

(Attention !!! tous les produits indiqués dans ce document sont à manipuler avec des EPI adaptés, les photos n'étant pas représentatives.)

A EFFECTUER TOUS LES JOURS



1. Avant de commencer, la rôtissoire doit être vide ainsi qu'à une température inférieure à 50°C (indiquée sur l'afficheur).



2. Dévisser le bouchon du bac de récupération et vider la graisse à l'aide d'un seau. Une fois la graisse évacuée remettre le bouchon en place



3. Pulvériser en quantité suffisante le spray "DECAGRILL" sur :
- L'ensemble des parois intérieures de la rôtissoire
- L'axe support et les balancelles
- Les vitres
ATTENTION : Ne pas trop pulvériser de produit sur les résistances



4. Refermer la porte, attendez environ 5min pour laisser le temps au produit d'agir, puis appuyer sur la touche "nettoyage" pour lancer le programme (15min s'affichent).



3. À la fin du cycle de nettoyage (15min se sont écoulées) vous pouvez retirer les balancelles pour terminer leur nettoyage.



6. Dévisser le bouchon pour vider l'eau du nettoyage présente dans le bac de récupération.



7. Relancer (si besoin) un 2^{ème} cycle de rinçage (sans produit) pendant 15min pour rincer l'intérieur de la rôtissoire.



8. Après le cycle, vider l'eau du bac et passer une lingette à l'intérieur pour terminer le nettoyage de la rôtissoire.



9. Passer également du produit "spécial vitres" sur l'extérieur de la rôtissoire.



10. Votre rôtissoire "DOREGRILL" est prête pour une nouvelle cuisson.

A EFFECTUER TOUTES LES SEMAINES



1. Démontez la grille de protection du plafond pour son nettoyage (pour se faire, dévisser les 4 écrous "papillons").

