



GUIDE

**BONNES
PRATIQUES
CUISSON**

2020

PAR
PB MAINTENANCE

CUISSON

FOURS

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

Four électrique/GAZ convection

Vérifiez l'étanchéité du joint de la porte.

Contact visuel

Eliminer les projections d'aliments sur les parois et vitres en utilisant les produits adéquats. Rincer à l'eau clair.

Si nettoyage automatique sur modèle de four

Eliminer les projections d'aliments puis procéder au cycle de nettoyage.



Four statique type PIZZA

Parois

Les parois du four doivent être nettoyées avec un dégraissant ou détergent spécifique. Eviter l'emploi de poudres abrasives ou de tampon métallique. Pour déposer les parois de four, enlever la sole, puis les dégager en les soulevant de leur support.

Sole de four

Gratter la sole avec une brosse ou un tampon abrasive et aspirer.

ATTENTION : Dans le cas où la sole a été retirée pour le nettoyage, la remettre dans la bonne position (trou d'allumage suivant modèle)

Contact visuel : vérifier le joint de porte



NE SE SUBSTITUE PAS A LA NOTICE DU FABRIQUANT
