

# Der richtige Umgang mit Spültechnik

Januar 2017



Vorabräumung von Speiseresten.  
Wassertemperatur  
< 40 °C



Die vollständige Bestückung der Körbe erhöht die Wirtschaftlichkeit. Geeignete Körbe für Spülgut verwenden.



Trocknungszeit beachten. Spülgut nicht nachpolieren. Spülgut mit sauberen Händen abräumen.

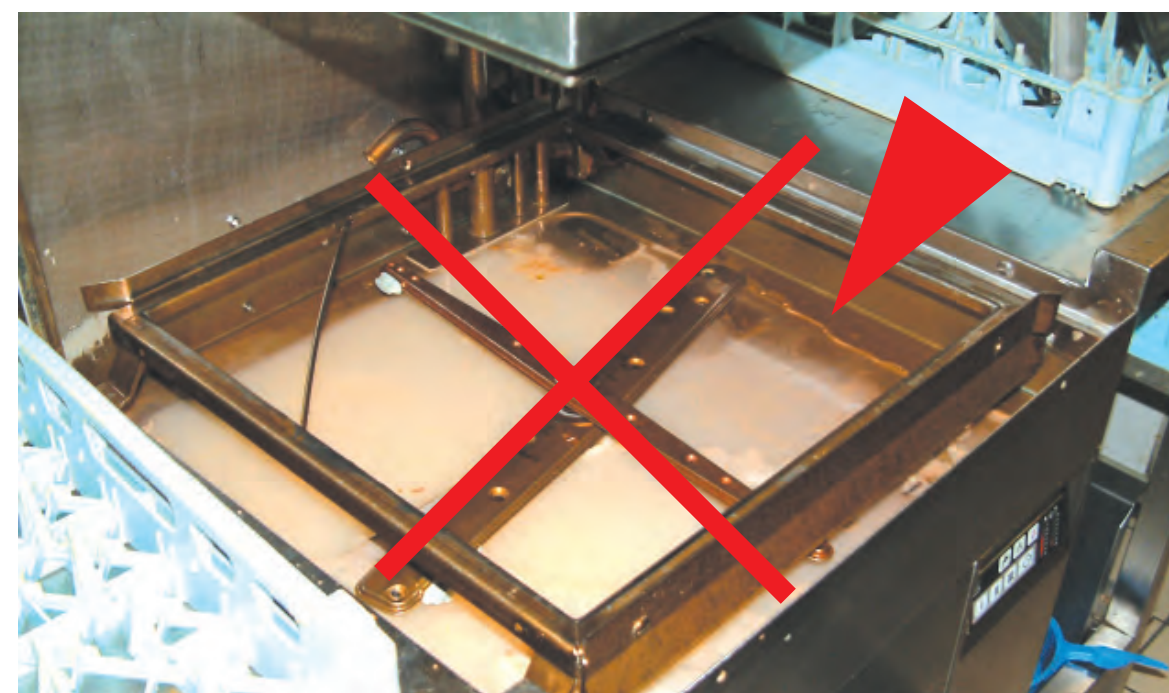


Nach jedem Wasserwechsel Siebe/Filter/Elektrode reinigen.



Spülparameter einhalten!  
Waschtemperatur:  
58-60°C  
Nachspülung:  
Geschirr 80-83°C  
Gläser 62-65°C

Bandgeschwindigkeit:  
max: 1m/min.



Regelmäßiger Wasserwechsel. Maschine ausspülen.



Regelmäßige Prüfung, bzw. Reinigung der Spülarms und Düsen.



Regelmäßige Überprüfung der Reiniger- und Klarspülvorräte.



Funktion der Wasseraufbereitung prüfen.



Regelmäßige Innen- und Aussenreinigung der Maschine. Ggfs. Entkalkung.



Nach Betriebsende Hauptschalter ausschalten. Türen zum Entlüften öffnen.