

SÅDAN VEDLIGEHOLDER DU DEN SORTE OVERFLADE PÅ DIN GRILL



Undgå at bruge:

- Slibende produkter: skuresvampe og klude med hårde fibre
- Tørre produkter: papirservietter
- Melamin skumsvampe på støbte eller hårde pulverlakerede overflader
- Stålbørster på alt andet end grill ristene. Når du rengør ristene, skal du undgå at ramme toppen af control panelet. Læg aldrig stålbørster på sidebordet.
- Rustfri stålrens
- Syreholdige opløsninger såsom eddike eller citronjuice
- Blegemiddel eller rens, som indeholder blegemiddel
- Ovnrens, især dem med skurepulver
- (Vandafvisende) affedter, eftersom de efterlader en fedtet overflade
- Pudsecreme eller voks

Godt at bruge:

- Grill betræk
- Cellulose eller natursvampe
- Melamin skumsvampe (kun på glatte overflader)
- Microfiber klude
- Vaskeskind
- Mild opvaskemiddel og vandfortynding
- Universal rensmiddel
- Glasrens

Sørg altid for:

- At grillen er helt kold før rengøring.
- At svampen eller kluden er helt ren.
- Straks at skylle efter med vand når du har brugt rengøringsmidler. Hvis det får lov at sidde, kommer der skjolder og streger.

Anbefalinger:

- Skift til en ren klud hvis kluden bliver snavset under rengøringen.
- Det anbefales at bruge rensed vand (destilleret eller afioniseret) for at minimere vandpletter.
- Alternativt, tør over til sidst med en blød absorberende klud såsom vaskeskind eller microfiber.



Grillbillede illustreret her kan afvige fra den købte model

N415-0621CE AUG 12.20
DK

www.napoleon.com

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

RENGØRINGSINSTRUKTIONER