

ETUOSIEN PUHDISTUS

Harvat paikat ovat yhtä aktiivisessa käytössä kuin keittiö, joten se on alttiina monille erilaisille tahroille, ruoanlaittohöyryille ja lialle. Yleensä vastassa on sekoitus ruokaa/rasvaa, ihon/käsien luonnollista rasvaa, saippuaa, erilaisia roiskeita ja vastaavia.

Pesuneuvomme ovat seuraavat:

Kaikki tahrat/lika on hyvä pestä pois välittömästi.

Käytä puhdasta liinaa, joka ei naarmuta tai nukkaa. Kostuta liina haaleassa vedessä. Pyyhi pinnat kuivalla liinalla heti pesun jälkeen, tämä on tärkeää poistaaksesi täplinä näkyvän veden.

Tahroille voidaan käyttää myös mietoa hankaamatonta pesuainetta, joka liuottaa rasvaa. Pieni pesuainemäärä haaleassa vedessä riittää. Pese varovasti pienellä määrällä vettä ja pyyhi heti kuivalla liinalla. Pehmeä mikrokuituliina on hyvä.

On tärkeää, että likaa ei "hierota", koska se saattaa vaurioittaa pintaa ja aiheuttaa kiiltäviä tai mattaisia kohtia. Pesuainetta valitessa/käytettäessä on tärkeää tarkistaa, että sitä voidaan käyttää maalatuille pinnoille.

Puhdistusaineita, kuten alkoholia, tinneriä ja ammoniakkia, tai naarmuja aiheuttavia tuotteita ei saa käyttää.

Huomioi nämä:

Esimerkiksi vedenkeittimien ja astianpesukoneiden höyry voi pahimmassa tapauksessa vahingoittaa keittiön etuosia ja kaappeja. Siksi keittiökoneita, jotka lähettävät paljon höyryä, ei tule sijoittaa kaappien alle.

Jos sinun on avattava astianpesukone ennen kuin se on valmis, suosittelemme, että avaat luukun kokonaan. Jos etuosa tai kaapit altistuvat suurelle vedelle, on tärkeää, että pyyhkit ne välittömästi kuivalla liinalla. Kun sinun on asetettava kuumia kattiloita, paistinpannuja tai vastaavia keittiön työtasolle, käytä pannunalustaa, jotta välttyt vaurioilta.

NOREMA

ILMANVAIHTOA KOSKEVIA NEUVOJA

Jotta saisit täyden hyödyn uudesta liesituulettimestasi, haluamme jakaa yhden johtavan laitetoimittajan ohjeita.

Varmista paras mahdollinen imuteho:

1. Varmista riittävä tuloilma viereisen huoneen kautta. Joko ilmaventtiilin tai avoimen ikkunan kautta. Ei ilmaa sisään, ei ilmaa ulos! Sulje keittiön tuuletusaukot ja ikkunat. Näin keittiöön muodostuu alipaine.
2. Käynnistä liesituuletin pienelle nopeudelle 10-15 minuuttia ennen kypsennyksen alkua.
3. Kypsennyksen alkaessa säädä tuuletin sopivalle teholle. Ennakoinnin ansiosta on todennäköistä, että voit käyttää tuuletinta pienemmällä nopeudella ja huomattavasti alhaisemmalla melutasolla. Samalla hoituu parempi lämmöntalteenotto.
4. Anna liesituulettimen käydä pienimmällä nopeudella kypsennyksen päätyttyä. Mieluiten 10-15min.
5. Näin sinulla on raikkaampi koti, jossa on parempi sisäilma.
6. Puhdista rasvasuodatin n. 30 tunnin käytön jälkeen.

NOREMA