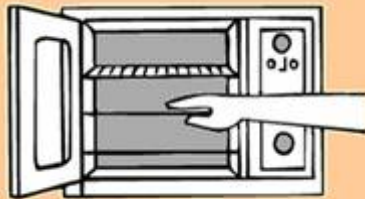


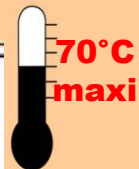
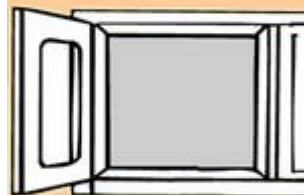
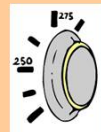
Nettoyage des Fours Thermiques (non autonettoyants) Gamme D 9

1



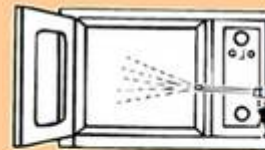
Retirer les grilles de cuisson.
Les nettoyer séparément
par trempage

2



Laisser refroidir +/- 20 min
après utilisation ou
Mettre le four à la
température de **60 - 70°C maxi**

3



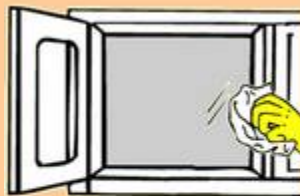
Eteindre le four.
Appliquer le produit
Suma Grill D9 avec son
pistolet pulvérisateur
(de préférence
avec l'embout mousse)

4



Laisser agir
Temps de contact :
5 à 15 min
selon l'encrassement

5



Utiliser une **lavette** légèrement
humide ou une **brosse** pour
enlever les salissures.
Rincer à l'eau au moyen
d'une **douchette**

6



Laisser sécher.
Essuyer, si besoin, avec
un papier à usage unique.

Prévention



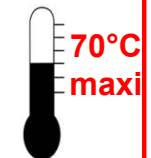
- Port de gants de protection obligatoire
- Port de lunettes de sécurité obligatoire
- Port d'un masque respiratoire en cas d'émission de vapeurs

Sécurité

PRODUIT CORROSIF



- Respecter la température de contact (60 à 70°C)



- Appliquer le produit avec son pistolet, de préférence avec l'embout mousse (fourni avec le pistolet)

