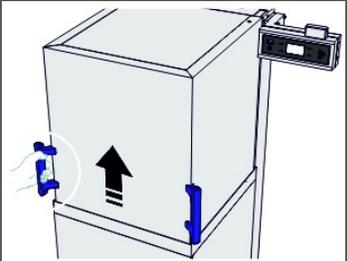


# Hersteller Information/Anleitung

## Reinigung, Wartung des **Mise en place®** Spülanlage



MISE EN PLACE  
GASTRO SOLUTIONS



### Tägliche Reinigung

1. Maschine entleeren.
2. Haube mit der entsprechenden Bestätigungstaste **Pfeil aufwärts** öffnen. / Haube durch Antippen öffnen.
3. Sieb, Filter und Waschsystem entnehmen.
4. Alle Speiserückstände, die an Tank, Tankheizkörper und Sieben haften, mit einer Bürste entfernen.
5. Wasch- und Klarspülarm herausnehmen und gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Dabei besonders die Düsen beachten.
6. Filter unter fließendem Wasser reinigen.

Keine schäumenden Handspülmittel zur Vorreinigung oder zur Maschinenreinigung verwenden. Schaum führt zu Funktionsstörungen und zu einem schlechten Spülergebnis.

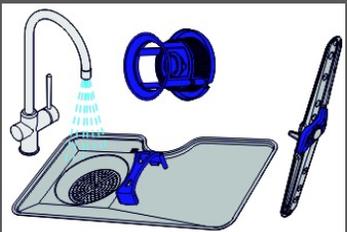
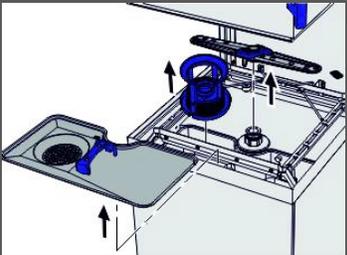
7. Damit der Sensor die Drehung des Spülarms erkennt, alle Schmutzpartikel und eisenhaltige Partikel, die am Magneten (1) haften, entfernen.

8. Alle Teile wieder einbauen.

Alle blauen Teile des Innenraums können herausgenommen und müssen täglich gereinigt werden.

### Hinweise:

- Bei Kontakt von Wasser mit elektrischen Leitungen und elektrischen Bauteilen können sie beschädigt werden.
- Maschine, Schaltschränke oder andere elektrotechnische Bauteile niemals mit Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.
- Sicherstellen, dass kein Wasser unbeabsichtigt in die Maschine eintreten kann.
- Umgebenden Raum nicht fluten.



### Entkalkung

Der Betrieb der Spülmaschine mit hartem Wasser kann die Verkalkung des Boilers und des Tankinnenraums zur Folge haben. In diesem Fall ist eine Entkalkung des Tankinnenraums, Boilergehäuses, der Tankheizung, Boilerheizung sowie des Wasch- und Klarspülsystems erforderlich.

Über den Servicecode **40044** erreichen Sie die Berechtigungsstufe 4. Hier ist die Funktion **Entkalken** (für den Waschtank) im Aktionsmenü auswählbar.



Im Menü können unter dem Reiter Dosiertechnik die Entkalkungszeiten und –temperatur angepasst werden.

Für die Entkalkung nur für gewerbliche Geschirrspülmaschinen geeignete Produkte verwenden!

