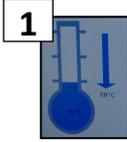


Procédure quotidienne de Nettoyage&Désinfection du Four MERRYCHEF

- 1** **En fin de journée,**
Appuyer sur la touche Nettoyage



- 2** **Introduire un bac GN inox rempli de glace* (= plateau glace) dans le four, refermer et valider**

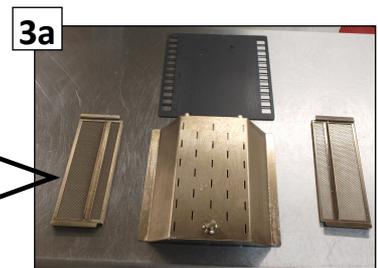
→ Laisser descendre en température le four pendant 30 min.

bac gastro **en inox préalablement stocké en chambre froide négative pour transformer l'eau en glace.*



Une fois le four froid, nettoyer la cavité, comme suit :

- 3**
- a) Retirer les pièces amovibles
Les dégraisser au GREASE CUTTER ou au GREASELIFT
Puis les passer en machine

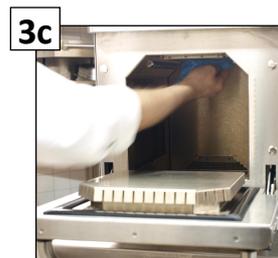


- b) Pulvériser l'intérieur du four avec le GREASE CUTTER ou avec le GREASELIFT- **ATTENTION AUX PROJECTIONS pour le GREASE CUTTER (porter gants, masque et lunettes de protection)**



Temps d'action = 1 min

- c) Nettoyer à l'aide d'une lavette l'ensemble de l'enceinte, y compris la plaque en quartz (partie supérieure de la voûte)
Puis, rincer à l'eau claire



- d) Vider puis rincer la gouttière
Et Valider sur l'écran, les opérations « nettoyer cavité » et « appliquer protect. Four »



- e) Replacer l'ensemble des filtres et valider l'opération « Retirer, nettoyer et remplacer filtres »

- 4** Eteindre le four : 1 → 0.

- 5** Nettoyer à l'ECOBAC ou au KITCHEN PRO DES les parois extérieures du four et rincer à l'eau claire.

- 6** Une fois par semaine, retirer le filtre des fumées, et le nettoyer à l'eau claire.

