

ES AVISO

- El esmalte, está especialmente pensado para su limpieza con agua.
- **ATENCIÓN: No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.**
- **No utilice en ningún caso productos antical, productos específicos para limpieza de horno, ni en general, productos con un pH superior a 12.**
- Las bandejas esmaltadas, no deben introducirse en la máquina lavavajillas. Los detergentes y la sal utilizados normalmente en éstos, pueden dañar permanentemente las propiedades del esmalte.
- En la mayoría de los casos, la limpieza siguiendo las instrucciones del manual, es suficiente.
- Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.
- Si requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.
- No seguir estos consejos puede hacer que el esmalte se degrade perdiendo sus propiedades de limpieza permanentemente.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA:

- **Se ha de hacer una limpieza después de cada uso del horno**, utilizando los métodos aconsejados en el manual del producto. Una vez realizada la limpieza asegurarse que no queden restos de suciedad, si quedase, repetir el proceso de limpieza hasta que quede completamente limpio.
- **No realizar el proceso de limpieza después de cada uso del horno**, puede provocar que los restos de suciedad recalentados con uno o varios programas, hagan daños al esmalte de las bandejas y del interior de la cavidad, perdiendo su propiedad antiadherente y siendo entonces muy compleja su limpieza, incluso provocando manchas y daños permanentes. **Dichos daños, manchas y limpieza no estarán cubiertas por la garantía del fabricante.**

PT LER COM ATENÇÃO

- O esmalte está especialmente preparado para limpeza com água.
- **ATENÇÃO: Não verta água no interior do forno quente, uma vez que pode danificar o esmalte do seu forno.**
- **Não utilize em caso algum produtos anticalcário, produtos específicos para limpeza de fornos, nem em geral, produtos com um pH superior a 12.**
- Os tabuleiros esmaltados não devem ser introduzidos na máquina de lavar louça. Os detergentes e o sal utilizados normalmente nestas podem danificar permanentemente as propriedades do esmalte.
- Na maioria dos casos, a limpeza seguindo as instruções do manual, é suficiente.
- Para uma maior facilidade de limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe o forno com frequência.
- Caso seja necessária uma limpeza com maior profundidade, utilize detergentes neutros e esponjas suaves e não abrasivas.
- Ignorar estes conselhos pode levar a que o esmalte se degrade e perca as suas propriedades de limpeza permanentemente.

FREQUÊNCIA DE LIMPEZA:

- **O forno deve ser limpo após cada utilização**, utilizando os métodos recomendados no manual do produto. Uma vez realizada a limpeza, certifique-se de que não restam resíduos de sujidade e, caso ainda existam, repita o processo de limpeza até que o forno fique completamente limpo.
- **A não-realização do processo de limpeza após cada utilização do forno** pode fazer com que os restos de sujidades sobreaquecidos com um ou vários programas danifiquem o esmalte dos tabuleiros e do interior da cavidade, originando a perda da sua propriedade antiaderente e tornando a sua limpeza muito complexa, provocando inclusivamente manchas e danos permanentes. **Os danos, manchas e limpeza referidos não estarão cobertos pela garantia do fabricante.**

EN READ CAREFULLY

- The enamel is especially designed to be cleaned with water.
- **CAUTION: Do not pour water inside the oven when hot because it may damage the enamel inside.**
- **Never use anti-limescale products or specific oven cleaning products, or in general, products with a pH above 12.**
- Enamel trays should not be placed in the dishwasher. Detergents and salt commonly used in these machines can permanently damage the properties of the enamel.
- The cleaning function is sufficient in most cases provided you follow the instruction manual.
- Make cleaning easier by preventing dirt from building up. Clean the oven frequently.
- If you require a more thorough cleaning process, use neutral detergents and soft non-abrasive sponges.
- Failure to follow these instructions can damage the enamel, causing it to lose its permanent cleaning properties.

CLEANING FREQUENCY:

- **Clean after each oven use**, following the methods recommended in the product manual. Once cleaned, make sure there are no traces of dirt, if there are, repeat the cleaning process until it is completely clean.
- **Not cleaning after every oven use** may result in reheated remains of dirt damaging the enamel of the trays and the interior of the cavity, making it lose its non-stick properties and then becoming very difficult to clean, even resulting in stains and permanent damage. **This damage, stains and cleaning are not covered by the manufacturer's guarantee.**

FR À LIRE ATTENTIVEMENT

- L'émail est spécialement conçu pour être nettoyé à l'eau.
- **MISE EN GARDE: Ne pas mouiller l'intérieur du four s'il est chaud, cela risquerait d'endommager l'émail du four.**
- **N'utilisez en aucun cas des produits anti-calcaire, des nettoyeurs pour fours ou, de manière générale, des produits dont le pH est supérieur à 12.**
- Les plaques émaillées ne doivent pas être introduites au lave-vaisselle. Les détergents et le sel généralement utilisés dans ces appareils électroménagers peuvent en effet altérer les propriétés de l'émail de manière irréversible.
- Dans la majorité des cas, il suffit d'utiliser la fonction en suivant les instructions du manuel pour nettoyer ces plaques.
- Un nettoyage fréquent permet d'éviter d'accumuler les saletés et facilite l'entretien. Nettoyez régulièrement le four.
- Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.
- En cas de non-respect de ces consignes, l'émail peut se dégrader et perdre ses propriétés autonettoyantes.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE:

- **Procéder à un nettoyage du four après chaque utilisation**, en utilisant les méthodes conseillées par le manuel du produit. Après avoir effectué le nettoyage bien s'assurer qu'il n'y ait pas de restes de saletés, le cas échéant, répéter la procédure de nettoyage jusqu'à ce qu'il soit complètement propre.
- **Le fait de ne pas effectuer la procédure de nettoyage après chaque utilisation du four** peut provoquer que les restes de saletés réchauffés avec un ou plusieurs programmes abiment l'émail des plateaux et de l'intérieur de la cavité du four, perdant ainsi leurs propriétés anti-adhérentes et rendant alors très compliquée le nettoyage, provoquant même des taches et des dommages permanents. **Ces dommages ainsi que ces taches et ce nettoyage ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.**

DE BITTE AUFMERKSAM LESEN

- Die Emaille ist speziell für die Reinigung mit Wasser gedacht.
- **ACHTUNG: Gießen Sie kein Wasser auf Innenwände und Boden des heißen Backofens. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden**
- **Verwenden Sie auf keinen Fall weder Entkalker noch spezielle Ofenreinigungs-Produkte und generell keine Produkte mit einem pH-Wert über 12.**
- Die emaillierten Bleche dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Reinigungsmittel und das Salz, das normalerweise in Spülmaschinen verwendet wird, können die Emaille dauerhaft schädigen.
- In den meisten Fällen ist die Reinigung mit der Funktion ausreichend, indem man der Gebrauchsanweisung folgt.
- Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, um stets eine problemlose Reinigung zu gewährleisten. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.
- Wenn eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel und weiche, nicht scheuernde Schwämme.
- Bei Nichtbefolgung dieser Ratschläge kann die Emaille beschädigt werden und auf die Dauer ihre Reinigungseigenschaften verlieren.

RU ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО!

- Эмалированное покрытие предназначено специально для влажной очистки.
- **ВНИМАНИЕ! Не наливайте воду в горячую рабочую камеру, в противном случае возможно повреждение эмалевого покрытия.**
- **Запрещается применять средства от известкового налета, специальные средства для очистки кухонных плит и в целом со значением уровня кислотности pH выше 12.**
- Эмалированные противни не следует мыть в посудомоечной машине. В ней обычно применяются чистящие средства и соли, которые могут навсегда испортить эмалевое покрытие.
- В большинстве случаев результата автоматической очистки достаточно, если вы соблюдаете указания настоящего руководства.
- Упростите себе задачу очистки, предотвращая загрязнение прибора. Очищайте прибор регулярно.
- Для более тщательной очистки используйте нейтральные чистящие средства и мягкие неабразивные губки.
- Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению эмалевого покрытия и утере им важных для очистки свойств.

ЧАСТОТА ОЧИСТКИ

- **Очищайте прибор после каждого использования, следуя указаниям настоящего руководства. После очистки убедитесь в отсутствии остатков загрязнения. При необходимости повторите процесс очистки до полного устранения загрязнений.**
- **Очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не нагревались повторно при приготовлении нового блюда и не разрушали при этом эмалевое покрытие противней и стенок рабочей камеры, что приводит к потере их антипригарных свойств, постоянному появлению нагара и усложняет очистку. Гарантия производителя не распространяется на такие повреждения, следы нагара и невозможность полноценной очистки.**

IT AVVERTIMENTO

- Lo smalto è appositamente studiato per la pulizia con acqua.
- **ATTENZIONE: Non versare acqua nel forno caldo, può danneggiare lo smalto del vostro forno.**
- **Non utilizzare mai prodotti disincrostanti, prodotti specifici per la pulizia dei forni o prodotti con pH superiore a 12 in genere.**
- Le vaschette smaltate non devono essere lavate in lavastoviglie. I detersivi e i sale normalmente utilizzati in questi possono danneggiare in modo permanente le proprietà dello smalto.
- Nella maggior parte dei casi è sufficiente la pulizia secondo le istruzioni del manuale.
- Per facilitare la pulizia, evitare l'accumulo di sporco. Pulite spesso il forno.
- Se è necessaria una pulizia più profonda, utilizzare detersivi neutri e spugne non abrasive.
- Il mancato rispetto di queste raccomandazioni può causare il degrado dello smalto, perdendo definitivamente le sue proprietà pulenti.

FREQUENZA DI PULIZIA:

- **Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo**, secondo le modalità consigliate nel manuale del prodotto. Al termine della pulizia, assicurarsi che non vi siano residui di sporco, se presenti, ripetere il processo di pulizia fino a completa pulizia.
- **La mancata pulizia dopo ogni utilizzo del forno**, può generare residui di sporco che si surriscaldano con uno o più programmi, danneggiando lo smalto delle teglie e l'interno della cavità, perdendo le sue proprietà antiaderenti e anche la pulizia è molto complessa, causando anche macchie e danni permanenti. **Dichos Tali danni, macchie e pulizia non saranno coperti dalla garanzia del produttore.**



