

### **3- ENTRETIEN / NETTOYAGE**



**Avant toute opération de nettoyage mettre l'appareil HORS TENSION**



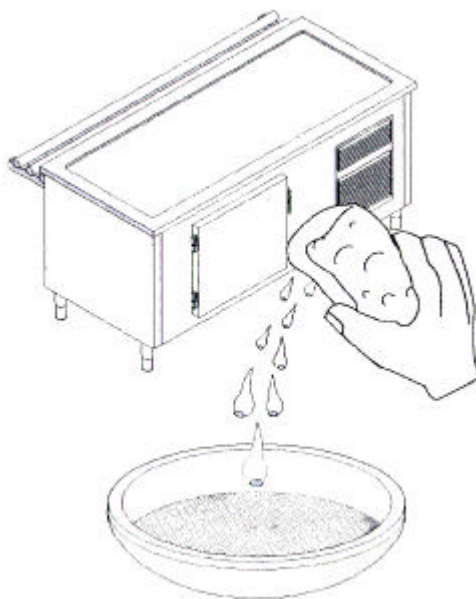
**TRES IMPORTANT!  
L'USAGE DE L'EAU DE JAVEL MEME DILUEE EST STRICTEMENT PROSCRIT**

Le matériel de collectivité doit faire l'objet de nettoyage systématique à l'issue de chaque service.

Bien conduit, ils sont un facteur de longévité pour l'acier inoxydable.

Les précautions à observer sont les suivantes :

- Ne pas utiliser de produits suspects ou non prévus pour l'acier inoxydable.
- Exiger des garanties du fournisseur quant à la compatibilité de vos produits de nettoyage avec la nuance acier inoxydable utilisée.
- Rincer à l'eau claire



**On prendra les mêmes précautions avec tous les désinfectants chlorés ou halogénés (brumés, iodés et fluorés).**

### **4-MAINTENANCE**

La qualité de construction et la robustesse de nos produits limitent les opérations de maintenance préventive à une visite périodique au cours de laquelle l'installateur vérifiera l'aptitude du matériel à assurer les performances d'origine (puissance et température).

A cette occasion, l'installateur ne manquera pas de vérifier l'état général du meuble et notamment au niveau du nettoyage afin de prodiguer si nécessaires ses conseils à l'utilisateur. Il conduira lui même un nettoyage complet du meuble (zone technique) qui en outre lui permettra de détecter les éventuelles anomalies.



**Toute modification ou remplacement de pièces d'origine constructeur, entraînerait le retrait des certifications pour lesquelles ces meubles ont fait l'objet de contrôle (le droit d'usage à la marque « NF Hygiène alimentaire » si meuble listé) ainsi que l'annulation de la garantie constructeur.**