



GUIDE

**BONNES  
PRATIQUES  
DIVERS**

2020

---

**PAR**  
PB MAINTENANCE

# ENTRETIEN

**Avant tout entretien ou nettoyage, s'assurer que la prise soit bien débranchée et/ou hors tension**

**Avant toute, opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et le débrancher. Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyer pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager.**

## **Recommandation importante :**

Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement. Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires, sur les arrivées d'air, sur les brûleurs et les évacuations de gaz brûlés.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance, les foyers de cuisson et leur environnement. Les infiltrations pouvant altérer à leur bon fonctionnement.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'occasionner des attaques corrosives sur l'habillage des appareils.

Les joints silicones (joint de manette, joint de vitre, porte, cornue,..) doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Tout autre produit de nettoyage (acide, nettoyant, inox,...) est à proscrire car il peut occasionner une altération de la souplesse et tenue mécanique du joint silicone.