

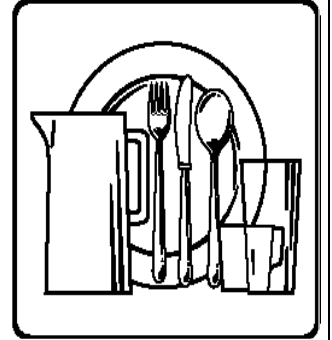
INSTRUKCJA MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

PRZYGOTOWANIE ZMYWARKI DO PRACY:

1. Włóż korek przelewowy oraz sita zabezpieczające do zmywarki, zamknij kaptur (drzwi) zmywarki.
2. Włącz zmywarę za pomocą wyłącznika głównego oraz przycisku na panelu sterowania. Oczekaj, aż zmywarka napełni się wodą i osiągnie odpowiednie temperatury:

Mycie 55°- 60°

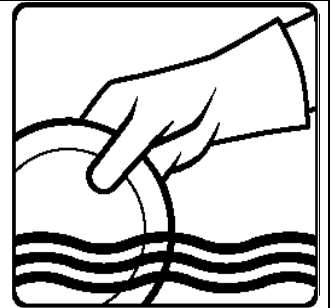
Wyparzanie 85°- 90°



PRACA:

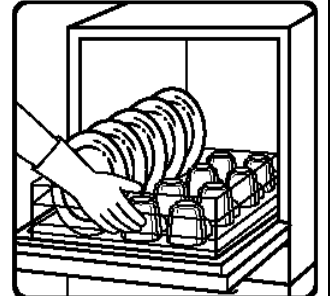
1. Usuń pozostałości żywnościowe z naczyń.
2. **Naczynia spłucz wodą o temperaturze nie większej niż 40°C.**
3. Umieść naczynia w koszach segregując według wielkości

Sprawdź, czy w pojemnikach jest odpowiednia ilość detergentów



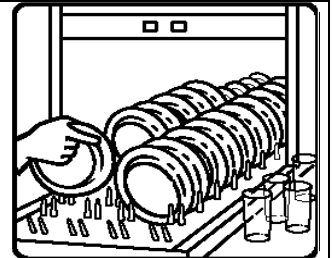
4. Włóż przygotowany kosz do zmywarki i uruchom odpowiedni program mycia (zmywarka uruchomi się automatycznie).
5. Następnie czynności należy powtarzać, aż do umycia całej zastawy wg procedury jak wyżej.

Nie przeładowywać koszy nadmierną ilością naczyń !



Po zakończeniu cyklu mycia wyjmij kosz ze zmywarki.
Oczekaj do wyschnięcia naczyń.

Wyjmij czyste i suche naczynia z kosza.
Odłóż naczynia na miejsce magazynowania.



PO ZAKOŃCZENIU DNIA PRACY:

Wyłącz zmywarę i opróżnij zbiornik zmywarki oraz wypłucz go świeżą wodą, wyczyść sita i dysze zmywarki, ewentualnie kurtyny zabezpieczające. Umyj zewnętrzne ściany zmywarki, urządzenie pozostaw otwarte na noc. Powierzchnie zmywarki zabezpiecz środkiem *inoxnet brillo*.

Wyłącz zasilanie głównym wyłącznikiem !



Niniejsza procedura jest zgodna z wytycznymi systemu HACCP