

VORBEREITUNG ZUR GERÄTEREINIGUNG

Damit das Gerät mit höchster Effizienz betrieben werden kann, muss der Garraum, die Gerätetür, der Luft- und Fettfilter sauber gehalten werden.

Die tägliche Reinigung des Geräts gewährleistet, dass Sie die erforderlichen Hygienevorgaben erfüllen und die Lebensdauer und Effizienz Ihres Merrychef Geräts verlängert wird.

ERFORDERLICHE UTENSILIEN (nicht im Lieferumfang enthalten):

- Ofenreiniger von Merrychef oder von Merrychef zugelassene Reinigungschemikalien
- Ofenschutzfett von Merrychef (optional) - bei regelmäßiger Verwendung lässt sich der Garraum leichter reinigen
- Gummi-Schutzhandschuhe
- Nichtscheuernder Reinigungsschwamm aus Nylon
- Reinigungstücher und -lappen
- Augenschutz
- Hitzebeständige Handschuhe (optional)
- Staubmaske (optional)



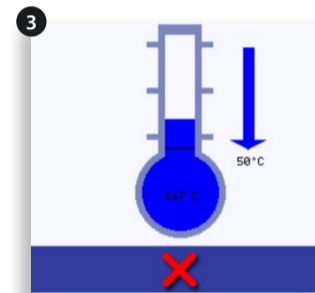
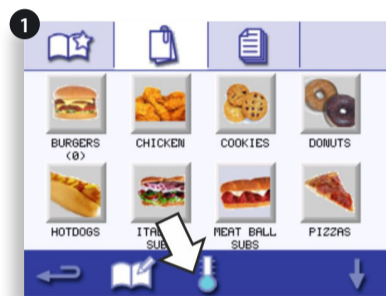
e2s



WARNUNG!
DAS GERÄT MUSS VOR DEN REINIGUNGSARBEITEN VOLLSTÄNDIG ABGECÜHLT SEIN.

GERÄT VOR DEM REINIGEN ABKÜHLEN

- 1 Wählen Sie das Symbol „blaues Thermometer“, um die Heizung zu deaktivieren und den Kühlbetrieb zu starten. Es erscheint eine Eingabeaufforderung.
- 2 Stellen Sie vorsichtig eine Abkühlschale mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser in den heißen Garraum. Dies beschleunigt die Abkühlung. Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.
- 3 Der Kühlfortschritt wird angezeigt und dauert ca. 20 Minuten.
BEACHTEN SIE: Um die Abkühlzeit auf ca. 20 Minuten zu reduzieren, lassen Sie die Gerätetür während des Abkühlungsprozesses leicht geöffnet (3).*
- 4 Wenn der Abkühlvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie vorsichtig die Abkühlschale aus dem Garraum, wobei Sie Schutzhandschuhe tragen müssen. Die Wasserschale sollte nicht über Nacht oder bei Kälte im Ofen bleiben.



WARNUNG!
DIE SCHALE UND DAS WASSER SIND MÖGLICHERWEISE HEISS. VERWENDEN SIE TOPFLAPPEN ODER HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE.

- 5 Das Gerät ist jetzt bereit für die Reinigung.

REINIGUNGSANWEISUNGEN FÜR DAS ABGECÜHLTE GERÄT

Führen Sie den Abkühlvorgang durch und warten Sie, bis das Gerät und die Utensilien abgekühlt sind.

GERÄTETEILE AUSBAUEN UND REINIGEN:

- 1 Klappen Sie die Blende unter der Gerätetür nach unten. Entfernen Sie den Luftfilter an der Geräteunterseite.
- 2 Die Gerätetür öffnen und die Garplatte / das Einhängegestell sowie alles andere Kochzubehör aus dem Garraum nehmen.
- 3 Alle abgebauten Geräteteile mit warmem Seifenwasser abwaschen. Spülen Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch und viel sauberem, warmem Wasser ab.



VORSICHT
TRAGEN SIE EINE SCHUTZBRILLE UND SCHUTZHANDSCHUHE AUS GUMMI BEIM REINIGEN.

- 4 Trocknen Sie alle Komponenten mit einem frischen, sauberen Tuch ab.

GERÄTEREINIGUNG:

- 1 Entfernen Sie Garrückstände mit einem geeigneten Tuch oder Papiertuch. Verwenden Sie einen trockenen, sauberen Pinsel/eine Bürste, um Essensreste zwischen dem Garraumboden und der Innenseite der Gerätetür zu entfernen.
- 2 Sprühen Sie vorsichtig Ofenreiniger von Merrychef oder ein von Merrychef zugelassenes chemisches Reinigungsmittel auf einen Schwamm. Reinigen Sie alle Oberflächen des Garraums, außer der Türdichtung und der Deckplatte des Garraums.

HINWEIS
SPRÜHEN SIE NICHT DIREKT IN DEN GARRAUM. REINIGEN SIE DIE DECKPLATTE DES GARRAUMS NICHT. VERWENDEN SIE KEINE CHEMISCHEN REINIGUNGSMITTEL ODER SCHUTZFETT AUF DER GARPLATTE.

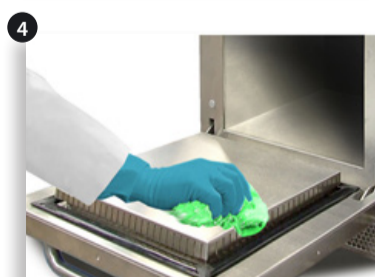
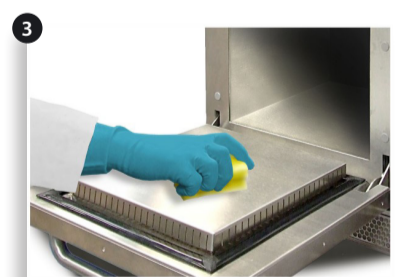
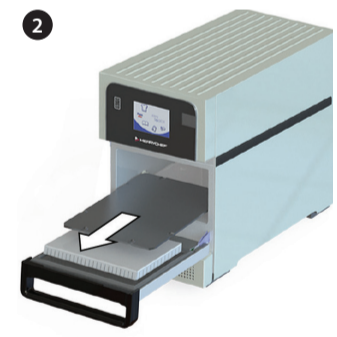
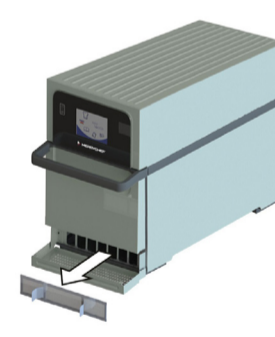
- 3 Bei schwer zugänglichen Stellen lassen Sie den Reiniger bei geöffneter Ofentür 10 Minuten einwirken. Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums und der Türinnenseite einen nichtscheuernden Nylon-Schwamm. **Scheuern Sie nicht die Türdichtung oder die Ofendeckplatte, und verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Metall.**
- 4 Wischen Sie mit einem feuchten, sauberen Tuch alle Oberflächen ab, einschließlich der Türdichtung. Trocknen Sie die Teile mit einem frischen, sauberen Tuch oder Papiertuch ab.
- 5 Schließen Sie die Gerätetür, und tauschen Sie den Luftfilter aus. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch ab.
- 6 (Optional) Tragen Sie sanft Ofenschutzfett von Merrychef nur auf die Metallflächen des Garraums auf, und heizen Sie danach den Ofen.
- 7 Setzen Sie die gereinigte und trockene Garplatte / das Einhängegestell wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie/es auf den Haltestützen des Garraums befestigt ist. Der Ofen ist jetzt wieder einsatzbereit.

HINWEIS

REINIGEN SIE DIE GERÄTETEILE UND DEN GARRAUM NIEMALS MIT ÄTZENDEN REINIGUNGSMITTELN, DA DIES ZU DAUERHAFTEN SCHÄDEN AM KATALYSATOR FÜHRT.

HINWEIS

VERWENDEN SIE KEINE WERKZEUGE. BENUTZEN SIE NIEMALS SCHARFE GEGENSTÄNDE ODER AGGRESSIVE SCHEUERMITTEL ZUR REINIGUNG IRGEND EINES GERÄTETEILS.



HINWEIS

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NUR MIT EINGEBAUTEM, SAUBEREM LUFTFILTER. ACHTEN SIE BEIM AUFTRAGEN VON OFENSCHUTZFETT DARAUF, DASS ES NUR AUF DIE METALLFLÄCHEN DES GARRAUMS AUFGETRAGEN WIRD, UND VOR DEM EINSETZEN DER GARPLATTE ERHITZT WIRD.