



GUIDE

**BONNES
PRATIQUES
PETITS
MATERIELS**

2020

PAR
PB MAINTENANCE

FRITEUSE

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.

Nettoyage quotidien

Attendre le refroidissement de la friteuse

Enlever tout objet de l'espace de cuisson

Vider l'huile 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 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 claire

Faire s'écouler l'eau de l'espace de cuisson en utilisant le robinet-vanne de vidange

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

Sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif

Attention : Pas de lavage aux jets d'eau ou direct

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.

PETITS MATERIELS

OPERATION A
EFFECTUER

FREQUENCE DES
OPERATIONS

Nettoyage à la
première mise en
route

A l'arrivée après
l'installation

Nettoyage de
l'appareil

Quotidien

Nettoyage des parties en
contact avec des produits
alimentaires

Quotidien

Nettoyage cheminée
(Si friteuse Gaz)

Quotidien