

REINIGEN IN 6 STAPPEN

Minstens om de 4 uur uitvoeren voor alle onderdelen die met het vlees in contact komen, en na elke productie.

1**UITSCHAKELEN EN BEVEILIGEN**

Schakel de machine uit en klap vervolgens de volledige transparante kap omhoog om toegang te krijgen tot het messenblok. Trek de stekker uit en voorkom dat de machine per ongeluk opnieuw wordt ingeschakeld. Draag geschikte snijbestendige handschoenen.

2**ZONDER FORCEREN DEMONTEREN**

1. Verwijder de vleesdrukker.
2. Verwijder de afstandslat.
3. Verwijder het messenblok aan de zijkanten of bovenkant, nooit aan de onderkant.
4. Verwijder de plank.

3**REINIGEN EN DESINFECTEREN**

Reinig en desinfecteer vervolgens het messenblok, de afstandslat, de vleesdrukker en de plank.

4**MACHINEFRAME REINIGEN**

Gebruik lauw zeepwater. Gebruik uitsluitend producten die geschikt zijn voor de voedingssector. Richt nooit een waterstraal rechtstreeks op de hoofdschakelaar.

5**SPOELEN, DROGEN, CONTROLEREN**

Spoel overvloedig met schoon water. Droog volledig, controleer elk mes (geen verbogen, gebroken of haakvormig vervormde messen) en bescherm het messenblok tegen stoten.

6**MONTEREN EN CONTROLEREN**

Monteer in deze volgorde: messenblok, vleesdrukker, afstandslat en plaats daarna de plank terug. Sluit de kap en controleer de normale werking van de beveiliging.

**NIET SMEREN**

De kolommen nooit invetten of oliën.

**SCHERPE MESSEN**

Pak het messenblok nooit langs onderen vast en plaats het nooit op een hard oppervlak.