

INSTRUKCJA MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH



Włączyć zmywarę, urządzenie zacznie pobierać wodę. Po kilku minutach zmywarka rozpocznie grzać wodę, zaświecą się kontrolki na panelu sterującym. Po zakończeniu procesu grzania kontrolki zgasną.



Usunąć wszystkie stałe resztki, aby nie doszło do zatkania filtrów, odpływu i dysz rozpylających.

Naczynia wstępnie spłukać wodą o temperaturze do 40°C.

Wstawić naczynia do kosza tak, żeby nie dotykały i nie opierały się jeden na drugim. Szklanki i filiżanki ustawić dnem do góry. Nie stawiać na sobie, nie opierać o siebie.



Sprawdzić czy w pojemnikach jest odpowiednia ilość preparatu myjącego np. **DISHER BASIC, DISHER HARD, DISHER CL** oraz płynu nabłyszczającego np. **DIAMOND SHINE, DIAMOND SPECIAL**

Uruchomić start cyklu mycia. WAŻNE: Zaczekać aż zgasną kontrolki grzałek bojlera i komory myjącej. Jeśli cykl mycia zostanie uruchomiony przed zgaśnięciem kontrolki – proces mycia będzie przebiegał w niedogrzejanej wodzie.



Po zakończeniu cyklu mycia otworzyć drzwiczki, wysunąć kosz i poczekać chwilę aż naczynia odparują.

Na koniec pracy wyłączyć zmywarę, spuścić wodę ze zmywarki, wypłukać komorę myjącą oraz wyczyścić sitko i dysze zmywarki. Pozostaw urządzenie otwarte celem wysuszenia wnętrza komory myjącej.



Raz na miesiąc:

Wyczyścić ramiona myjące zmywarki.

Wyjąć filtry uważając aby tłuste osady i resztki jedzenia nie wpadły do otworu pod filtry. Należy wyczyścić filtry z resztek jedzenia i osadów. Następnie obficie spłukać je wodą. Ponownie zamontować filtry we zmywarce.

