

MANTENIMIENTO AUTOCLAVE

TERRA Food-Tech®

terra
FOOD-TECH

SEMANAL

1.

Añadir dentro de la cámara una pequeña cantidad de jabón antigrasa para vajilla.

2.

Utilizar el programa de limpieza instalado en la propia máquina (P1-CLEANING).

IMPORTANTE

Este proceso debe realizarse sin carga dentro del equipo, solo con los cestos.



MENSUAL

1.

- Quitar el filtro situado en la parte inferior trasera de la máquina.
- Limpiar con agua la malla.



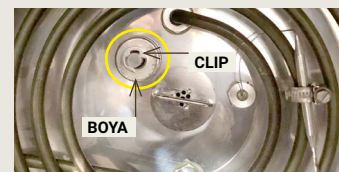
2.

- Quitar el filtro situado en la parte interior del depósito.
- Limpiar con agua.



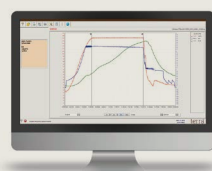
3.

- **COMPROBACIÓN DE LA BOYA:** Si la boya no se mueve libremente arriba y abajo, hay que realizar una limpieza de esta y su eje.
- **LIMPIEZA:** Quitar el clip superior para poder limpiar la boya.
- **IMPORTANTE:** Posicionar la boya en el mismo sentido en el que la hemos sacado.
- **VERIFICAR:** En primer lugar, el movimiento de la boya y en segundo lugar verificar que la boya está bien situada cuando sale un icono de gota de agua en la pantalla del equipo (izquierda).



ANUAL

- Calibrar la sonda de temperatura de cámara y sonda de producto.



BIENAL

- Cambiar la junta de la tapa.

