



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



**2.** Vider la graisse de cuisson du bac de récupération à l'aide d'un seau



**3.** Pulvériser en quantité suffisante le spray « Décagrill® » 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.**

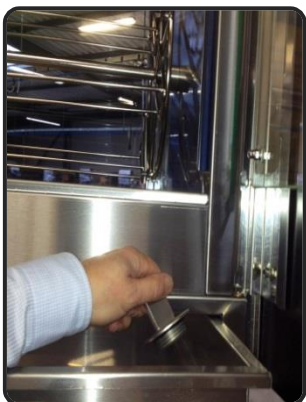


**4.** refermer la vitre puis appuyer sur la touche « nettoyage » pour lancer le programme (15 mn s'affichent)



**5. A la fin du cycle : (15 minutes se sont écoulées)**

**5.1 - Retirer les balancelles pour terminer leur nettoyage**



**5.2 - Vider l'eau du bac de nettoyage**



**5.3 - Une fois par semaine : démonter la grille de protection du plafond pour son nettoyage. (Pour se faire, dévisser les 4 écrous « papillon »)**



**6.** Relancer (si besoin) un 2<sup>ème</sup> cycle de rinçage, sans produit pendant 15 mn pour rincer l'intérieur de la Rôtissoire.



**7.1** Après le cycle, vider l'eau du bac et passer une lingette humide à l'intérieur de l'enceinte pour terminer le nettoyage.



**7.2** Passer également du produit « spécial vitres » sur l'extérieur de la Rôtissoire



**Votre Rôtissoire « DOREGRILL » est Prête pour une nouvelle cuisson.**