

## УХОД И ЧИСТКА

1- Отсоедините вилку питания от розетки.

2- Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, подносов и прочих частей печи. Не используйте абразивные, царапающие материалы или моющие средства.

3- Протрите части печи мыльной тканью и прополоскайте водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.

4- Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.

5- Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.

6- Для чистки печи никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.

7- Не мойте какие-либо части печи в посудомоечной машине.

8- Для удаления грязи и пятен используйте стеарат калия (нейтральное мыло).

Осуществляйте чистку мягкой тряпкой в соответствии с рисунками ниже во избежание возникновения царапин.

## ПАРООЧИСТКА\*

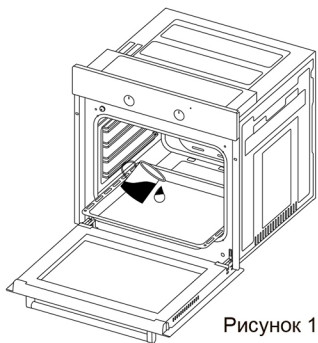


Рисунок 18

Это дает возможность очистить размягченные загрязнения благодаря пару, образуемому в печи.

1. Удалите все аксессуары из духовки.

2. Залейте пол литра воды в поднос и Поместите лоток в нижней части котла.

3. Установите переключатель на режим очистки паром.

4. Установите термостат на 70 ° C градусов и включите печь в течение 30 минут.

5. После работы печи в течение 30 минут откройте дверцы печи и протрите внутреннюю поверхность влажной тряпкой.

6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для стойких загрязнений, затем просушите очищенное пространство сухой тряпкой.