



1. Antes de comenzar, el Asador debe estar vacío y a una temperatura inferior a 50° C, (indicada en el display)



2. Vaciar la grasa de cocción del recipiente de recuperación con ayuda de un cubo



3. Cerrar el cristal y pulsar el botón « limpieza » para lanzar el programa (el display indica 15 min)



4. Una vez que aparece el vapor, detener el ciclo de limpieza y pulverizar, en cantidad suficiente, el spray « Décagrill® » sobre:

- todas las paredes interiores del Asador
- el eje soporte de los balancines
- los cristales

ATENCIÓN: no pulverizar demasiado producto sobre las resistencias.
Lanzar de nuevo el ciclo de limpieza.



5. Al final del ciclo: (han transcurrido 15 minutos)

5.1 - Retirar los balancines para terminar la limpieza



5.2 - Vaciar el agua del recipiente de limpieza



5.3 - Una vez a la semana: desmontar la rejilla de protección del techo para su limpieza. (Para ello, retirar las 4 tuercas « mariposa »)



6. Relanzar (si es necesario) un 2º ciclo de enjuague, sin producto durante 15 min para enjuagar



7.1 Después del ciclo, vaciar el agua del recipiente y pasar una toallita húmeda por el interior del Asador para terminar la limpieza.



7.2 Pasar igualmente un producto limpiacristales por el exterior del Asador



Su Asador « DOREGRILL está listo para un nuevo asado.