

Porady gwarantujące długotrwałe idealne utrzymanie urządzenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w przyjaznym dla zdrowia i higienicznym stanie, zachować charakterystykę funkcjonalną i wygląd oraz uniknąć powstawania nieprzyjemnych zapachów, **konieczne jest jej wysuszenie i usunięcie wszelkich resztek wilgoci** zawsze po użyciu funkcji pary lub nawilżania.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

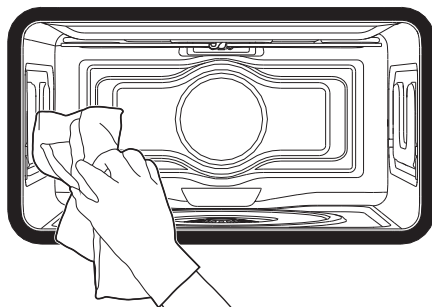
- Brak lub niedokładne wysuszenie komory urządzenia może doprowadzić do uszkodzenia jej powierzchni i narazić emaliowane i chromowane części na utlenianie.



Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo poparzeń

- Przed przystąpieniem do suszenia poczekać na całkowite ochłodzenie urządzenia.

Suszenie komory urządzenia



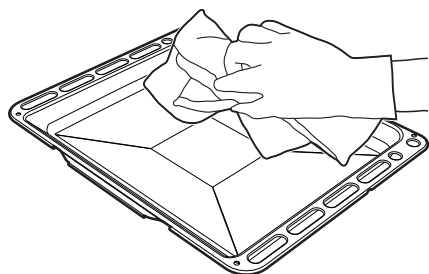
1. Usunąć wszystkie akcesoria znajdujące się wewnątrz komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Usunąć wodę, która ewentualnie znajduje się na tacce odparowywania (tylko w modelach parowych) używając odpowiedniej gąbki znajdującej się w wyposażeniu (tylko w niektórych modelach).
4. Użyć miękkiej szmatki i dokładnie wytrzeć wszystkie boki komory, łącznie z deflektorem.
5. Aby usunąć całą wilgoć, jeżeli urządzenie posiada funkcję tradycyjnego pieczenia, ustawić funkcję wentylowaną, nie wkładając żadnych produktów do komory, z maksymalną temperaturą na około 10 minut.
6. Pozostawić częściowo otwarte drzwiczki urządzenia przez około godzinę w celu odprowadzenia resztek wilgoci.



Jeżeli zauważy się plamy osadu kamiennego, wyczyścić szmatką nasączoną octem a następnie umyć czystą wodą.



Suszenie akcesoriów



Należy wysuszyć nie tylko komorę ale również wszystkie akcesoria (kratki, blachy itp) używane podczas funkcji z parą lub nawilżaniem, ponieważ znajdująca się na nich wilgoć może zaatakować ścianki komory i doprowadzić do ich uszkodzenia.

Do wysuszenia akcesoriów użyć miękkiej szmatki lub ręczników papierowych.