



GUIDE

**BONNES
PRATIQUES
CUISSON**

2020

PAR
PB MAINTENANCE

CUISSON

BAIN MARIE

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

Nettoyage Quotidien

Enlever tout objet de l'espace de cuisson

Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface (espace de cuisson, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et détartrant alimentaire et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment avec de l'eau de l'espace de cuisson en utilisant le robinet-vanne de vidange. Procéder à l'ouverture du robinet-vanne uniquement après avoir vérifié que le conduit soit libre.

Sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif ! Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Une fois les opérations décrites sont terminées avec succès, fermer le robinet-vanne de vidange.

Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps

En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites ci dessus « NETTOYAGE QUOTIDIEN »

Au terme des opérations, protéger les parties plus exposées à des phénomènes d'oxydation comme reporté ci dessous

- Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties
- Rincer les parties soigneusement à l'eau claire, ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs
- Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abrasif
- Passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inoxydable de façon à créer un voile protecteur sur la surface

En présence d'appareils avec des portes et des joints en gomme, laisser la portes légèrement ouvertes de façon à ce qu'elle puisse s'aérer et étaler du talc de protection

CUISSON

Opération a effectuer

Nettoyage à la première mise en route
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires

Fréquence des opérations

A l'arrivée après l'installation
Quotidien
Quotidien

Pour des raisons d'hygiène, certains réseaux peuvent par moment fournir des eaux très chlorées. Il faudra alors particulièrement surveiller l'état des bain-marie, essuyer après rinçage.



NE SE SUBSTITUE PAS A LA NOTICE DU FABRIQUANT
