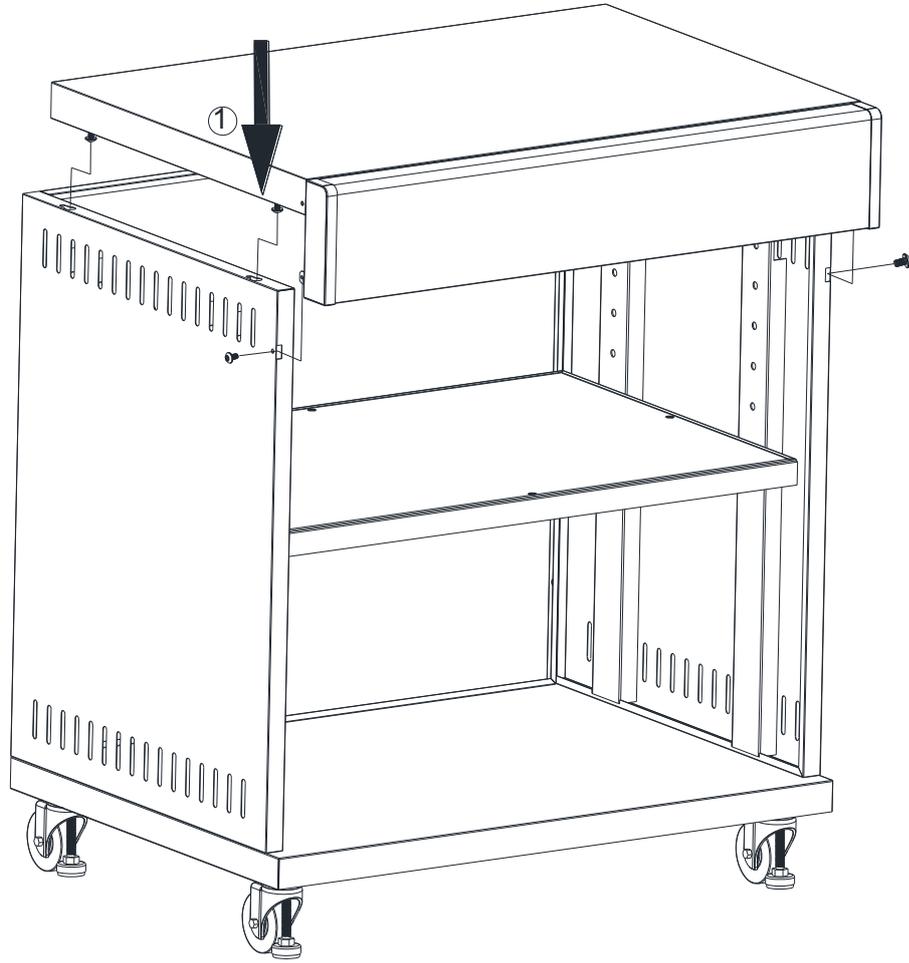
STEP 6



a M6X10  4 PCS

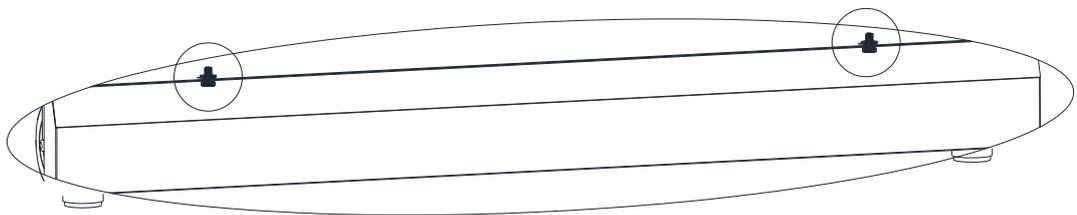
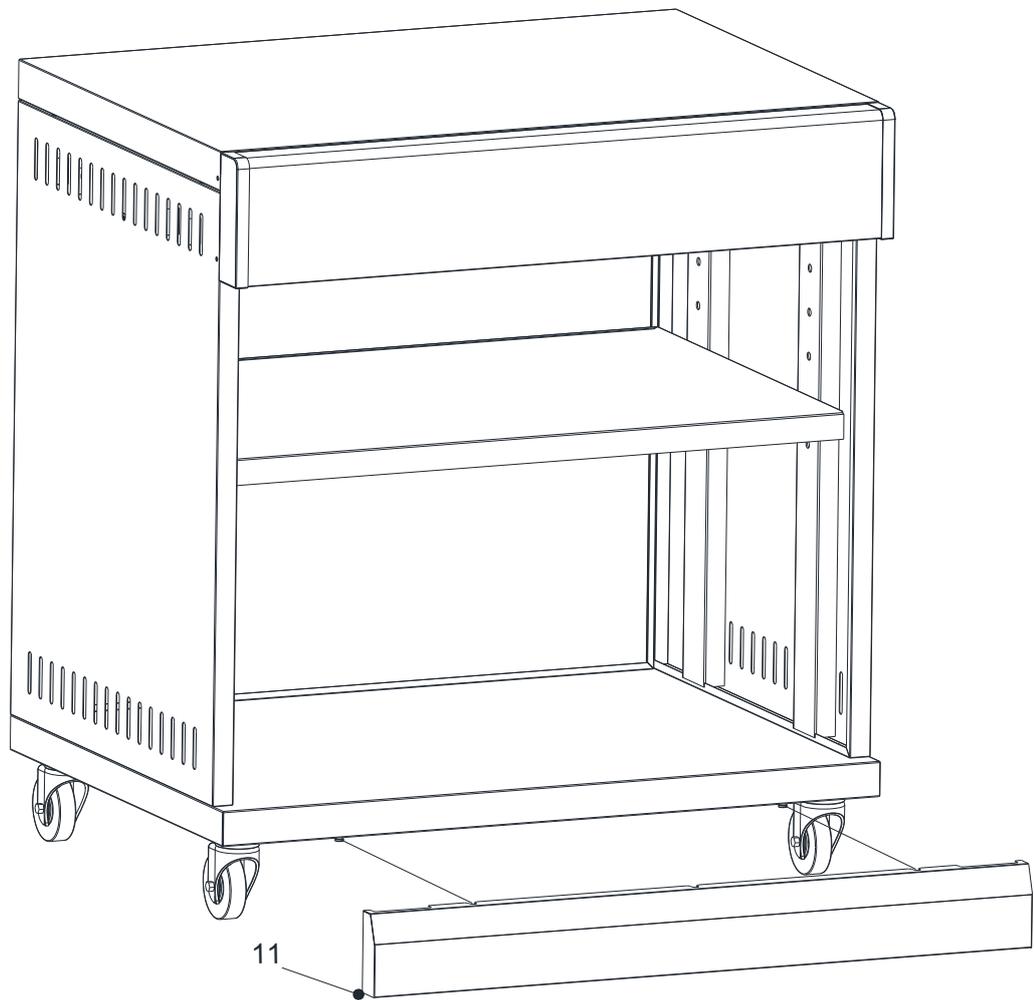
c M5X10  5 PCS

STEP 7



c M5X10  2 PCS

STEP 8



GROLLR Connect® Expansion Unit Manual

MAINTENANCE - PREVENT RUST

Rust is a chemical process in which iron oxidizes and begins to flake away the metal. This is caused by water that soaks into the metal or comes in contact with the metal frequently over time. As an outdoor appliance made of steel, some appearance of surface rust should be expected from time to time. Keeping your grill under cover, clean and dry, goes a long way to preventing rust occurring, some tips are:

- Ensure that the surfaces are kept clean and dry after cooking, particularly after cooking with marinades. Cooking surface should be rubbed with oil after use.
- Do not leave the appliance out in the rain.
- Do not store the appliance when wet. Dry thoroughly first.
- During both summer and winter, periodically remove the cover to enable the appliance to air out, and get rid of any built up condensation.
- Light surface rust may be easily removed with rag, soaked in white vinegar, or using a commercial rust remover. Dry the affected area and apply a coating of rust preventing fluid, available at most auto stores.
- Chipped enamel can be treated with touch up paint to cover the bare metal surface.

Chloride and salt may cause the grill to rust. If the grill is being used in the immediate vicinity of seawater or a pool, the unit must be cleaned after every use.

In addition to the components mentioned above, the grill also has many other steel parts that need to be cleaned regularly. You can follow the general instructions below for cleaning such components:

- Clean the steel parts with cleaning fluid, stainless steel cleaning liquid or mild dishwashing liquid and a cloth.
- Do not forget to dry the cleaned parts carefully.

STORAGE

Check these instructions if you stop using the for a longer time or you wish to put the unit into storage for the winter, for example. Proper storage prolongs the unit service life and keeps it operational for many years.

- Move the cooler away if put in.
- Clean inner and outer metal surface.
- Keep the all parts in dry.
- If storing the outdoors, remove the cooler or unplug the plug and put it back into the cabinet.
- These parts need to be stored in a dry and warm space. It is also recommended that use a cover to protect the unit.

Handleiding GRLLR Connect®

Uitbreidingsunit

ONDERHOUD - ROEST VOORKOMEN

Roest is een chemisch proces waarbij ijzer oxideert en het metaal begint af te bladderen. Dit wordt veroorzaakt door water dat in het metaal sijpelt of dat regelmatig in contact komt met het metaal in de loop van de tijd. Aangezien het een buitenapparaat van staal is, kan enige vorm van oppervlakteroest van tijd tot tijd worden verwacht. Het is raadzaam om je grill afgedekt, schoon en droog te houden om roestvorming te voorkomen. Hier zijn enkele tips:

- Zorg ervoor dat de oppervlakken schoon en droog worden gehouden na het koken, vooral na het koken met marinades. Het kookoppervlak moet na gebruik met olie worden ingewreven.
- Laat het apparaat niet in de regen staan.
- Bewaar het apparaat niet als het nat is. Droog het eerst grondig.
- In zowel de zomer als de winter moet je periodiek de hoes verwijderen om het apparaat te laten luchten en eventueel opgehoopte condensatie te verwijderen.
- Lichte oppervlakteroest kan gemakkelijk worden verwijderd met een doek gedrenkt in witte azijn, of door een commerciële roestverwijderaar te gebruiken. Droog het aangetaste gebied en breng een laag roestwerende vloeistof aan, verkrijgbaar bij de meeste autowinkels.
- Beschadigd email kan worden behandeld met retoucheerverf om het blote metalen oppervlak te bedekken.

Chloride en zout kunnen roestvorming veroorzaken. Als de grill wordt gebruikt in de directe omgeving van zeewater of een zwembad, moet het apparaat na elk gebruik worden gereinigd.

Naast de hierboven genoemde componenten heeft de grill ook veel andere stalen onderdelen die regelmatig moeten worden schoongemaakt. Je kunt de algemene instructies hieronder volgen voor het reinigen van dergelijke onderdelen:

- Reinig de stalen onderdelen met reinigingsvloeistof, roestvrijstalen reinigingsvloeistof of mild afwasmiddel en een doek.
- Vergeet niet om de gereinigde onderdelen zorgvuldig te drogen.

OPSLAG

Raadpleeg deze instructies als je het apparaat voor langere tijd niet gebruikt of als je het in de winter wilt opbergen. Juiste opslag verlengt de levensduur van het apparaat en houdt het vele jaren operationeel.

- Verplaats de koeler als deze wordt opgeborgen.
- Reinig het binnenste en buitenste metalen oppervlak.
- Bewaar alle onderdelen droog.
- Als je het buitenshuis opslaat, verwijder dan de koeler of trek de stekker uit het stopcontact en berg deze op in de kast.
- Deze onderdelen moeten worden opgeslagen in een droge en warme ruimte.
- Het wordt ook aanbevolen om een hoes te gebruiken om het apparaat te beschermen.

GRLLR Connect® Erweiterungseinheit

Handbuch

WARTUNG - ROST VERHINDERN

Rost ist ein chemischer Prozess, bei dem Eisen oxidiert und das Metall beginnt abzublättern. Dies wird durch Wasser verursacht, das in das Metall eindringt oder im Laufe der Zeit häufig mit dem Metall in Kontakt kommt. Als im Freien aus Stahl gefertigtes Gerät sollte von Zeit zu Zeit mit einer gewissen Oberflächenrostbildung gerechnet werden. Wenn Sie Ihren Grill sauber, trocken und abgedeckt halten, trägt dies wesentlich dazu bei, Rostbildung zu verhindern. Hier sind einige Tipps:

- Stellen Sie sicher, dass die Oberflächen nach dem Kochen sauber und trocken gehalten werden, insbesondere nach dem Kochen mit Marinaden. Die Kochfläche sollte nach Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Regen stehen.
- Lagern Sie das Gerät nicht im feuchten Zustand. Trocknen Sie es gründlich zuerst.
- Entfernen Sie während des Sommers und Winters regelmäßig die Abdeckung, um dem Gerät das Auslüften zu ermöglichen und Kondenswasser zu beseitigen.
- Leichter Oberflächenrost kann leicht mit einem in Essig getränkten Lappen oder einem handelsüblichen Rostentferner entfernt werden. Trocknen Sie die betroffene Stelle und tragen Sie eine Schicht rostverhütender Flüssigkeit auf, die in den meisten Autozubehörläden erhältlich ist.

Abgeplatzter Emaille kann mit Retuschierfarbe behandelt werden, um die unbedeckte Metalloberfläche zu schützen.

Chlorid und Salz können dazu führen, dass der Grill rostet. Wenn der Grill in unmittelbarer Nähe von Meerwasser oder einem Pool verwendet wird, muss das Gerät nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Zusätzlich zu den oben genannten Komponenten hat der Grill auch viele andere Stahlteile, die regelmäßig gereinigt werden müssen. Sie können den allgemeinen Anweisungen unten folgen, um solche Komponenten zu reinigen:

- Reinigen Sie die Stahlteile mit Reinigungsflüssigkeit, Edelstahlreiniger oder mildem Geschirrspülmittel und einem Tuch.
- Vergessen Sie nicht, die gereinigten Teile sorgfältig zu trocknen.

LAGERUNG

Überprüfen Sie diese Anweisungen, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden oder es zum Beispiel für den Winter einlagern möchten. Eine ordnungsgemäße Lagerung verlängert die Lebensdauer des Geräts und hält es über viele Jahre funktionsfähig.

- Bewegen Sie den Kühler, wenn er aufgestellt ist.
- Reinigen Sie die innere und äußere Metallfläche.
- Bewahren Sie alle Teile trocken auf.
- Wenn Sie das Gerät im Freien lagern, entfernen Sie den Kühler oder ziehen Sie den Stecker und legen Sie ihn in den Schrank zurück.
- Diese Teile müssen an einem trockenen und warmen Ort aufbewahrt werden. Es wird auch empfohlen, eine Abdeckung zu verwenden, um das Gerät zu schützen.

Manuel Unité d'extension GRLLR Connect®

ENTRETIEN - PRÉVENTION DE LA ROUILLE

La rouille est un processus chimique au cours duquel le fer s'oxyde et commence à s'écailler. Cela est causé par l'eau qui pénètre dans le métal ou entre fréquemment en contact avec le métal au fil du temps. En tant qu'appareil d'extérieur en acier, une certaine apparition de rouille de surface est à prévoir de temps à autre. Maintenir votre gril sous abri, propre et sec, contribue grandement à prévenir la formation de rouille. Voici quelques conseils :

- Assurez-vous que les surfaces sont maintenues propres et sèches après la cuisson, en particulier après la cuisson avec des marinades. La surface de cuisson doit être frottée avec de l'huile après utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sous la pluie.
- Ne rangez pas l'appareil lorsqu'il est mouillé. Séchez-le soigneusement d'abord.
- Pendant l'été et l'hiver, retirez périodiquement la housse pour permettre à l'appareil de s'aérer et d'éliminer toute condensation accumulée.
- La rouille légère en surface peut être facilement enlevée avec un chiffon trempé dans du vinaigre blanc, ou en utilisant un produit antirouille commercial. Séchez la zone affectée et appliquez un revêtement de fluide antirouille, disponible dans la plupart des magasins d'automobiles.
- Les éclats d'émail peuvent être traités avec de la peinture de retouche pour couvrir la surface métallique nue.
- Le chlorure et le sel peuvent provoquer la rouille du gril. Si le gril est utilisé à proximité immédiate de l'eau de mer ou d'une piscine, l'unité doit être nettoyée après chaque utilisation.

En plus des composants mentionnés ci-dessus, le gril comporte également de nombreuses autres pièces en acier qui doivent être nettoyées régulièrement. Vous pouvez suivre les instructions générales ci-dessous pour nettoyer de telles pièces :

- Nettoyez les pièces en acier avec un liquide de nettoyage, un produit de nettoyage en acier inoxydable ou un liquide vaisselle doux et un chiffon.
- N'oubliez pas de sécher soigneusement les pièces nettoyées.

STOCKAGE

Consultez ces instructions si vous cessez d'utiliser l'appareil pendant une longue période ou si vous souhaitez le mettre en stockage pour l'hiver, par exemple. Un stockage approprié prolonge la durée de vie de l'unité et la maintient opérationnelle pendant de nombreuses années.

- Déplacez le refroidisseur s'il est en place.
- Nettoyez les surfaces métalliques intérieures et extérieures.
- Gardez toutes les pièces au sec.
- Si vous le stockez à l'extérieur, retirez le refroidisseur ou débranchez la prise et remettez-la dans l'armoire.
- Ces pièces doivent être stockées dans un endroit sec et chaud. Il est également recommandé d'utiliser une housse pour protéger l'unité.

Manuale GRLLR Connect® Modulo di espansione

MANUTENZIONE - PREVENZIONE DELLA RUGGINE

La ruggine è un processo chimico nel quale il ferro si ossida e inizia a sfaldarsi via dal metallo. Questo è causato dall'acqua che penetra nel metallo o entra frequentemente in contatto con il metallo nel tempo. Essendo un dispositivo da esterno realizzato in acciaio, è normale attendersi una certa comparsa di ruggine superficiale di tanto in tanto. Mantenere il tuo barbecue coperto, pulito e asciutto, contribuisce notevolmente a prevenire la formazione di ruggine. Ecco alcuni consigli:

- Assicurarsi che le superfici siano mantenute pulite e asciutte dopo la cottura, soprattutto dopo la cottura con marinature. La superficie di cottura dovrebbe essere strofinata con olio dopo l'uso.
- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia.
- Non riporre l'apparecchio quando è bagnato. Asciugarlo accuratamente prima.
- Durante l'estate e l'inverno, rimuovere periodicamente la copertura per permettere all'apparecchio di arieggiare e eliminare qualsiasi condensa accumulata.
- La ruggine leggera in superficie può essere facilmente rimossa con un panno imbevuto di aceto bianco o utilizzando un prodotto commerciale antiruggine. Asciugare la zona interessata e applicare uno strato di fluido antiruggine, disponibile nella maggior parte dei negozi di auto.
- Lo smalto scheggiato può essere trattato con vernice per ritocchi per coprire la superficie metallica nuda.
- Cloruro e sale possono causare la ruggine del barbecue. Se il barbecue viene utilizzato nelle immediate vicinanze di acqua di mare o di una piscina, l'unità deve essere pulita dopo ogni uso.

Oltre ai componenti menzionati sopra, il barbecue ha anche molte altre parti in acciaio che devono essere pulite regolarmente. Puoi seguire le istruzioni generali di seguito per pulire tali componenti:

- Pulisci le parti in acciaio con un liquido detergente, un detergente per acciaio inossidabile o un detersivo per piatti delicato e un panno.
- Non dimenticare di asciugare accuratamente le parti pulite.

CONSERVAZIONE

Consulta queste istruzioni se smetti di utilizzare l'apparecchio per un periodo più lungo o se desideri mettere l'unità in conservazione per l'inverno, ad esempio. Una corretta conservazione prolunga la durata di servizio dell'unità e la mantiene operativa per molti anni.

- Sposta il refrigeratore se è posizionato.
- Pulisci la superficie interna ed esterna in metallo.
- Conserva tutte le parti in un luogo asciutto.
- Se lo si conserva all'aperto, rimuovere il refrigeratore o staccare la spina e riporlo nell'armadio.
- Queste parti devono essere conservate in un luogo asciutto e caldo. Si consiglia inoltre di utilizzare una copertura per proteggere l'unità.

Manual de la Unidad de Expansión GRLLR Connect®

MANTENIMIENTO - PREVENCIÓN DE LA OXIDACIÓN

La oxidación es un proceso químico en el que el hierro se oxida y comienza a desprenderse del metal. Esto se debe al agua que se empapa en el metal o entra en contacto con él con frecuencia con el tiempo. Como electrodoméstico de exterior fabricado en acero, se espera que aparezca cierta oxidación superficial de vez en cuando. Mantener su parrilla cubierta, limpia y seca contribuye en gran medida a prevenir la oxidación. Algunos consejos son:

- Asegurarse de que las superficies se mantengan limpias y secas después de cocinar, especialmente después de cocinar con marinadas. La superficie de cocción debe frotarse con aceite después de su uso.
- No dejar el electrodoméstico a la intemperie cuando llueve.
- No almacenar el electrodoméstico cuando esté mojado. Secarlo completamente primero.
- Durante el verano y el invierno, retirar periódicamente la cubierta para permitir que el electrodoméstico se ventile y eliminar cualquier condensación acumulada.
- La oxidación superficial ligera se puede eliminar fácilmente con un trapo empapado en vinagre blanco o utilizando un removedor de óxido comercial. Secar el área afectada y aplicar un recubrimiento de fluido antioxidante, disponible en la mayoría de las tiendas de automóviles.
- El esmalte astillado se puede tratar con pintura de retoque para cubrir la superficie metálica desnuda.
- El cloruro y la sal pueden causar que la parrilla se oxide. Si la parrilla se utiliza en las inmediaciones de agua de mar o una piscina, la unidad debe limpiarse después de cada uso.

Además de los componentes mencionados anteriormente, la parrilla también tiene muchas otras piezas de acero que deben limpiarse regularmente. Puedes seguir las instrucciones generales a continuación para limpiar tales componentes:

- Limpiar las piezas de acero con un líquido limpiador, líquido limpiador de acero inoxidable o un detergente suave para platos y un paño.
- No olvidar secar cuidadosamente las piezas limpiadas.

ALMACENAMIENTO

Consultar estas instrucciones si dejas de usar la unidad durante un tiempo prolongado o si deseas ponerla en almacenamiento para el invierno, por ejemplo. Un almacenamiento adecuado prolonga la vida útil de la unidad y la mantiene operativa durante muchos años.

- Mover el enfriador si está colocado.
- Limpiar la superficie interior y exterior de metal.
- Mantener todas las piezas en un lugar seco.
- Si se almacena al aire libre, retirar el enfriador o desconectar el enchufe y guardarlo de nuevo en el gabinete.
- Estas piezas deben almacenarse en un lugar seco y cálido. También se recomienda usar una cubierta para proteger la unidad.

Manual för GRLLR Connect®

Expansionsenhet

UNDERHÅLL - FÖREBYGG ROST

Rost är en kemisk process där järn oxiderar och börjar flingra bort från metallen. Detta orsakas av vatten som tränger in i metallen eller kommer i kontakt med metallen frekvent över tiden. Som en utomhusapparat tillverkad av stål bör någon form av ytrost förväntas då och då. Att hålla din grill under täckning, ren och torr, hjälper till mycket för att förebygga rost. Här är några tips:

- Se till att ytor hålls rena och torra efter matlagning, särskilt efter matlagning med marinader. Matlagningssytan bör smörjas med olja efter användning.
- Lämna inte apparaten ute i regnet.
- Lagra inte apparaten när den är blöt. Torka ordentligt först.
- Under både sommar och vinter, ta periodvis bort locket för att möjliggöra ventilation och bli av med eventuell kondens som har byggts upp.
- Lätt ytrost kan enkelt avlägsnas med en trasa genomdränkt i vitvinsvinäger eller genom att använda en kommersiell rostborttagare. Torka det drabbade området och applicera ett lager rostskyddsmedel, tillgängligt på de flesta bilbutiker.
- Skadad emalj kan behandlas med retuschfärg för att täcka den nakna metalliska ytan.
- Klorid och salt kan orsaka att grillen rostar. Om grillen används i omedelbar närhet av saltvatten eller en pool måste enheten rengöras efter varje användning.

Förutom de nämnda komponenterna har grillen även många andra ståldelar som behöver rengöras regelbundet. Du kan följa de allmänna instruktionerna nedan för att rengöra sådana komponenter:

- Rengör ståldelarna med rengöringsvätska, rostfri rengöringsvätska eller mildt diskmedel och en trasa.
- Glöm inte att noggrant torka de rengjorda delarna.

FÖRVARING

Kolla dessa instruktioner om du slutar använda enheten under en längre tid eller om du vill lagra den för vintern, till exempel. Rätt förvaring förlänger enhetens livslängd och håller den fungerande under många år.

- Flytta kylaren om den är inkopplad.
- Rengör inre och yttre metallisk yta.
- Förvara alla delar torrt.
- Om du förvarar utomhus, ta bort kylaren eller koppla ur kontakten och placera tillbaka den i skåpet.
- Dessa delar bör förvaras på en torr och varm plats. Det rekommenderas också att använda ett överdrag för att skydda enheten.

Руководство GRLLR Connect®

Базовый модуль

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ РЖАВЧИНЫ

Ржавчина - это химический процесс, при котором железо окисляется и начинает отслаиваться от металла. Это происходит из-за воды, которая проникает в металл или часто контактирует с металлом в течение времени. Как уличное устройство из стали, некоторое появление поверхностной ржавчины следует ожидать время от времени. Для предотвращения ржавления важно держать ваш гриль под крышей, чистым и сухим. Вот несколько советов:

- Убедитесь, что поверхности остаются чистыми и сухими после приготовления пищи, особенно после использования маринадов. Поверхность для приготовления пищи следует протирать маслом после использования.
- Не оставляйте прибор под дождем.
- Не храните прибор в мокром состоянии. Сначала тщательно высушите.
- Как летом, так и зимой периодически снимайте чехол, чтобы прибор мог проветриваться, и избавляться от скопившейся конденсации.
- Легкую поверхностную ржавчину можно легко удалить тряпкой, смоченной в белом уксусе, или с использованием специального средства по удалению ржавчины. Высушите пораженную область и нанесите слой жидкости, предотвращающей ржавчину, которую можно приобрести в большинстве магазинов автозапчастей.
- Обломанную эмаль можно обработать краской для ретуширования, чтобы закрыть обнаженную металлическую поверхность.
- Хлорид и соль могут вызвать ржавчину гриля. Если гриль используется непосредственно вблизи морской воды или бассейна, устройство должно быть очищено после каждого использования.

Помимо упомянутых выше компонентов, у гриля также есть множество других стальных деталей, которые нужно регулярно чистить. Вы можете следовать общим инструкциям ниже для очистки таких компонентов:

- Очистите стальные детали чистящей жидкостью, жидкостью для чистки нержавеющей стали или мягким моющим средством и тряпкой.
- Не забывайте тщательно высушивать чистые детали.

ХРАНЕНИЕ

Проверьте эти инструкции, если вы прекратили использование устройства на длительное время или хотите сохранить его для зимы, например. Правильное хранение продлевает срок службы устройства и сохраняет его работоспособность на многие годы.

- Переместите охладитель, если он подключен.
- Очистите внутреннюю и внешнюю металлическую поверхность.
- Храните все детали в сухом состоянии.
- Если храните на улице, удалите охладитель или выньте вилку из розетки и положите обратно в шкаф.
- Эти детали следует хранить в сухом и теплом месте. Также рекомендуется использовать чехол для защиты устройства.

יחידת הרחבה GRLLR Connect®-המדריך ל

תחזוקה - מניעת חלודה

קורוזיה היא תהליך כימי בו ברזל מתחמצן ונוצרת חלודה. זה נגרם על ידי מים שנספגים למתכת או באים במגע עם המתכת בתדירות לאורך זמן. כיוון שהיחידה עשויה מפלדה וחשופה לפגעי מזג אוויר, יש לצפות לקיום מסוים של חלודה בשטח מדי פעם. יש לדאוג לכיסוי יחידת הקירור, יש לאחסן במקום נקי ויבש. למניעת חלודה, כמה טיפים:

- ודא שהמשטחים נשמרים נקיים ויבשים לאחר הבישול, במיוחד לאחר בישול עם מרינדות. יש למרוח את משטח הבישול בשמן לאחר השימוש.
 - אל תשאיר את המכשיר בחוץ בגשם.
 - אין לאחסן את המכשיר כשהוא רטוב. קודם יבש היטב.
 - במהלך הקיץ והחורף, הסר מדי פעם את הכיסוי כדי לאפשר למכשיר להתאוורר ו מכל עיבוי שהצטבר.
 - ניתן להסיר בקלות חלודה מהמשטח באמצעות סמרטוט, ספוג בחומץ לבן, או באמצעות מסיר חלודה מסחרי. ייבשו את האזור הפגוע ומרחו ציפוי של נוזל מונע חלודה.
 - ניתן לטפל באמייל סדוק בעזרת צבע מגע לכיסוי משטח המתכת החשוף.
 - כלוריד ומלח עלולים לגרום ליחידת הקירור להחליד. אם יחידת הקירור נמצאת בשימוש בסביבה הקרובה של מי ים או בריכה, יש לנקות את היחידה לאחר כל שימוש.
 - בנוסף לרכיבים שהוזכרו לעיל, יש ליחידת המקרר גם חלקי פלדה רבים נוספים שצריך לנקות באופן קבוע. אתה יכול לעקוב אחר ההוראות הכלליות שלהלן לניקוי רכיבים כאלה:
 - נקו את חלקי הפלדה עם נוזל ניקוי, נוזל ניקוי מנירוסטה או נוזל כלים עדין ומטלית.
 - אל תשכח לייבש את החלקים המנוקים בזהירות.
- בנוסף לרכיבים שצוינו לעיל, יש לגריל גם המון חלקים אחרים מפלדה שיש לנקות באופן קבוע. ניתן לעקוב אחרי ההוראות הכלליות לניקוי של חלקים כאלו:
- ניקוי חלקי הפלדה בעזרת נוזל ניקוי, נוזל ניקוי לפלדה אל חלד או נוזל כלים עדינים ומטלית.
 - אין לשכוח לייבא בזהירות את החלקים שננקו.

אחסון

- במידה ויש כוונה להפסיק להשתמש ביחידה לזמן ממושך או אם ברצונכם לאחסן אותה לחורף יש לפעול לפי ההוראות, אחסון נכון מאריך את חיי השירות של היחידה ושומר על פעילותה לאורך שנים רבות.
- להזיז את המקרר אם הוא מחובר.
 - לנקות משטח מתכתי פנימי וחיצוני.
 - לשמור על יחידה יבשה את כל החלקים.
 - אם מאחסנים בחוץ, הסר את המצנן או נתק את התקע והכנס אותו בחזרה לארון.
 - יש לאחסן את החלקים הללו במקום יבש וחם. גיש להשתמש בכיסוי להגנה על היחידה.