

# Kom igång med din nya NEXGRILL



**ANVÄND WD40 ELLER LIKNANDE FÖR ALLA SKRUVAR OCH SKRUVFÖRBAND**

**NÄR DU HAR MONTERAT IHOP GRILLEN, KONTROLLERA GASANSLUTNINGEN EN EXTRA GÅNG**

Gasanslutningen ska vara säkert fastspänd och inte läcka gas.  
Genomför gärna läckagetestet i bruksanvisningen.

**ANVÄND GRILL PROTECTOR/OLJA/WD40 PÅ ROSTFRIA YTOR**

Ytrost är det värsta din grill kan utsättas för och därför är det VIKTIGT att du behandlar den med rostfri stålbehandling innan du använder den.

Sidor, sidobord, skåpsluckor och lock är tillverkade i rostfritt stål eller svart emalj. På ytorna med rostfritt stål rekommenderar vi att du använder Grill Protector/olja/WD40 eller en liknande produkt och torkar av med en mjuk, torr och ren trasa. Applicera därefter Grill Protector/olja/WD40 en gång i månaden eller efter behov. Det gör att grillen håller sig fin och välbehållen i många år. OBS! Använd alltid en mjuk, luddfri trasa och torka i den riktning stålet har slipats i fabriken. Annars kan trasan rispa stålet.

**TVÄTTA GRILLGALLRET**

Det finns ofta överblivna oljor från produktionen på gallret, så tvätta det noggrant i varmt såpvatten och torka sedan.

**SMÖRJ IN GALLRET MED MATOLJA**

Var snäll mot ditt grillgaller och smörj in det med matolja (antingen solros-, majs- eller rapsolja) innan du använder det första gången.

Sätt inte på grillen när du smörjer in gallret, då du i sådant fall riskerar att bränna fingrarna.

**Tips om galler i rostfritt stål**

Sätt på grillen med gallret insmört i olja inuti och låt den stå på minst 200 °C i cirka 10 minuter. Det bränner rent gallret från eventuella resterande produktionsolja innan maten läggs på.

**Tips om galler i gjutjärn**

Ställ in grillen på minst 200 °C med gallret i och låt gallret insmört i olja värmas i cirka en timma. Det ger en yta som lättare rengörs från mat och smuts, och dessutom blir gallret mer motståndskraftigt mot rost.

**HOPPAS ATT DU BLIR NÖJD MED DIN NYA GASGRILL FRÅN NEXGRILL OCH FÅR GLÄDJE AV DEN I MÅNGA ÅR.**

**NEXGRILL**