



## Advies voor een optimaal behoud van het apparaat na verloop van tijd

Om de ovenruimte in uitstekende staat en hygiënisch te houden, de functionele/esthetische eigenschappen te behouden en het ontstaan van nare geuren te vermijden moet, wanneer nodig, na het gebruik van een functie met stoom of bevochtiging de **ovenruimte drooggemaakt worden en resten of vocht eruit worden verwijderd.**



### Incorrect gebruik

#### Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Het oppervlak van de ovenruimte kan beschadigd raken en gelakte en verchroomde onderdelen kunnen gaan roesten als de ovenruimte niet of onvoldoende drooggemaakt wordt.

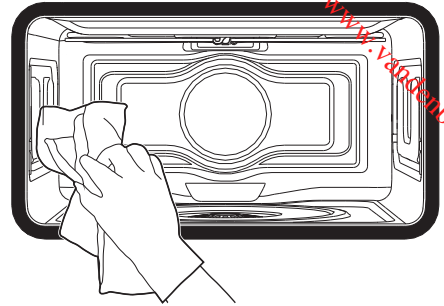


### Hoge temperatuur

#### Gevaar op verbranding

- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het droog te maken.

## Droging van de ovenruimte



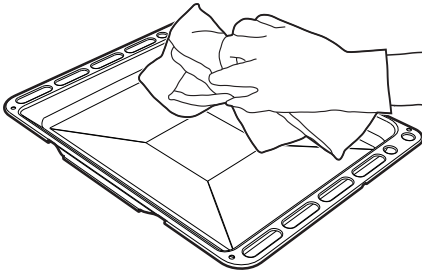
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder het water dat eventueel in de stoombak is achtergebleven (uitsluitend voor modellen met stoom) met de geleverde spons (uitsluitend op bepaalde modellen).
4. Gebruik een zachte doek en haal deze zorgvuldig over alle wanden van de ovenruimte, m.i.v. de deflector.
5. Om te waarborgen dat alle vocht wordt verwijderd, stel 10 minuten lang bij lege oven een geventileerde functie in op de maximumtemperatuur als het apparaat over traditionele bereidingsfuncties beschikt.
6. Laat de ovendeur ongeveer een uur lang op een kier staan zodat het resterende vocht kan ontsnappen.



Verwijder eventuele kalkvlekken met een doek bevochtigd met azijn. Spoel vervolgens alles af.



### Droging van de accessoires



Naast de ovenruimte moeten ook alle accessoires (roosters, ovenschalen, ...) die tijdens functie met stoom of bevochtiging gebruikt zijn worden drooggemaakt, aangezien het vocht erop de wanden van de ovenruimte kan aantasten en beschadigen.

Maak de accessoires droog met een zachte doek of keukenpapier.