

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.



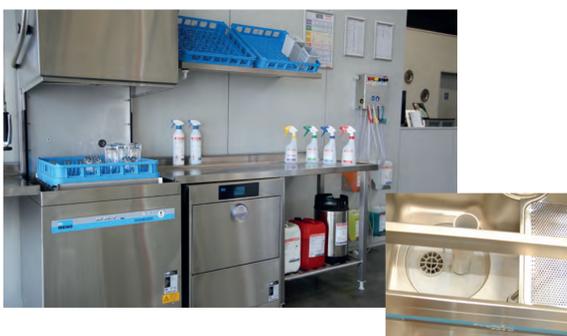
Trocknungszeit beachten. Spülgut nicht nachpolieren. Spülgut mit sauberen Händen abräumen.



Nach jedem Wasserwechsel Siebe/Filter/Elektrode reinigen.



Regelmäßige Überprüfung der Reiniger- und Klarspülvorräte.

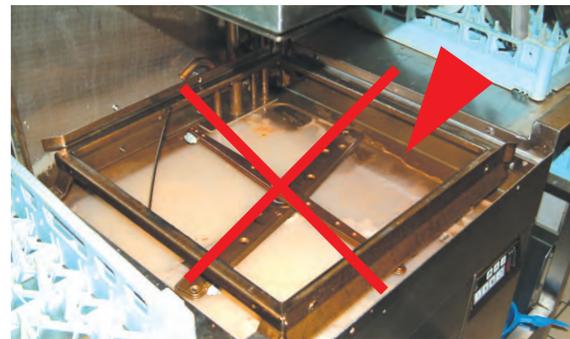


Regelmäßige Innen- und Aussenreinigung der Maschine. Ggfs. Entkalkung.



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.



Funktion der Wasseraufbereitung prüfen.



Nach Betriebsende Hauptschalter ausschalten. Türen zum Entlüften öffnen.