

GUIDA ALLA PULIZIA DEL PELAPATATE



N.B.: Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia è necessario scollegare la spina dalla rete di alimentazione.

Per la **pulizia interna** del macchinario è necessario, a termine di ogni servizio, avviare un ciclo a vuoto con solo acqua, così da scongiurare la formazione di incrostazioni

Per la **pulizia esterna** è sufficiente utilizzare un panno morbido di cotone leggermente inumidito; qualora si voglia utilizzare un detergente, per evitare corrosione o ossidazione dell'acciaio inox, è necessario avvalersi di un prodotto dal ph neutro diluito in acqua calda



Avere cura, dopo il lavaggio, di asciugare le componenti con un panno morbido.

Si raccomanda di:

- Non utilizzare utensili vari, ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altri utensili che potrebbero danneggiare le superfici e compromettere la sicurezza igienica.
- Non utilizzare getti d'acqua diretti e getti d'aria per la pulizia del macchinario in quanto potrebbero comportare la corrosione dell'acciaio e danni alle parti elettriche.
- Non inserire alcun componente in lavastoviglie in quanto gli agenti chimici potrebbero corrodere i materiali e comportarne la rottura.
- Non lasciare in ammollo i componenti in acciaio ed alluminio in quanto a lungo andare potrebbero corrodersi.

Se necessario si può procedere eliminando delicatamente eventuali residui di alimenti mediante l'uso di un raschietto in plastica (no spugne abrasive o ruvide); fermo restando che, se il macchinario viene pulito come indicato ogni volta a fine servizio, non si creeranno incrostazioni e sarà più facile mantenerlo pulito.