

Manutenção - CME20

6 Manutenção

ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.

Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

Não seguir estas instruções pode gerar uma intoxicação alimentar e risco à sua vida.

6.1 FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

Para garantir a conservação de seu Micro-ondas Consul, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções abaixo:

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.
4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria logo após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.

IMPORTANTE:

- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno para evitar manchas.
- Limpe o interior do produto após o preparo de alimentos que deixem resíduos de gorduras, molhos e pipocas, para garantir um maior tempo de vida do produto e evitar problemas de manchas ou amarelamento no interior do forno de Micro-ondas.
- Para remover resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água com algumas rodela de limão por 3 a 4 minutos na potência máxima. O vapor gerado durante o aquecimento ajudará a amolecer a sujeira e também a eliminar odores do interior do forno.
- Limpe imediatamente qualquer respingo no exterior do produto para evitar manchas.
- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico. Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

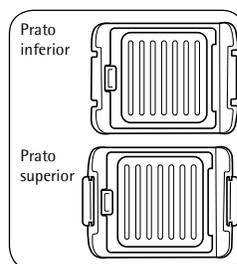
6.2 LIMPANDO SUA SANDUICHEIRA

Deve ser realizada a limpeza do equipamento após cada uso, evitando assim acúmulos de sujeira e resíduos que possam impactar na performance da sanduicheira. Para a limpeza é recomendado a utilização de detergente neutro aplicado com o lado macio, amarelo da esponja.

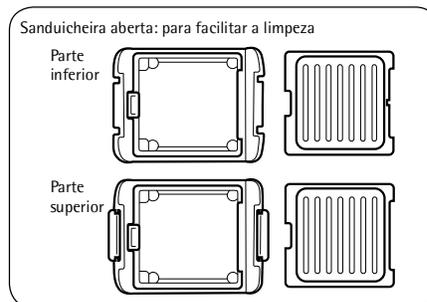
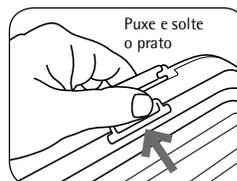
IMPORTANTE:

- Antes de limpar a sanduicheira, espere alguns minutos para que ela esfrie.
- Não utilize produtos abrasivos ou pontiagudos no momento da limpeza.
- Para melhor execução da limpeza você deve remover os pratos da sanduicheira, podendo assim ter acesso ao seu interior.

Removendo os pratos da sanduicheira:

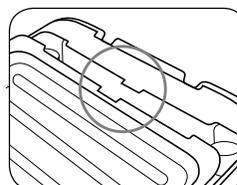


1. Abra os 2 lados e puxe a trava, removendo os pratos da base. Assim você terá acesso ao interior da sanduicheira, facilitando a sua limpeza.
2. Limpe internamente com detergente neutro e o lado macio, amarelo da esponja. Para maior comodidade, você também poderá lavá-la na lava-louça.
3. Após realizar a limpeza seque adequadamente todas as partes.



Recolocando os pratos da sanduicheira:

4. Para recolocar os pratos, puxe a trava deslizante e encaixe adequadamente o prato na base. Em seguida solte a trava. Certifique-se de que o prato esteja bem fixado.



Encaixe diferenciado entre prato e base na parte inferior da sanduicheira.

IMPORTANTE:

Para termos melhores resultados na preparação de seus sanduiches, os pratos superior e inferior são diferentes. Observe a indicação desta diferença na figura ao lado e preste atenção para sempre montá-los na posição correta.