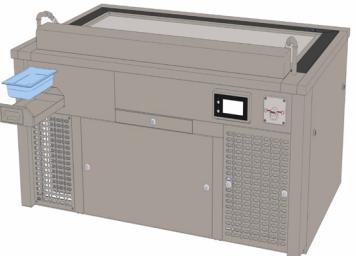


# 1 - Retirar y LAVADO DE APERTURA Wipe & Clean Dentro de un tubo



# 2 - Retire y lave la olla DERRAME



# 3 - QUITAR Y LAVADO CRUMB CAJÓN



# 4 - quitar la grasa CAJA DE PANEL DE ACCESO



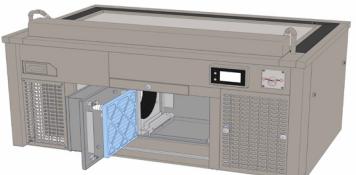
# 5 - Retirar y LAVADO DE GRASA CAJA DE PUERTA



# 6 - Retire y lave el filtro de GRASA

Evo®

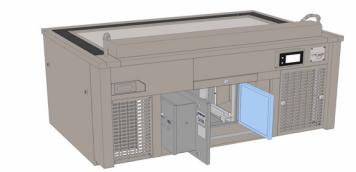
# Evento™ INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 48E



# 15 - CAMBIAR FILTRO papel carbón de leña  
Cada 3 semanas

## DIARIAMENTE

LAVADO DE APERTURA, PAN DERRAME, CAJÓN CRUMB. LIMPIEZA apertura de ducto.



# 14 - REMOVER Y LAVADO ANTEFILTRO

## SEMANAL\*

LIMPIEZA DE LA PUERTA DE GRASA CAJA, filtro de grasa, grasa PAN SOPORTE limpiar la grasa superior e inferior PAN LAVADO DEL FILTRO ESP y ESP PAN INFERIOR



# 13 - REMOVER Y LAVADO ESP PAN

*DENTRO Disfrutamos limpio de todas las áreas alcanzable*

RETIRE Y LAVADO ANTEFILTRO

*TODAS LAS PIEZAS DE METAL evento se puede lavar en dishwasher COMERCIAL*

*SER que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a instalar*

## REPLACE filtro de carbón cada 3 semanas



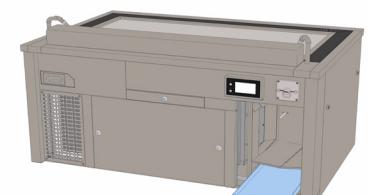
# 12 - REMOVER Y LAVADO ESP FILTRO DE BIEN  
DENTRO DE LIMPIEZA DE PUERTA ESP



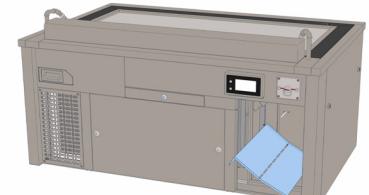
# 11- PUERTA ABIERTA ESP



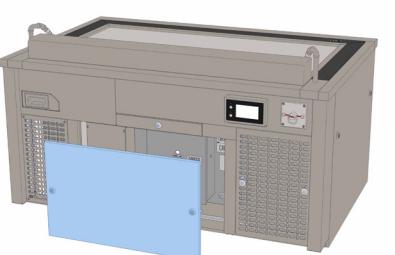
# 7 - Retirar y LAVADO DE GRASA FILTRO DE SOPORTE



# 8 - Retirar y LAVADO INFERIOR PAN # 9 - Retirar y lavado a PAN



\* plazo recomendado por Evo. Su programa de limpieza puede ser diferente basado en su uso y / o plan de menú.



# 10 - Retirar ESP PANEL DE ACCESO

**PREGUNTAS O SERVICIO: CALL 503-626-1802**

**Más en el reverso →**

# CÓMO LIMPIAR LA CUBIERTA DE EVENTOS

## **evo** RUTINA DIARIA RECOMENDADA

### ANTES DE QUE EMPIECES - *Apagar la unidad!*

- presione el **COCINAR** botón en el panel de control para apagar la superficie de cocción. los **LED azul** luz indicadora debe estar apagado.
- presione el **APAGADO** botón en el panel de control para apagar el sistema de ventilación. los **LED verde** luz indicadora debe estar apagado.
- *La superficie evento se mantendrá caliente durante un máximo de una hora lo que permite la limpieza durante el proceso de enfriamiento.*

### PASO 1 - eliminar los restos de comida de la superficie de cocción

- El primer paso en la limpieza de su estufa evento es para eliminar los residuos de comida restante. Esto se logra mejor con una superficie de la plancha caliente.
- Usando el raspador Evo proporcionado con el evento, o una herramienta adecuada, raspar los restos de la superficie en el conducto de residuos, que la lleva a la bandeja de desechos.
- Cuando haya terminado, limpie toda la superficie con una toalla de tela de toalla húmeda, y vaciar la bandeja de desechos.

### PASO 2 - Servicio de la superficie de cocción

- Una vez que la cubierta esté libre de residuos ya está listo para fregar y limpiar la superficie evento.
- Utilice el teclado de la parrilla y la pantalla en el Evo proporcionado kit, o una almohadilla de fregado adecuado de limpieza. **NO USE ladrillos parrilla o lana de acero en la superficie evento.**
- Vierta el aceite en la superficie de la parrilla o el teclado, y comenzar a fregar en un movimiento circular, asegurándose de atrapar todos los rincones. Esta etapa elimina cualquier residuo de cocción o acumulación, y se puede hacer mientras que la superficie está caliente.
- Cuando haya terminado de fregar, limpiar toda la superficie con una toalla de tela de toalla húmeda y secar.
- Aplique una capa delgada de aceite y frotar en la superficie de cocción seca para completar el proceso de limpieza y proteger su evento.

### **PASOS opcional de limpieza**

#### Polaco con la JUGO DE LIMÓN

La superficie evento de cocina se puede iluminó y se pule con una ligera capa de jugo de limón. El ácido en el jugo de limón levanta cualquier residuo restante, se puede blanquear manchas de calor, y pule el acero. *Si el uso de jugo de limón como un esmalte, los siguientes pasos deben seguir estrictamente.*

1. **La superficie de cocción debe estar completamente fresco y seco antes de aplicar el jugo de limón .**
2. Con la parrilla fría Evo, verter una pequeña cantidad de jugo de limón en la superficie de la plancha y la socavación en un movimiento circular con una almohadilla limpia y pantalla para lograr una superficie brillante, pulido.
3. **Cuando haya terminado, limpie toda la superficie varias veces con agua y una toalla húmeda. Esto es importante neutralizar el ácido en el jugo de limón y evitar las manchas de metal o de metal grabado.**
4. Secar con una toalla de tela de toalla limpia.
5. Aplique una capa delgada de aceite para proteger la superficie. Con una toalla de tela de toalla, toallita en la superficie, asegurándose de atrapar todos los rincones.

#### Use un limpiador SAFE FOOD INDUSTRIAL

1. Alimentación de limpieza de la parrilla de seguridad se pueden utilizar en el evento, pero deben usarse con cuidado. Siga todas las instrucciones del fabricante cuidadosamente.
2. Después de la limpieza, limpie toda la superficie varias veces con agua y una toalla húmeda para eliminar todos los residuos.
3. Proteja su cubierta con una capa delgada de aceite y seque.

### ***PREGUNTAS O SERVICIO: CALL 503-626-1802***