

### **OBJETO**

El objeto de esta instrucción es describir la puesta en marcha y el funcionamiento de la Fileteadora de productos cárnicos.

### **DESARROLLO**

#### **Puesta en marcha:**

1. Conectar a la red eléctrica.
2. Seleccionar el ancho de corte mediante la rosca numerada.
3. Colocar el producto a filetear en el soporte móvil del equipo, ayudándose de la palanca para fijarlo perfectamente.
4. Pulsar el botón verde para iniciar la marcha de la cuchilla y el botón rojo para parar.

**ATENCIÓN:** manejar con mucho cuidado el entorno de la cuchilla, sobre todo cuando ésta gira. En caso de productos pequeños, utilizar guantes de malla para ayudar a mantenerlos fijos.

#### **Desmontaje y Limpieza:**

1. Desconectar de la red eléctrica.
2. Desmontar el soporte y el protector para proceder a su limpieza y desinfección. Para ello, aflojar los tornillos de sujeción.
3. Limpiar y desinfectar el resto del equipo y la cuchilla con cualquier producto utilizado en la industria alimentaria.
4. Montar todas las piezas una vez estén secas.

**ATENCIÓN:** las operaciones de montaje y desmontaje del equipo deben realizarse con guantes especiales anti-cortes.

### **DOCUMENTACIÓN**

Registro de utilización.

Registro de Mantenimiento.