



Recomendaciones para un mantenimiento óptimo del aparato a través del tiempo

Para mantener el compartimiento de cocción saludable e higiénico, preservar las características funcionales/estéticas y evitar la formación de olores desagradables, es necesario, después de usar una función de vapor o humidificada, **secar y quitar residuos o restos de humedad presentes en el compartimiento de cocción.**



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

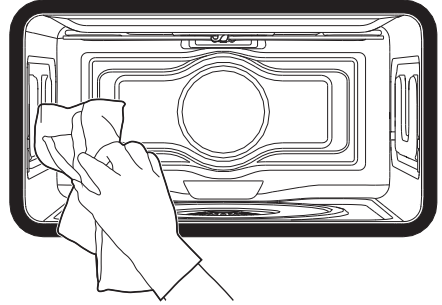
- La falta de secado o el secado no cuidadoso pueden dañar la superficie del compartimiento de cocción y expone las superficies esmaltadas y las partes cromadas a posible oxidación.



Temperaturas altas Peligro de quemaduras

- Deje enfriar completamente el aparato antes de secar.

Secado del compartimiento de cocción



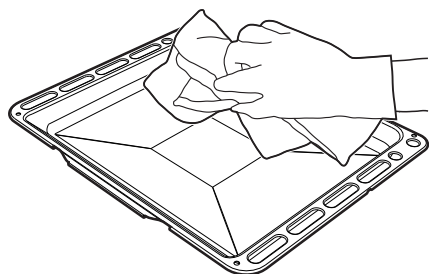
1. Quite todos los accesorios que haya dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite el agua que hubiese en la cubeta de evaporación (solo para modelos a vapor), con la esponja específica proporcionada (solo en algunos modelos).
4. Utilice un trapo suave y páselo con cuidado en todos los lados del compartimiento, incluido el deflector.
5. Para asegurar la eliminación de toda la humedad, si el aparato dispone de funciones de cocción tradicionales, programe una función ventilada en vacío a la máxima temperatura durante unos 10 minutos.
6. Deje la puerta del horno semiabierta más o menos una hora, para que salga la humedad residual.



Si observa la presencia de manchas calcáreas, use un paño embebido con vinagre y luego aclare.



Secado de los accesorios



Además del compartimiento de cocción tiene que secar todos los accesorios usados (rejillas, bandejas, ...) durante la función a vapor o humidificada, ya que la humedad que conservan puede afectar las paredes del compartimiento de cocción y dañarlas.

Para secar los accesorios use un paño suave o papel absorbente.