

# Instrukcja obsługi maszyny wieloczynnościowej

**Przeznaczenie:** urządzenie służy do obierania, szatkowania, przecierania zup, mielenia mięsa, tarcia sera itp.

## Obsługa:

- Do zespołu napędowego zamontować wybraną przystawkę w zależności od rodzaju pracy jaką chcemy wykonać.
- Uruchomienie maszyny następuje po wciśnięciu przycisku „START”

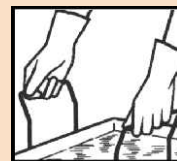
## Wskazówki bezpieczeństwa:

- Przystawki podłączyć do napędu tylko przy wyłączonym silniku
- Przed rozpoczęciem pracy sprawdzić prawidłowość zamocowania przystawki
- Silnik włączać i wyłączać tylko przyciskami sterowniczymi
- Nie uruchamiać silnika pod obciążeniem tj. przy napełnionej przystawce
- W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w pracy maszyny należy ją wyłączyć

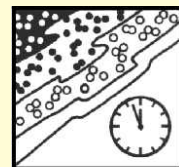
**HIGIENA:** *Zabrania się oblewania lub zmywania maszyny strumieniem wody*

## Mycie i dezynfekcja przystawek do maszyny wieloczynnościowej

- Oczyszczyć mechanicznie pozostałości po produktach żywnościowych, wstępnie umyć i spłukać
- Nanieść 10%-wy roztwór REMIX - UNI



- odczekać ok. 15 min
- spłukać wodą pitną
- odłożyć do wyschnięcia



Zasady bezpiecznej pracy ze środkami zawarte są na opakowaniach produktów.



[www.reinex.pl](http://www.reinex.pl)