

Instrukcja obsługi krajalnicy



Przeznaczenie:

Krojenie precyzyjne wędlin, serów, mięsa.

Obsługa:

- Grubości plastra ustawiamy pokrętkiem regulującym odległość płytki oporowej od noża.
- Uruchomienie maszyny następuje po wciśnięciu przycisku START.

Wskazówki bezpieczeństwa:

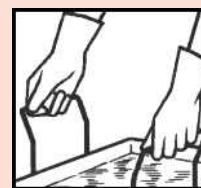
- Niedozwolone jest manipulowanie rękoma w strefie krojenia. Czynności ręczne podczas krojenia powinny być ograniczone tylko do przesuwania stołu za pomocą rękojeści.
- Przed rozpoczęciem pracy sprawdzić prawidłowość podłączenia do sieci elektrycznej bolec uziemiający gniazdo wtykowe musi być trwale podłączony do przewodu ochronnego.
- Silnik włączać i wyłączać tylko przyciskami sterowniczymi
- Nie wolno pracować przy zdjętych osłonach.
- W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w pracy maszyny należy ją wyłączyć i powiadomić serwis.

HIGIENA:

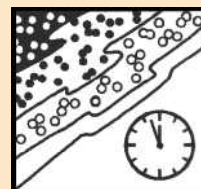
Zabrania się oblewania lub zmywania maszyny strumieniem wody.

Mycie i dezynfekcja maszyny oraz osłon.

- Zdemontowane osłony spryskać roztworem REMIX UNI (stężenie 10%)



- odczekać ok. 15 min
- dokładnie spłukać wodą pitną
- odłożyć do wyschnięcia



Zasady bezpiecznej pracy ze środkami zawarte są na opakowaniach produktów.



www.reinex.pl