



Vos cuisines professionnelles entre de bonnes mains

Depuis 1988

CONSEILS D'UTILISATION & ENTRETIEN

# GUIDE DE BONNES PRATIQUES



01 34 71 19 19

Version 2026

[www.pbmaintenance.fr](http://www.pbmaintenance.fr)

Ne se substitue pas à la notice du fabricant.

# Sommaire

**01** Introduction p.4

**02** Cuisson p.5/15

Bain marie - *p.5*

Fours - *p.6*

Micro ondes - *p.7/8*

Plaque a snacker - *p.9*

Plaque electrique - *p.10*

Plaque et grillade en fonte - *p.11*

Plaque induction encastrée - *p.12/13*

Plaque vitrocéramique - *p.14*

Rampe chauffante - *p.15*

**03** Laverie p.16/17

Lave verres - *p.16/17*

# Sommaire

04

## Inox

p.18/20

Entretien acier inoxydable - *p.18/19*

Plaque inox - *p.20*

05

## Petits matériels

p.21/25

Friteuse - *p.21*

Hachoir - *p.22*

Meuble tiroir chauffant - *p.23*

Salamandre - *p.24*

Toasteur - *p.25*

06

## Divers

p.26/29

Gaz - *p.26*

Cuves et résistances - *p.27*

Feux nus - *p.28*

Entretien - *p.29*

## Assistance & Contact

p.30

# Présentation de l'entreprise

---

## **Bienvenue dans le Guide de Bonnes Pratiques PB Maintenance.**

Depuis **1988**, nous accompagnons les **professionnels** de la **restauration** dans **l'installation, l'entretien** et la **maintenance de leurs équipements**. Notre objectif reste le même : garantir la performance, la sécurité et la durée de vie de votre matériel au quotidien.

Ce guide a été conçu pour vous fournir des conseils simples, pratiques et applicables immédiatement. Il ne remplace pas la notice du fabricant, mais il vous aide à adopter les bons réflexes pour optimiser l'utilisation de vos appareils, réduire les pannes et maintenir un niveau d'hygiène conforme aux exigences de votre activité.

Vous y trouverez :

- des recommandations d'utilisation,
- des procédures d'entretien quotidiennes et périodiques,
- des rappels de sécurité essentiels,
- ainsi que des astuces issues de notre expérience terrain.

Nos techniciens interviennent chaque jour dans les cuisines professionnelles, et ce guide reflète ce savoir-faire. Nous espérons qu'il vous sera utile et qu'il vous accompagnera dans la gestion de vos équipements.

*PB Maintenance*

*Vos cuisines professionnelles entre de bonnes mains*



*Vincent et Jean Pierre Bonjean*

# Cuisson

## O2 Bain Marie



### Nettoyage quotidien

- Retirer tous les objets de l'espace de cuisson.
- Pulvériser un détergent/détartrant alimentaire sur toutes les surfaces (cuve, couvercle, parois).
- Nettoyer avec une éponge non abrasive.
- Rincer abondamment en utilisant le robinet de vidange (uniquement après avoir vérifié que le conduit est libre).
- Sécher soigneusement avec un chiffon non abrasif.
- Répéter l'opération si nécessaire.
- Une fois le nettoyage terminé, refermer le robinet de vidange.

#### Conseil matériel :

- Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour les surfaces extérieures.
- Ne pas utiliser de jet à haute pression.
- Sécher systématiquement pour éviter les traces d'eau.
- Pour l'inox : passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline afin de créer un film protecteur.



### Nettoyage en cas d'arrêt prolongé

- Refaire un nettoyage complet quotidien avant mise à l'arrêt.
- Sécher toutes les zones pouvant retenir l'humidité.
- Protéger les surfaces sensibles à l'oxydation (notamment inox).
- Pour les appareils avec portes et joints : laisser la porte entre-ouverte pour permettre l'aération.
- Si nécessaire, appliquer un peu de talc de protection sur les joints en gomme.



### Fréquence des opérations

- Nettoyage à la première mise en route = à la réception
- Nettoyage général de l'appareil = Quotidien
- Nettoyage des surfaces en contact alimentaire = Quotidien

## ATTENTION

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

*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. Certaines eaux très chlorées peuvent laisser des marques sur les cuves : rincer puis essuyer systématiquement. Surveiller régulièrement l'état des joints, du robinet de vidange et de la cuve.*

# Cuisson

## 02 Fours



### Four électrique / gaz – convection (nettoyage courant)

- Vérifier l'état et l'étanchéité du joint de porte.
- Éliminer les projections d'aliments sur les parois et les vitres avec un produit adapté.
- Rincer à l'eau claire.
- Si le four possède un système de nettoyage automatique :
  - retirer les résidus visibles, puis lancer le cycle prévu par le fabricant.



### Four statique type pizza

#### Parois :

- Nettoyer avec un détergent ou un dégraissant adapté.
- Ne pas utiliser de tampons métalliques ni de produits abrasifs.
- Pour retirer les parois : enlever d'abord la sole, puis soulever les parois de leur support.



### Sole

- Brosser ou gratter la sole pour retirer les résidus.
- Aspirer pour éliminer les particules restantes.

#### ATTENTION – Consigne importante

- Si la sole a été retirée pour nettoyage, la remettre correctement en place
- (respecter l'alignement avec le trou d'allumage selon modèle).
- Vérifier systématiquement le joint de porte avant utilisation.

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

## O2 Micro ondes



### Nettoyage intérieur / extérieur / porte

- Nettoyer avec une éponge souple, de l'eau chaude et un détergent doux.
- Essorer l'éponge au maximum pour éviter toute infiltration d'eau.
- Pour faciliter le nettoyage : faire chauffer une tasse d'eau dans le micro-ondes pour humidifier les résidus.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de tampons métalliques ou de produits contenant de l'ammoniaque.

### Évents d'admission et de décharge (air)

- Vérifier une fois par mois l'accumulation de graisse/vapeur sur les évents avant et arrière.
- Nettoyer avec un chiffon légèrement humide.
- Sécher soigneusement pour assurer une bonne circulation de l'air.



### Filtre d'admission d'air

- Retirer le filtre en tirant sur la languette.
- Le laver une fois par semaine à l'eau chaude et au détergent doux.
- Bien sécher avant de le remettre en place. Pour le réinstaller, placez la partie inférieure du filtre dans les clips et poussez le dessus du filtre jusqu'à ce qu'il soit en place.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre.
- Un filtre encrassé = risque de surchauffe.



### Panneau de commande

- Nettoyer avec un détergent doux et un chiffon humide.
- Toujours ouvrir la porte pour désactiver la minuterie avant nettoyage.

## ATTENTION

Avant tout nettoyage ou entretien, débrancher impérativement l'appareil.  
Ne jamais utiliser de jets d'eau, ni verser de l'eau dans la partie inférieure du micro-ondes.

## 02 Micro ondes



### Changement d'ampoule

**Réservé à un technicien ou prestataire.**

- Procédure indiquée (version courte & sécurisée) :
- Débrancher l'appareil.
- Retirer la vis latérale.
- Retirer l'ampoule en la dévissant (attention aux brûlures et bris).
- Remettre le four sous tension après remplacement.

**Outillage :**

- Gants de protection
- Tournevis standard
- Ampoule compatible

### Grille anti-éclaboussures (plafonnier)

- Débrancher l'appareil avant toute manipulation.
- Retirer la grille en tirant vers l'avant (ou en poussant par l'arrière si peu d'espace).
- Nettoyer la grille à l'eau chaude et au détergent doux.
- Ne pas plier ou heurter l'antenne lors de la manipulation.
- Réinstaller la grille en engageant les languettes dans la lèvre supérieure puis en enclenchant l'arrière.

**Note importante**

Pour éviter toute surchauffe ou dommage à l'appareil, nettoyer régulièrement :

- le filtre d'air,
- la grille anti-éclaboussures,
- les événements,
- la cavité supérieure.

## ATTENTION

Avant tout entretien ou nettoyage, s'assurer que la prise soit bien débranchée et/ou hors tension. Pour éviter tout choc électrique, débrancher le cordon d'alimentation ou avant de nettoyer.



## O2 Plaque a snacker



### Bonnes pratiques d'utilisation & nettoyage

**Ne jamais racler la plaque avec un objet métallique.**

- Utiliser : spatule en bois, téflon haute température ou tampon inox souple.
- Vider régulièrement le tiroir de récupération des graisses pour éviter tout débordement.
- Nettoyer fréquemment les boutons et le thermostat pour éviter les blocages causés par la graisse.
- **Il est possible de déglacer la plaque encore tiède :**
  - Répandre quelques glaçons
  - Frotter avec un chiffon
  - (ne jamais réaliser cette opération sur les éléments électriques)

### Entretien courant

- Nettoyer les tiroirs et surfaces avec un détergent doux sans chlore ni javel.
- Rincer abondamment à l'eau claire.
- Sécher soigneusement.
- Utiliser uniquement des produits adaptés à l'inox.

### Acier inoxydable – points clés

- L'inox résiste naturellement à la corrosion grâce à une fine pellicule protectrice.
- Cette protection diminue si la surface est :
  - couverte de résidus alimentaires,
  - en contact prolongé avec du sel ou des dépôts,
  - rayée ou mal entretenue.
- Éviter de poser des objets métalliques ou sales sur la surface.

### Types d'acier utilisés en cuisine pro

- AISI 304 (18/10) : habillages extérieurs, plans de travail, cuves, accessoires alimentaires.
- AISI 430 : pièces internes des appareils.

### Note importante

Une plaque à snacker mal nettoyée ou mal choisie peut se corroder.

- Un entretien régulier adapté garantit la durabilité et la performance de l'appareil.

## ATTENTION

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.  
Ne jamais utiliser de jet d'eau (risque d'infiltration électrique).

# Cuisson

## 02 Plaque électrique



### Entretien

Il est vivement recommandé d'enlever tout liquide ayant débordé, au moyen d'un torchon légèrement humide et de sécher ensuite la plaque par brève mise en service. Ne jamais poser de couvercle embué ni de récipient humide.

Choisir un récipient possédant un fond épais, bien dressé et de diamètre assez important du fait que les parties, non couvertes de la plaque s'échaufferaient anormalement et seraient particulièrement exposées au liquide de débordement.

### ATTENTION

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

## 02 Plaque et grillade en fonte



### Entretien

Gratter les plaques avec une brosse douce non ferrique (utiliser une brosse nylon ou inox), finir le nettoyage avec un tampon abrasif et un détergent adapté. **Rincer et sécher obligatoirement.**

- Sur plaque coup de feu appliquer ensuite un produit d'entretien spécial fonte ou une fine couche d'huile alimentaire.
- Sur plaque à snacker et grillade en contact avec l'aliment, appliquer ensuite une fine couche d'huile alimentaire.

Après chaque opération de nettoyage, mettre l'appareil en service pour éliminer l'humidité résiduelle.

Dans le cas d'une longue interruption de l'utilisation il est indispensable de protéger la surface de la corrosion en y appliquant une huile alimentaire.

Eviter l'usage d'ustensiles tranchants ou piquants tels que couteau, de brosse métallique pour enlever les dépôts, les petites cavités créées étant des zones favorable au développement de la corrosion.

Bien veiller à ne pas laisser de sel en contact avec la fonte, il en résulterait de tâches d'oxydation.

### ATTENTION

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

## 02 Plaque induction encastrée



### Sécurité essentielle

- Toujours débrancher l'appareil avant nettoyage ou entretien.
- Ne jamais utiliser de jet d'eau, ni plonger l'appareil ou son cordon dans l'eau.
- Laisser l'appareil refroidir avant toute manipulation.
- Ne pas brancher la plaque avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Ne jamais ouvrir la plaque pour tenter une réparation soi-même.
- Ne pas poser la plaque sur une surface instable ou humide.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'une casserole est dessus.



### Nettoyage & entretien

- Nettoyer après chaque utilisation.
- Essuyer la surface, le panneau de commande et le boîtier avec une éponge souple et un détergent doux non abrasif.
- N'utiliser que des lavettes souples (jamais d'éponges à récurer ni de tampons métalliques).
- Ne pas utiliser de produits corrosifs, solvants, alcool ou abrasifs.
- Rincer et sécher soigneusement pour éviter les traces et protéger la surface.
- Vérifier hebdomadairement le filtre à air et les entrées d'air : nettoyer si besoin avec un chiffon légèrement humide.

## ATTENTION

**À ne jamais faire. Utiliser une multiprise déjà chargée. Utiliser l'appareil si l'insertion du câble dans la prise n'est pas sécurisée. Étouffer la ventilation. Manipuler l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Remplacer le cordon soi-même (intervention technicien uniquement).**

## 02 Plaque induction encastrée

### Utilisation

- Ne jamais faire chauffer une casserole vide (risque de surchauffe).
- Ne pas utiliser la plaque près de flammes ou sources de chaleur directe.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couverts, boîtes, papier aluminium...) sur la surface.
- Laisser un espace suffisant autour de la plaque pour assurer la ventilation.
- Ne pas obstruer les arrivées ou sorties d'air.
- Ne pas utiliser sur tapis, nappe ou matériaux sensibles à la chaleur.
- Ne pas glisser de papier entre la casserole et la plaque (risque d'incendie).
- En cas de surface fissurée, arrêter immédiatement l'appareil et contacter le SAV.
- Tenir éloignés : radios, cartes bancaires, objets magnétiques.
- Si la surface reste chaude après retrait de la casserole, éviter de toucher.

### ATTENTION

**À ne jamais faire. Utiliser une multiprise déjà chargée. Utiliser l'appareil si l'insertion du câble dans la prise n'est pas sécurisée. Étouffer la ventilation. Manipuler l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Remplacer le cordon soi-même (intervention technicien uniquement).**

## 02 Plaque vitrocéramique



### Entretien

Pour le nettoyage courant des plaques vitrocéramiques, utiliser de préférence les produits suivants :

**Pour les tâches :**

- Produit cérafix distribués par Tenax

**Produit bühler :**

- Nettoyant vitrocéramique

**Pour les dépôts spécial inox :**

- Produit céraquick distribué par Tenax et consistant en un racloir.

**Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs, ni de poudres à récurer, détacheurs ou dérouilleurs.**

### ATTENTION

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

## 02 Rampe chauffante



### Nettoyage

Pour préserver la finition de la rampe chauffante à infra rouge, effectuez la procédure de nettoyage suivante quotidiennement.

**Utilisez seulement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeur abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.**

1. Eteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Essuyez toutes les surfaces métalliques avec un tissu doux humide. Les tâches tenaces s'enlèvent avec un bon nettoyeur non abrasif. Nettoyer les zones difficiles d'accès avec une petite brosse et du savon doux.
3. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.

### ATTENTION

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

## 03 Lave verres



### Passage de la vaisselle (avant lavage)

- Débarrasser tous les déchets alimentaires.
- Tremper les pièces très encrassées avant lavage.
- Ranger la vaisselle dans les casiers adaptés, sans surcharge.
- Objets creux : toujours retournés, jamais superposés.
- Utiliser les casiers compartimentés pour les verres (position inclinée).
- Couverts : dans les godets, manche vers le bas.



### Incidents fréquents & solutions rapides

#### **Vaisselle pas propre**

- Dérochage insuffisant.
- Temps de lavage trop court.
- Dosage de détergent insuffisant.
- Gicleurs obstrués (lavage/rinçage).

#### **Tâches blanches / voile blanc**

- Eau calcaire → installer un adoucisseur ou régénérer l'existant.

#### **Temps de séchage trop long**

- Vérifier la présence et le bon dosage du produit de rinçage (tensioactif).

#### **Traces de détergent**

- Dosage trop fort ou rinçage insuffisant (jets obstrués).

#### **Formation de mousse**

- Trop de produit de rinçage.
- Filtre obstrué.
- Trop de laitages dans le bain de lavage.

## ATTENTION

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais utiliser de jet d'eau ni immerger l'appareil.

Attention aux risques électriques si le cordon, la fiche ou les composants présentent un défaut.



# Laverie

## 03 Lave verres



### Facteurs essentiels du lavage

(TCEV = Température – Chimie – Temps – Mécanique)

#### Température

- Résistance cuve ou surchauffeur défectueuse.
- Paramètres mal configurés (selon modèle).
- Capteur de température défaillant.

#### Chimie

- Mauvais détergent ou produit de rinçage.
- Dose insuffisante ou doseur défaillant (électrique/mécanique).
- Tuyau de doseur pincé, fissuré ou rempli de cristaux.
- Bidon vide ou interverti.

#### Temps

- Programme sélectionné inadapté.
- Paramètres non conformes.

#### Mécanique

- Buses bouchées.
- Filtration encrassée.
- Pompe bloquée ou usée (pression insuffisante).
- Paniers mal choisis ou mal chargés.
- Présence de mousse (détergent manuel utilisé par erreur).
- Choix inadéquat des paniers

### Nettoyage du groupe de filtration

(À faire en fin de journée ou si résidus visibles)

1. Retirer et laver les paniers.
2. Vidanger la cuve.
3. Retirer et nettoyer soigneusement tous les filtres.
4. Ne pas utiliser d'abrasifs (cuve inox).
5. Bien replacer toutes les pièces avant redémarrage.

### Nettoyage des bras de lavage/rinçage

- Dévisser la bague et retirer les bras.
- Laver chaque pièce sous l'eau courante.
- Nettoyer les gicleurs (cure-dent ou objet fin si nécessaire).
- Nettoyer les axes de rotation.
- Remonter et vérifier la libre rotation.

#### Note importante

La qualité de l'eau est déterminante :  
→ meilleure qualité = meilleur lavage et moins de traces.

## ATTENTION

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais utiliser de jet d'eau ni immerger l'appareil.

Attention aux risques électriques si le cordon, la fiche ou les composants présentent un défaut.

## 04 Entretien acier inoxydable



### Bonnes pratiques de nettoyage

- Toujours se renseigner sur la compatibilité du détergent avant utilisation.
- Utiliser uniquement des produits approuvés pour l'inox (non chlorés).
- Nettoyer avec une éponge douce ou un feutre synthétique.
- Toujours frotter dans le **sens du satinage**.
- Rincer abondamment et sécher soigneusement.
- Ne jamais utiliser de tampons métalliques ou produits abrasifs.



### Points sensibles à surveiller

- Les installations neuves peuvent rejeter de la rouille dans l'eau → laisser couler jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Empêcher les solutions salées de sécher sur l'inox (source de corrosion).
- Ne jamais poser d'objets métalliques, sales ou humides sur les surfaces inox.



### Marmites, bains-marie, cuves

- Ne pas mettre de gros sel dans une eau froide ou dans un récipient vide.
- Dissoudre le sel dans de l'eau chaude avant utilisation.
- En cas d'usage de gros sel : le verser dans l'eau bouillante, jamais à froid.
- Laisser les cuves ouvertes lorsque non utilisées pour stabiliser la pellicule protectrice (passivation naturelle de l'inox).



### Éliminer les taches et traces

#### Taches alimentaires / chaleur :

- Utiliser un produit spécifique inox + chiffon doux.
- Rincer et sécher.

#### Traces de rouille :

- Utiliser un nettoyant spécial inox non abrasif vendu pour usage industriel.
- Rincer et sécher immédiatement.

## ATTENTION

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais utiliser de jet d'eau ni immerger l'appareil.

Attention aux risques électriques si le cordon, la fiche ou les composants présentent un défaut.

## 04 Entretien acier inoxydable



### À savoir absolument

Si l'inox rouille, **ce n'est presque jamais l'inox**, mais le **produit de nettoyage inadapté** ou un **mauvais entretien**.

- Éviter absolument les produits :
  - → chlorés
  - → fortement acides
  - → blanchissants
  - → décapants agressifs

### Conseil professionnel (IMPORTANT)

Après nettoyage, appliquer un **produit de protection inox** (huile spéciale ou spray dédié).

Avantages :

- supprime les halos,
- ravive le brillant,
- crée un film protecteur,
- limite l'humidité et les dépôts,
- ralentit la corrosion.

## O4 Plaque acier inoxydable



### Nettoyage courant

- Salissures légères : nettoyer avec un chiffon humide, puis sécher.
- Salissures plus résistantes :
  - utiliser un **racloir**, en travaillant **parallèlement à la plaque et dans le sens du grain**,
- finir avec un chiffon humide puis essuyer.
- Salissures importantes :
  - utiliser un **tampon abrasif** fin inox ou type Jex,
  - toujours frotter dans **le sens du grain**,
  - rincer et sécher soigneusement.

### Pourquoi la plaque peut noircir ?

- Excès d'huile ou de matière grasse.
- Température trop élevée.

C'est normal et rattrapable si l'entretien est régulier.

### Précautions sur les produits

- Ne jamais utiliser :
  - produits chlorés,
  - détergents acides,
  - produits blanchissants,
  - détergents fortement corrosifs.
- Toujours vérifier la compatibilité du produit avec l'inox (produits agréés).

### Point important sur la corrosion

- Si l'inox rouille, c'est dans 99 % des cas dû au produit utilisé ou à un entretien inadapté, pas à l'inox lui-même.
- Un mauvais détergent peut détruire la pellicule protectrice naturelle (passivation).

### À ne jamais faire

Ne jamais déglacer la plaque avec des glaçons.

→ Le choc thermique peut déformer la plaque de façon irréversible.

## ATTENTION

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais utiliser de jet d'eau ni immerger l'appareil.

Attention aux risques électriques si le cordon, la fiche ou les composants présentent un défaut.

# Petits matériels

## 05 Friteuse



### Nettoyage quotidien

- Attendre le refroidissement complet.
- Retirer tous les objets de l'espace de cuisson.
- Vider l'huile.
- Pulvériser un détergent doux sur : cuve, couvercle, surfaces externes.
- Nettoyer à l'éponge non abrasive.
- Rincer abondamment à l'éponge humide.
- Vidanger l'eau via le robinet-vanne, vérifier qu'il n'est pas obstrué.
- Fermer le robinet puis sécher soigneusement avec un chiffon non abrasif.

### Arrêt prolongé

- En cas d'inactivité :
- Réaliser un nettoyage quotidien complet.
- Sécher toutes les surfaces.
- Protéger les zones sensibles à l'oxydation (cuve, bordures inox).

### Entretien extérieur

- Nettoyer régulièrement les parois externes avec eau chaude + liquide vaisselle.
- Rincer à l'éponge humide.
- Ne jamais utiliser de jet d'eau (risque d'infiltration et panne).

### Friteuse gaz (si applicable)

- Nettoyer la cheminée quotidiennement pour éviter l'accumulation de graisse.



### Fréquence des opérations

Opération et fréquence :

- Nettoyage à la première mise en route
- = À l'installation
- Nettoyage général de l'appareil
- = Quotidien
- Zones en contact avec des aliments
- = Quotidien
- Cheminée (modèles gaz)
- = Quotidien

## ATTENTION

Toujours laisser refroidir la friteuse avant toute manipulation.  
Débrancher l'appareil avant nettoyage.  
Ne jamais utiliser de jet d'eau ou d'arrosage direct.

# Petits matériels

## 05 Hachoir



### Démontage important

- **Desserrer impérativement** la bague écrou avant d'actionner la manette de blocage du corps du hachoir.



### Entretien quotidien

- Nettoyer et sécher intégralement le corps du hachoir après utilisation.
- Nettoyer régulièrement les parois externes avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Rincer à l'éponge humide puis sécher soigneusement.



### Nettoyage des surfaces plastiques transparentes

- (Capot, vitrines, plaques transparentes...)
- Ne jamais utiliser : alcool à brûler, diluants, solvants, trichloréthylène, produits volatils.
- Utiliser uniquement : eau + dégraissant doux, et une peau de chamois pour éviter les micro-rayures.



### Nettoyage des autres pièces plastiques

- (Calibreur, support, portionneur...)
- Tremper à l'eau tiède + dégraissant.
- Ne jamais mettre le calibreur au lave-vaisselle : risque de déformation et perte de couleur.

**Entretien trimestriel** : dépoussiérer le condenseur pour éviter surchauffe et panne moteur.

## ATTENTION

Toujours débrancher l'appareil avant entretien ou nettoyage.  
Ne jamais nettoyer sous un jet d'eau (risque d'infiltration et de panne).

## 05 Meubles tiroir chauffant



### Nettoyage quotidien

- Éteindre et débrancher l'appareil, laisser refroidir.
- Retirer les plaques à aliments et les laver séparément.
- Essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide + détergent doux.
- Pour les taches tenaces : utiliser une crème non abrasive.
- Nettoyer également l'intérieur du meuble/tiroir : des particules peuvent tomber sous les plaques.
- Sécher intégralement avec un chiffon propre.

### Recommandations d'entretien

- Utiliser uniquement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux.
- Les abrasifs rayent l'inox et favorisent l'accumulation de saletés.
- Pour les meubles ventilés : prévoir un nettoyage régulier des venturis (canaux d'air).

### Détartrage du bac d'eau

- (à réaliser selon la qualité de l'eau et en fin de journée si nécessaire)
- Appareil éteint et refroidi → retirer le bac.
- Le vider puis remplir avec un mélange 75 % eau / 25 % vinaigre blanc (le mélange doit recouvrir les dépôts).
- Remettre le bac dans le meuble et laisser agir au moins 2 heures.
- Vider la solution, rincer plusieurs fois jusqu'à disparition des résidus.
- Remettre le bac propre en place et remplir de 6 mm d'eau pour l'usage quotidien.
- Si les dépôts persistent :
  - → refaire la procédure et laisser agir plus longtemps.

## ATTENTION

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou entretien. Laisser refroidir complètement avant manipulation. Ne jamais nettoyer sous un jet d'eau (risque d'infiltration et de panne). Ne jamais nettoyer le tiroir ou l'intérieur lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement.

# Petits matériels

## 05 Toaster



### Nettoyage quotidien

- Nettoyer les parois externes avec eau chaude + liquide vaisselle + éponge non abrasive.
- Rincer à l'éponge humide.
- Sécher soigneusement.

### Réflecteurs

- Nettoyer avec un produit spécifique inox.
- Pour de meilleurs résultats : essuyer les réflecteurs quand l'appareil est encore légèrement tiède.

### Tubes (résistances)

- Nettoyer les tubes uniquement lorsqu'ils sont froids.
- Utiliser un peu d'alcool alimentaire sur un chiffon doux.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles pouvant rayer ou endommager les résistances.



### Recommandations

- Éviter tout contact avec des objets métalliques pouvant rayer ou déformer les surfaces internes.
- Utiliser uniquement des ustensiles adaptés.
- En cas d'options ou de spécificités sur votre modèle : se référer à la notice fabricant.

## ATTENTION

Débrancher l'appareil avant tout entretien ou nettoyage. Laisser refroidir complètement avant manipulation. Ne jamais nettoyer sous un jet d'eau (risque d'infiltration et panne). Ne jamais utiliser de produits abrasifs, corrosifs ou non alimentaires.



## 05 Salamandre



### Nettoyage quotidien

- Nettoyer les surfaces inox avec eau tiède + savon.
- Rincer abondamment puis sécher soigneusement.

Ne pas utiliser :

- pailles de fer,
- brosses abrasives,
- racloirs acier.

Optionnel :

- La laine d'acier inox peut être utilisée uniquement dans le sens du satinage.

### Arrêt prolongé

- Si la salamandre n'est pas utilisée pendant un certain temps :
- Appliquer une fine couche d'huile de vaseline sur toutes les parties inox pour protéger la surface.

### Modèles gaz

- Vérifier régulièrement que les venturis d'air soient propres et non obstrués (essentiel pour une bonne combustion).

## ATTENTION

Débrancher l'appareil avant tout entretien ou nettoyage. Laisser refroidir complètement avant manipulation. Ne jamais nettoyer sous un jet d'eau (risque d'infiltration et panne). Ne jamais utiliser de produits abrasifs, corrosifs ou non alimentaires.

### O6 Gaz

#### Accès d'air / Admission

- Les grilles, ouvertures et orifices d'admission d'air doivent rester **parfaitement dégagés**.
- Retirer : poussières, graisses, dépôts alimentaires.
- Une obstruction de l'air entraîne **surchauffe**, mauvaise combustion et risque de panne.



#### Ventilation (très important)

- Vérifier régulièrement la propreté et le bon fonctionnement des ventilateurs.
- Des ventilateurs encrassés peuvent provoquer :
  - surchauffe,
  - dégradation de l'appareil,
  - panne électrique interne.

#### Évacuation des gaz brûlés

- Les mitres / cheminées doivent rester totalement dégagées.
- Une mauvaise évacuation augmente le risque :
  - d'incendie,
  - d'accumulation de chaleur,
  - de gaz stagnants dangereux.

### ATTENTION

**Débrancher et laisser refroidir l'appareil** avant toute intervention. Ne jamais nettoyer sous un jet d'eau (risque d'infiltration et d'endommagement électrique). Nettoyer régulièrement les parois externes avec eau chaude, liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

### 06 Cuves et résistances



#### Nettoyage & entretien

- Un nettoyage régulier permet de repérer rapidement tout début de détérioration sur la cuve ou les éléments chauffants.

Pour un nettoyage complet :

- Déposer une petite quantité de détergent au fond de la cuve.
- Remplir d'eau jusqu'à recouvrir largement les résistances.
- Faire chauffer jusqu'à ébullition quelques minutes.
- Vidanger puis rincer abondamment.
- Sécher soigneusement.



#### Nettoyage extérieur

- Nettoyer régulièrement les parois externes avec eau chaude + liquide vaisselle + éponge non abrasive.
- Rincer à l'éponge humide et sécher.



#### ATTENTION

- Ne jamais utiliser de jets d'eau directs ou haute pression.

#### ATTENTION

**Débrancher l'appareil avant toute intervention.** Laisser refroidir complètement avant manipulation. Ne jamais nettoyer sous un jet d'eau (risque d'infiltration et de panne).

### 06 Feux nus



#### Nettoyage de la grille

- Brosser la grille pour retirer les dépôts.
- Laver à l'eau savonneuse.
- Rincer et sécher soigneusement.

#### Plaque brûleur

- Faire tremper la plaque dans de l'eau savonneuse quelques minutes.
- Rincer et vérifier que tous les orifices sont propres.
- Si nécessaire : nettoyer les trous à l'aide d'un petit outil sans déformer les ouvertures.
- Sécher soigneusement.

#### Corps du brûleur (modèles 5, 6 et 8 kW)

- Nettoyer comme pour la plaque brûleur.
- Bien sécher.
- Remettre en place en engageant le corps du brûleur dans son logement sur la patte support veilleuse.

#### Veilleuse

- Protéger la veilleuse durant le nettoyage pour éviter l'obstruction de l'injecteur.

### ATTENTION

Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant toute intervention. Ne jamais utiliser de jet d'eau (risque d'infiltration et de panne). Nettoyer les surfaces externes avec eau chaude + liquide vaisselle + éponge non abrasive.

# O6 Entretien

### Principes essentiels

- Pour maintenir les performances de l'appareil et garantir une hygiène optimale, un entretien régulier et soigné est indispensable.

Les zones prioritaires :

- surfaces en contact alimentaire,
- arrivées d'air,
- brûleurs,
- évacuations des gaz brûlés.



### Nettoyage des joints silicone

(Joints de manettes, vitres, portes, cornues...)

- Utiliser uniquement : **eau chaude + savon.**
- Interdits : acides, dégraissants puissants, nettoyeurs inox.
- Un produit mal adapté peut altérer la **souplesse** et l'**étanchéité** du joint.



### Nettoyage — Ce qu'il ne faut jamais faire

#### **Pas de jet d'eau, canon à mousse ou lavage haute pression sur :**

- tableaux de commande,
- commandes électriques,
- foyers de cuisson,
- zones sensibles.
- (Risque d'infiltration et de panne.)

#### **Pas de produits agressifs :**

- acide chlorhydrique,
- produits chlorés ou équivalents,
- détartrants corrosifs.

Ces produits peuvent provoquer des attaques corrosives sur l'inox et les habillages.

## ATTENTION

Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement avant nettoyage. Ne jamais utiliser de jet d'eau : risque d'infiltration et de détérioration.

# Assistance & Contact

---

Si vous avez la moindre question sur l'utilisation ou l'entretien de vos équipements, notre équipe reste disponible pour vous accompagner.

Un doute, un bruit anormal, un entretien à prévoir : n'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes là pour vous aider à garder votre matériel fiable, performant et durable.

*Vincent et Jean Pierre Bonjean*



PB Maintenance  
Vos cuisines professionnelles entre de bonnes mains

Ce document est la propriété de PB Maintenance. Il ne peut être reproduit, modifié ou diffusé sans autorisation écrite.