

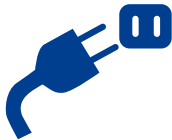


GUÍA DE MANTENIMIENTO | Hornos EB

Los hornos EB son fabricados en acero inoxidable, combinando la funcionalidad y el diseño. Con cuidados sencillos, podrás mantenerla útil por todos los años que nos permitas acompañarte con nuestros productos dentro de tu hogar.

CUIDADOS GENERALES & MANTENIMIENTO HORNOS EB

1. Antes de iniciar la limpieza del horno o de cualquier electrodoméstico, asegúrate que esté apagado, desconectado y que se haya enfriado.

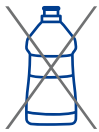


DESENCHUFAR

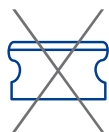


ENFRIAR

2. Los jabones líquidos suaves para platos y otros limpiadores NO abrasivos son los mejores para limpiar tu horno de acero inoxidable. No utilices esponjas abrasivas, ácidos, sosas, amoníacos ni cloruros, podrías producir un daño irreparable al pulido.



NO ABRASIVOS



NO TALLAR

3. Cualquier mancha que aparezca en el fondo del horno es originada por los derrames de alimentos que ocurren durante el proceso de cocción. Esto puede ser el resultado de cocer los alimentos a una temperatura excesiva o a que han sido colocados en utensilios de cocina muy pequeños. Después de cada uso, al haberse enfriado tu horno, limpia el fondo con una esponja suave humedecida en agua tibia jabonosa y seca a profundidad.

3.1. Las perillas y el panel de control con una esponja jabonosa, después, retira la espuma con una esponja húmeda en agua tibia y seca a fondo con un paño suave.



ESPONJA JABONOSA



SECAR

5. Nunca limpies la superficie del horno con vapor.



NO LIMPIAR CON VAPOR

6. La grasa y restos de comida quemada representan elementos de riesgo, así que la limpieza constante es esencial para que tu horno EB se mantenga limpio y duradero.



LIMPIEZA
CONSTANTE

7. El asentamiento de pisos puede desnivelar el electrodoméstico, causar un calentamiento no uniforme y tensiones desiguales sobre las partes metálicas, revise una o dos veces al año el nivelado del horno y que no existan abolladuras en los lados o parte baja del horno.

