

Instrukcja obsługi i mycia wędzarni

Przed rozpoczęciem wędzenia należy zapoznać się z instrukcją szczegółową obsługi wędzarni. Brak prawidłowych przyłączy może zagrażać bezpieczeństwu obsługi wędzarni i powodować jej wadliwą pracę.

Podczas pracy wędzarni należy bardzo uważać podczas otwierania drzwiczek. Po zwolnieniu zamka lekko uchylić drzwiczki, dopiero po wypuszczeniu gorącego powietrza i dymu otworzyć na pełną szerokość.

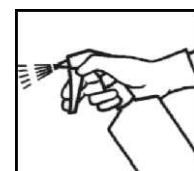
Z uwagi na wysokie temperatury pojemniki powinny być wyciągane w rękawicach ochronnych.

Wędzarnia nie może być polewana z zewnątrz strumieniem wody.



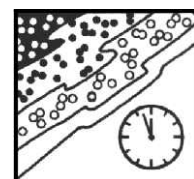
Mycie i dezynfekcja przed rozpoczęciem wędzenia

- nanieść roztwór 10% preparatu **REMIX - UNI** na czyszczoną powierzchnię
- odczekać ok. 15 min, czas potrzebny do zadziałania preparatu i dezynfekcji
- po zebraniu ręcznikiem jednorazowym pozostałości z czyszczonej powierzchni można przystąpić do załadunku urządzenia.



Mycie wędzarni z zapieczonego tłuszczu po zakończeniu wędzenia

- po zakończeniu wędzenia i wyładunku, nanieść na powierzchnie zabrudzone zapieczonym tłuszczem i dymem preparat **REMIX- GRILL**
- odczekać kilka minut i spłukać strumieniem wody lub zebrać pozostałości środka i resztki brudu ręcznikiem jednorazowym.



Zasady bezpiecznej pracy ze środkami REMIX zawarte są na opakowaniach produktów.



www.reinex.pl



Zasady wędzenia i obsługi opisano na stronie www.wisd.com.pl