

# 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:

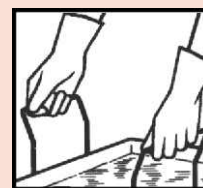
- Niedozwolone jest manipulowanie rękoma w strefie krojenia. Czynności ręczne podczas krojenia powinny być ograniczone tylko do przesuwania stołu za pomocą rękojeści.
- Przed rozpoczęciem pracy sprawdzić prawidłowość podłączenia do sieci elektrycznej bolec uziemiający gniazdo wtykowe musi być trwale 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:

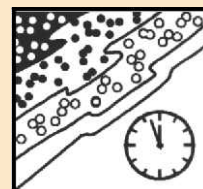
*Zabrania się oblewania lub zmywania maszyny strumieniem wody.*

### Mycie i dezynfekcja maszyny oraz osłon.

- Zdemontowane osłony
- Usunąć resztki pokarmowe i umyć wstępnie
- 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](http://www.reinex.pl)