

УХОД ЗА АППАРАТОМ РАСОЖЕТ

Машина должна быть очищена как до, так и после ежедневного использования.

Полный процесс очистки осуществляется в три цикла:

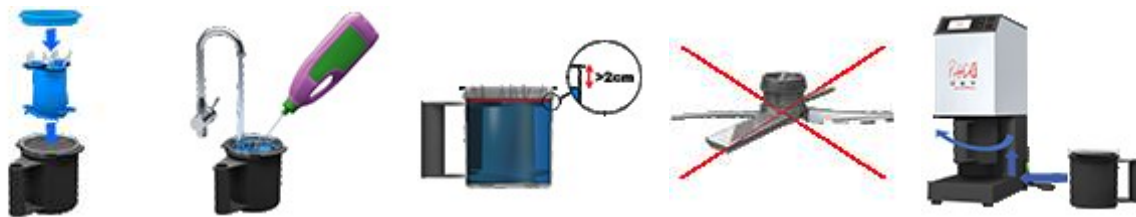
1/3

Цикл промывки с использованием зеленой полоскательной вставки.



2/3

Цикл очистки с использованием синей чистящей вставки, синего уплотнительного кольца и дезинфицирующего средства.



3/3

Цикл промывки с использованием зеленой полоскательной вставки.



Обратите внимание: эти сокращенные рекомендации предназначены в качестве краткого руководства и не заменяют Руководство пользователя. Руководство пользователя содержит инструкции по использованию системы.

Очистка системы Расожет

- Расожет - это система обработки пищевых продуктов, поэтому, уход и очистка очень важны.
- Машину следует очищать до и после использования.
- Необходимая частота очистки и соответствующая процедура описаны в Руководстве пользователя.

Чистящие средства

- Для безотказной гигиенической очистки вашей системы приготовления пищи Расожет всегда используйте дезинфицирующее, не вспенивающееся моющее средство, одобренное для пищевой промышленности.

Обслуживание

- Мы рекомендуем, чтобы система приготовления пищи Расожет обслуживалась вашим официальным поставщиком Расожет по крайней мере один раз в год (после обработки около 2000 стаканов / 20 000 порций).
- Чтобы обеспечить быстрое и бесперебойное обслуживание, мы рекомендуем заранее согласовать график технического обслуживания с вашим официальным поставщиком Расожет. Кроме того, мы рекомендуем вам отправить всю систему Расожет, т.е. включая пакотизирующее лезвие, защитный внешний стакан и защитный кожух.