

4 tâches journalières

Important: Opérateurs - Vous devez effectuer ces tâches avant ou après l'heure d'ouverture lorsque tous les ustensiles de cuisine et de préparation ont été correctement nettoyés et rangés. Les employés doivent s'assurer que tous les produits alimentaires ont été retirés de la zone afin d'éviter toute contamination. Enfin, tous les employés doivent se laver les mains après avoir effectué ces tâches.

1. Vider le panier de sédiment à tous les jours.



Avec la brosse, nettoyer à tous les jours la tuyauetiere où circule la graisse

2. Vider le réservoir de graisse à tous les jours.



Ouvrir la valve de rinçage tous les jours pendant 10 secondes. **ATTENTION :** ne pas laisser l'unité se vider car l'élément chauffant risque d'être endommagé

3.

4.

