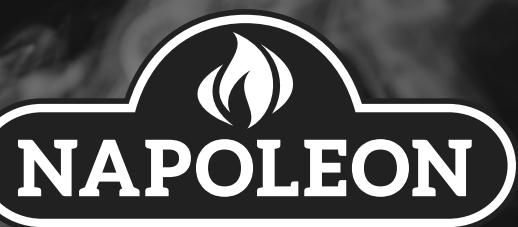


TAKING CARE OF YOUR MATTE BLACK GRILL SURFACE



Don't use

- Abrasive applicators: scouring pads and cloths with coarse fibers
- Dry applicators: paper towels
- Melamine foam sponges on castings or rough powder coated surfaces.
- Wire brushes on anything but the cooking grids. When cleaning the grids, take care to avoid brushing the top of the control panel. Do not set wire brushes down on side shelves.
- Stainless steel cleaners
- Bleach or bleach based cleaners
- Oven cleaners, particularly ones with abrasives
- (Water-displacing) degreasers as they leave an oily residue
- Polishers or wax
- Acidic solutions like vinegar or lemon juice

Note: Cleaning or white vinegar may be used (on the porcelain lid surface only). Always rinse promptly with preferably purified or distilled water and dry completely.

Fine to use

- Grill cover
- Cellulose or natural sponges
- Melamine foam sponges (on smooth surfaces only)
- Microfiber cloths
- Chamois
- Mild dish soap and water dilutions
- All-purpose cleaners
- Glass cleaner

Always

- Make sure the grill is completely cool before cleaning.
- Make sure that the pad or cloth used is clean and free from debris.
- Rinse promptly with water after you're done with the cleaning agents. Leaving them to sit will result in residue and streaks.
- Dry completely after rinsing.

Recommendations

- Change for a fresh cloth if the one you're using gets soiled at any point during cleaning.
- Recommend using purified water (distilled or deionized) to minimize water spots. Alternatively, do a final pass with a gentle absorbent cloth like a chamois or microfiber.



PRENDRE SOIN DE VOTRE SURFACE NOIR MAT DU GRIL



Ne pas utiliser

- Applicateurs abrasifs: chiffons à fibres grossières à récurer
 - Applicateurs secs: serviettes en papier
 - Éponges en mousse de mélamine sur pièces moulées ou surfaces enduites de poudre rugueuse.
 - Brosses métalliques sur tout sauf les grilles de cuisson. Lors du nettoyage des grilles, veillez à ne pas brosser le haut du panneau de commande. Ne posez pas de brosse métalliques sur les étagères latérales.
 - Nettoyants pour acier inoxydable
 - Javel ou nettoyants à base d'eau de Javel
 - Nettoyants pour four, en particulier ceux avec abrasifs
 - Dégraissants (à déplacement d'eau) car ils laissent un résidu huileux
 - Cire
 - Solutions acides comme le vinaigre ou le jus de citron
- Remarque : il est possible d'utiliser du vinaigre de nettoyage ou du vinaigre blanc (uniquement sur la surface du couvercle en porcelaine). Rincez toujours rapidement avec de l'eau de préférence purifiée ou distillée et séchez complètement.



Amende à utiliser

- Couvercle de grill
- Cellulose ou éponges naturelles
- Éponges en mousse de mélamine (uniquement sur les surfaces lisses)
- Tissus en microfibres
- Chamois
- Savon à vaisselle doux et dilutions d'eau
- Nettoyants universels
- Nettoyeur de vitres

Toujours

- Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que le chiffon utilisé est propre et exempt de débris.
- Rincez rapidement à l'eau après avoir utilisé les produits de nettoyage. Si vous les laissez reposer, vous obtiendrez des résidus et des traces.
- Sécher complètement après le rinçage

Recommandations

- Changez le chiffon si celui que vous utilisez est sali à un moment quelconque du nettoyage.
- Recommandez l'utilisation d'eau purifiée (distillée ou déionisée) pour minimiser les taches d'eau. Vous pouvez aussi faire un dernier passage avec un chiffon doux et absorbant comme un chiffon microfibre.

L'image du gril illustrée ici peut être différente du modèle acheté

N415-0621 NOV 30.20
FR

www.napoleon.com

Wolf Steel Ltd.

214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8

P. 1-866-820-8686.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

CUIDA EL ACABADO NEGRO MATE DE TU PARRILLA



No use

- Aplicadores abrasivos: estropajos y paños con fibras gruesas
- Aplicadores secos: toallas de papel
- Esponjas de espuma de melamina sobre piezas de forjadas o superficies con recubierta de polvo áspero.
- Cepillos de alambre en cualquier cosa que no sean las rejillas de cocción. Al limpiar las rejillas, tenga cuidado de no cepillar la parte superior del panel de control. No coloque cepillos de alambre en los estantes laterales.
- Limpiadores para acero inoxidable
- Lejía o limpiadores a base de lejía
- Limpiadores de hornos, particularmente los que tienen abrasivos.
- Desengrasantes (que desplazan el agua) ya que dejan un residuo aceitoso
- Pulidores o cera
- Soluciones ácidas como vinagre o jugo de limón.
Nota: Vinagre blanco o para limpiar puede ser usado únicamente en la superficie de la tapa esmaltada en porcelana. Siempre enjuague bien con agua purificada o destilada preferentemente y seque completamente.

De uso aceptable

- Cubierta para la parrilla
- Celulosa o esponjas naturales
- Esponjas de espuma de melamina (solo en superficies lisas)
- Paños de microfibra
- Gamuza
- Diluciones de agua y jabón para platos suave.
- Limpiadores de uso múltiple
- Limpiadores para vidrio

Siempre

- Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de limpiarla.
- Asegúrese de que el aplicador o paño a utilizar esté limpio y libre de escombros.
- Enjuague con agua inmediatamente después de que haber terminado de aplicar los productos de limpieza. Dejarlos asentar resultará en residuos y rayones.
- Seque bien después de enjuagar.

Recomendaciones

- Si el paño que está usando se ensucia en algún momento durante la limpieza, cámbielo por uno nuevo.
- Utilice agua purificada (destilada o desmineralizada) para minimizar las manchas de agua. Alternativamente, realice una pasada final con un paño suave y absorbente como una gamuza o microfibra.

La imagen de la parrilla ilustrada puede diferir del modelo adquirido.

N415-0621 NOV 30.20
ES

www.napoleon.com



Wolf Steel Ltd.

214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8

P. 1-866-820-8686.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA