

INSTRUKCJA MYCIA KRAJALNICY

POSTĘPOWANIE KROK PO KROKU:

- Odłącz przewód zasilający od sieci elektrycznej
- Ustaw za pomocą pokrętki nastawnik grubości plastra w położeniu odpowiadającym grubości krojenia równej zero
- Zdemontuj poszczególne części krajalnicy (sposób jest zawarty w dokumentacji techniczno-ruchowej)
- Zdemontowane części należy:
 - oczyścić z resztek żywności, a następnie opłukać ciepłą wodą
 - dokładnie umyć roztworem preparatu Rosan-G (roztwór 3% - 300ml na 10L wody)
 - zdezynfekować powierzchnię preparatem Hydrosept
 - umyte i zdezynfekowane części dokładnie opłukać wodą zdatną do picia
 - odczekać do wyschnięcia
- Złóż krajalnicę (montaż wykonaj w odwrotnej kolejności do demontażu)
- Zapisz wykonaną pracę w Karcie zapisów mycia i dezynfekcji krajalnicy.

UWAGI:

- Załóż rękawice ochronne przed wykonaniem czynności, które spowodują odsłonięcie noża
- W przypadku, gdy silnik i elementy elektryczne krajalnicy nie posiadają hermetycznych obudów, nie należy czyścić ich strumieniem wody lub pary
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas całego procesu czyszczenia



UŻYTKOWANIE:

- Ustaw pokrętkę regulującą tak, aby uzyskać pożądaną grubość krojonego plastra
- Sprawdź, czy na maszynie w okolicach noża nie ma żadnych zbędnych przedmiotów
- Uruchom maszynę wciskając przycisk START