VAUCONSANT

LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT

GUIDE D'ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NETTOYER **QUOTIDIENNEMENT** VOS ÉQUIPEMENTS
APRÈS LE SERVICE, ÉTEIGNEZ L'ÉCLAIRAGE
ET RETIREZ LES PRÉPARATIONS QUI N'ONT PAS ÉTÉ DISTRIBUÉES
ÉTEIGNEZ TOUJOURS VOTRE ÉQUIPEMENT **AVANT LE NETTOYAGE**

TOUS LES JOURS

INOX

L'acier inoxydable doit être nettoyé avec de l'**eau chaude savonneuse** ou un produit spécifique aux surfaces métalliques de bonne qualité.
N'utilisez qu'une douchette ou un récipient d'eau.

Dans le cas d'une **cuve à fond plat**, en fin de service, utiliser une raclette pour chasser l'eau vers le trou de vidange et éviter la stagnation d'eau et un dépôt de calcaire.

Dans le cas de l'utilisation de l'**option bac d'évaporation des eaux de dégivrage**, ne pas utiliser de douchette sur le dessus réfrigéré statique, pour éviter un débordement du bac d'évaporation.

PIERRE

Les pierres (pierres reconstituées, granit, Corian®) doivent être nettoyées au **liquide vaisselle classique** (formule non renforcée) ou **savon classique**. Utilisez un repose-plat pour les marmites et les plats très chauds, pour les friteuses et les récipients chauffés sur les plaques à induction. Un plat très chaud peut endommager définitivement l'aspect de surface de votre plan.

Plus d'infos
http://www.vauconsant.com/site/Echanges/Pierredeplan-Entretien-2019.pdf
http://www.vauconsant.com/site/Echanges/Corian-routine-care.pdf

Conseils d'entretien Planceram / Pierredeplan

Conseils d'entretien Corian

PIERRE DE LAVE ÉMAILLÉE

Précautions particulières à prendre pour le module de découpe, sensible aux chocs.
La pierre doit être **nettoyée à froid** et immergée dans l'eau.

VERRE

Les glaces doivent être nettoyées en utilisant un produit à vitre de bonne qualité et un chiffon propre.

JOINTS

Pour l'entretien des joints de portes, il est fortement recommandé de suivre les préconisations de notre fournisseur en nettoyant les joints avec des **lingettes spécifiques** (Gasket line PRO-850) ou bien sous forme de **diffuseur (Linum PRO-802)** qui sera également utilisable pour l'intérieur des meubles froids. Un nettoyage avec tout autre produit peut rapidement détériorer l'état des joints.

BAC DE RÉCUPÉRATION DES EAUX DE DÉGIVRAGE

Vérifier le niveau d'eau et videz-le régulièrement.

TOUTES LES SEMAINES

GROUPE FRIGORIFIQUE

Attention, veillez à éteindre le disjoncteur avant toute opération de maintenance.
Enlevez la grille située en façade devant le groupe frigorifique.
Aspirez le condenseur et brosser les ailettes pour éliminer la poussière (tous les 4 mois ou plus fréquemment si ambiance très poussiéreuse).
Sans nettoyage régulier du condensateur, vous dégradez les performances de votre équipement réfrigéré et risquez à terme de l'endommager.

N'UTILISEZ JAMAIS DE JET D'EAU POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DE VOTRE ÉQUIPEMENT

N'utilisez jamais **d'éponges abrasives, de paille de fer, de décapants** sous peines de marquer les surfaces (inox, verre, façades...).

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS CHLORÉS, **vinaigre blanc, acides (même dilués), produits de nettoyage des sols** susceptibles de provoquer une corrosion de l'acier inox.

N'utilisez jamais de **produits à base de composants très agressifs pour la pierre** : par ex. des produits **fortement alcalins** comme **l'ammoniaque** (Ph basique élevé), ni de **solvants, dissolvants, décapants** et autres produits chimiques industriels très agressifs (notam. la trichloréthane et le Chlorure de méthylène), au risque d'endommager définitivement votre plan de travail.

Evitez également les **chocs violents** ou la chute d'objets contondants qui risquent de faire un éclat (les parties les plus sensible d'un plan de travail sont les **arêtes des chants**). Aussi, prenez garde aux **forts impacts près de l'évier** et du lave-vaisselle.