



# ÉTUVEUSE

## Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Lorsque la cuisson est terminée, attendre 30 à 60 secondes avant d'ouvrir la porte.
- ▶ Entrouvrir la porte en se tenant éloigné de l'ouverture et laisser la vapeur s'échapper de l'étuveuse avant d'en retirer la nourriture (risque de brûlure par évaporation de la chaleur).
- ▶ Essuyer les gouttes de vapeur sur les contenants avant de les sortir.
- ▶ Utiliser les gants résistants à la chaleur pour sortir les plateaux de l'étuveuse.
- ▶ Vérifier s'il y a présence d'eau au plancher. Si tel est le cas, essuyez immédiatement pour éviter des chutes.
- ▶ Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisir la prise et la retirer du mur.
- ▶ Ne jamais utiliser l'étuveuse si le cordon d'alimentation est défectueux.

Faites de la restauration  
une industrie sécuritaire  
pour ses travailleurs!

*Jules*



## LORS DU NETTOYAGE DE L'ÉTUVEUSE

- ▶ **ÉTEINDRE** et **DÉBRANCHER** l'étuveuse avant le démontage (se référer à la fiche de cadenassage, si disponible).
- ▶ S'assurer que l'étuveuse est refroidie.
- ▶ Utiliser les produits recommandés pour ce type de tâche.
- ▶ Selon le produit, utiliser les équipements de protection individuelle appropriés.
- ▶ Consulter les étiquettes et les fiches de données de sécurité lors de l'utilisation de produits dangereux afin de connaître les mesures de prévention à adopter, l'entreposage des produits, etc.
- ▶ Avertir son supérieur de toutes déficiences.