



Rekommendationer för att bevara apparaten i optimalt skick

För att bevara ugnen hälsosam och hygienisk, för att bevara dess funktionella och estetiska funktioner, och för att förhindra att det uppstår obehagliga dofter ska man efter att man använt en funktion med ånga eller fukt **torka av och avlägsna eventuella rester eller spår av fukt som blivit kvar inne i ugnen.**



Felaktig användning Risk för skador på ytor

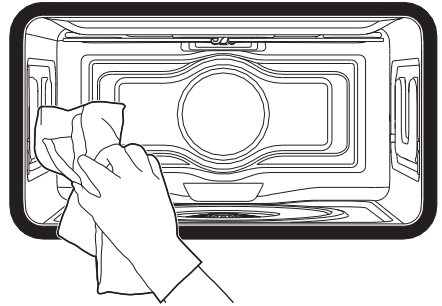
- Om ugnen inte torkas av, eller om den torkas på fel sätt kan dess yta skadas, och de emaljerade ytorna och delarna i krom kan utsättas för oxidation.



Höga temperaturer Fara för brännskada

- Låt apparaten svalna helt innan ni börjar torka.

Torkning av ugnen



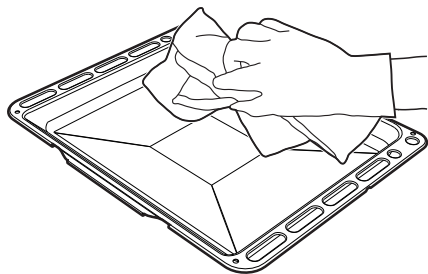
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Ta bort eventuellt vatten i ångtråget (endast för modeller med ånga) med hjälp av den medföljande svampen (gäller endast vissa modeller).
4. Använd en mjuk trasa och stryk den noggrant över alla ugnens sidor, inklusive skyddet.
5. För att säkerställa att man får bort all fukt ska man, om ugnen är försedd med funktioner för traditionell tillagning, ställa in en funktion med fläkt med ugnen tom och ställd till maximal temperatur under cirka 10 minuter.
6. Lämna ugnsluckan halvöppen under cirka en timme så att kvarvarande ånga försvinner.



Om man upptäcker kalkfläckar ska man använda en trasa som doppats i ättika och därefter skölja.



Torkning av tillbehör



Utöver själva ugnen måste man även torka alla tillbehör som använts (galler, plåtar,...) under en funktion med ånga eller fukt, eftersom fukt som blivit kvar på tillbehören kan fastna på ugnsväggarna och skada dem.

Använd en mjuk trasa eller absorberande papper för att torka tillbehören.