



## Jak vyčistit hořáky?

Otázka, jak vyčistit hořáky, nám byla položena již od několika zákazníků. Ale první, co potřebujete vědět, je to, z čeho jsou naše hořáky vyrobené. Hořáky jsou vyrobené z tlustostěnné 304 nerezové oceli. Vzhledem k extrémním teplotám a korozivnímu prostředí grilu se může vyskytnout povrchová koroze.

K vyčištění hořáků od povrchové koroze použijte mosazný drátěný kartáč. Špatně přístupná místa vyčistíte například rozevřenou kancelářskou sponou. Otvory hořáků nijak nezvětšujte.

Silná přídavná vonná látka (která dodává propanu a rozkládajícím se přírodním plynům zápach vajec) láká hmyz a pavouky, a přestože jsou hořáky na vzduchové klapce vybaveny přepážkou (mřížkou) proti hmyzu, nejde zcela úplně zamezit vytváření hnízd hmyzu uvnitř. Hnízda nebo pavučiny mohou způsobit hoření světle žlutým či oranžovým plamenem nebo hůře: hoření ve vzduchové klapce pod ovládacím panelem. Pokud se něco z toho objeví, je potřeba hořák vyjmout a důkladně ho vyčistit. Jakmile hořák vyjmete, použijte ohebný kartáček na hořáky k vymetení hnízdeček a pavučin z vnitřku hořáku. Vysypte nečistoty otvorem pro přívod plynu. Na závěr vyčistěte otvory a ventily hořáku od nečistot a překážek. Otvory hořáku nijak nezvětšujte. Upevněte hořák zpět a ujistěte se, že je ventilový vstup konce difuzéru pevně na své místě.

