

REINIGUNG IN 6 SCHRITTEN

Mindestens alle 4 Stunden für alle mit Fleisch in Berührung kommenden Teile und nach jedem Produktionsende durchführen.

1

AUSSCHALTEN UND SICHERN



Maschine ausschalten und anschließend die transparente Schutzhaube vollständig anheben, um Zugang zum Messerblock zu erhalten. Netzstecker ziehen und ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten verhindern. Geeignete schnittfeste Handschuhe tragen.

2

OHNE KRAFT DEMONTIEREN



1. Fleischandrücker entfernen.
2. Distanzleiste entfernen.
3. Messerblock an den Seiten oder von oben greifen und entfernen, niemals von unten.
4. Arbeitsbrett entfernen.

3

REINIGEN UND DESINFIZIEREN



Messerblock, Distanzleiste, Fleischandrücker und Arbeitsbrett reinigen und anschließend desinfizieren.

4

MASCHINENGESTELL REINIGEN



Lauwarmes Seifenwasser verwenden. Nur für den Lebensmittelbereich geeignete Produkte verwenden. Niemals einen Wasserstrahl direkt auf den Hauptschalter richten.

5

SPÜLEN, TROCKNEN, PRÜFEN



Gründlich mit klarem Wasser spülen. Vollständig trocknen, jede Klinge prüfen (keine verbogenen, gebrochenen oder hakenförmig verformten Klingen) und den Messerblock vor Stößen schützen.

6

MONTIEREN UND PRÜFEN



In dieser Reihenfolge wieder montieren: Messerblock, Fleischandrücker, Distanzleiste, anschließend das Arbeitsbrett einsetzen. Schutzhaube schließen und die ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitsvorrichtung prüfen.



NICHT SCHMIEREN

Die Säulen niemals fetten oder ölen.



SCHARFE KLINGEN

Den Messerblock niemals von unten greifen oder auf einer harten Oberfläche abstellen.