

Hűtőkamra kezelési útmutatója

Rendszeres tisztítás:

- mossa le a felületet szappanos vagy enyhe mosószeres vízzel,
- mosást követően öblítse le a felületet tiszta vízzel,
- az alapos tisztítás érdekében érdemes a felületet száraz ruhával átdörzsölni.

Figyelem: bármilyen esetleges elszíneződést azonnal el kell távolítani!

Tisztítószeres és eszközök: A tisztításhoz olyan súrolókefét használjon, melynek lágy, puha sörtéi vannak. Mellőzzük a fém kaparóeszközök és a szénacélból készült fémgyapot, súrolópárna használatát, mivel ezek a felületet megkarcolhatják, valamint a felületen visszamaradó fém részecskék gyorsan oxidálódnak és rozsdafoltot okozhatnak. A tisztításhoz foszfát, karbonát, hidroxid vagy szilikát tartalmú tisztítószeres alkalmazását javasoljuk.

Figyelem: Ne használjon hiperklorid tartalmú vegyületeket a tisztításhoz (általános fehérítő szerek, toaletttisztítók, savak, koncentrált fertőtlenítők, klór és erős alkáli elemek (pl. marónátron). Amennyiben a fent említett vegyületek bármelyike érintkezésbe lép a felülettel azonnal alaposan le kell öblíteni!

Kombinált mosogatószer használata esetén elegendő két lépésben takarítani a kamrát. Kizárólag az OTH számával ellátott kereskedelmi forgalomban kapható zsíroló és fertőtlenítőszeres alkalmazhatók a gyártó által megadott koncentrációban és behatási időben. A tevékenység rendeleti alapja a 9/1985. EüM-BkM számú rendelet.

A hűtőkamra helytelen vagy az előírásoknak NEM megfelelő kezeléséből, üzemeltetéséből, beépítéséből, stb. adódó bármilyen kárért és sérülésért a felelősség a megrendelőt és/vagy az üzemeltetőt terhelik, a gyártó ez esetben semmilyen felelősséget NEM vállal.

A hűtőkamra üzemeltetésére, kezelésére, beépítésére vonatkozó munkavédelmi biztonságtechnikai, stb. jogszabályok, rendeletek, előírások betartása és a szükséges vizsgálatok elvégzése a megrendelőt és/vagy az üzemeltetőt terhelik.