

GUIDA ALLA PULIZIA DELLA COMBINATA



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

Per la **pulizia dei componenti interni** da lavoro, consigliamo di:

- Spegnere il macchinario e staccare la presa di corrente
- Sollevare il manico di alluminio sino a fine corsa
- Estrarre il pestello e successivamente la sopratestata del Tagliaverdure
- Estrarre il coperchio Cutter ed in seguito, con estrema attenzione, il mozzo lame
- Rimuovere poi la vasca inox Cutter
- Lavare accuratamente i componenti direttamente sotto acqua corrente calda mediante l'ausilio di una spugna o un panno

Per la **pulizia esterna** è sufficiente utilizzare un panno morbido di cotone leggermente inumidito

N.B.: Per la pulizia dei macchinari utilizzare sempre detergenti dal ph neutro che evitano la corrosione e ossidazione dell' acciaio inox.

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.