

INSTRUKCJA RĘCZNEGO MYCIA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO



Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy zapoznać się z jego szczegółową instrukcją obsługi. Należy również sprawdzić przyłącze wody, zasilanie i odpływ. Brak prawidłowych przyłączy może zagrażać bezpieczeństwu obsługi pieca i powodować jego wadliwą pracę.

Podczas pracy pieca należy ostrożnie otwierać drzwiczki: najpierw lekko uchylić, a dopiero po wypuszczeniu gorącego powietrza otworzyć na pełną szerokość.

Piec powinien być obsługiwany przez osoby przeszkolone.

Nie można polewać pieca strumieniem wody po zewnętrznej stronie.

POSTĘPOWANIE KROK PO KROKU:

- Ubierz odzież ochronną (gumowe rękawice odporne na środki chemiczne, gumowy fartuch, okulary i obuwie ochronne)
- Uruchoom urządzenie w trybie "para" na 10 minut
- Nanieś preparat Grill Cleaner na czyszczoną powierzchnię za pomocą spryskiwacza lub gąbki
- Odczekaj 5-10 minut
- Przetrzyj zabrudzoną powierzchnię gąbką do szorowania
- Spłukaj pozostałości preparatu i resztki brudu strumieniem ciepłej wody



ZALECENIA:

- Zaleca się neutralizację umytej powierzchni wodą zdatną do picia