



8901 W. 50TH STREET
MCCOOK, IL 60525-6001 • 1-800-KEATING
WWW.KEATINGOFCHICAGO.COM



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

PARA EL CUSTOM PASTA™ SYSTEM

LIMPIE E HIERVA

Durante la limpieza, hierva su "Pasta System" con vinagre blanco y "Keating Klenzer" para mantener su "Pasta System" en buenas condiciones.

1. El operador debe estar apropiadamente vestido y equipado con:
 - Lentes de seguridad
 - Guantes resistentes al fuego, delantal y zapatos apropiados
2. Establecer ambos termostatos a off.
3. Quite las canastas y cedasos. Vacíe el agua.
4. Gire la cocina de las pastas en "ON" y rellenar con agua
5. Juego de izquierda temperatura del termostato para llevar agua a ebullición suave.
6. Una vez que el agua comience a hervir, gire Custom Pasta apagado. Añadir 3 tazas de vinagre blanco por cada cinco galones de agua. Deje en remojo durante una hora.



Bajo ninguna circunstancia debes dejar solo el "Pasta System" mientras el agua esta hirviendo. Personal entrenado deber estar presente para prevenir un derrame o para apagar la maquina si el nivel del agua baja mas de lo apropiado.

7. Mientras se esta remojando, una brocha con fibras naturales puede ser usada para limpiar los tubos y los lados del "Pasta System".
8. Abra el drenaje para remover el agua y el vinagre blanco.
9. Aplique "Keating Klenzer" en los tubos y a lados de la vasija de la "Pasta System".
10. Un estropajo no abrasivo puede ser utilizado para eliminar cualquier escala.
11. Enjuage completamente la vasija de "Pasta System" con agua limpia para remover el "Klenzer". Secar la vasija del "Pasta System" antes de llenar con agua.
12. Asegurate que toda el agua y "Klenzer" han sido removidos.
13. Cierre la valvula.
14. Llene el "Pasta System" con agua limpia.



Para evitar daños, no enjuage o lave el "Pasta System" con mangueras de presion.

Precauciones del Sistema Automatico de llenado de agua y del Sistema de apagado Automatico al presentarse un nivel bajo de agua.

La conexion de agua esta localizada en la parte de atras del "Pasta System" y señalada q es una coneccion de pipa normal de 3/8".

PRECAUCION: Las conexiones deben ser apropiadas para el uso de agua caliente. Todas las conexiones deben ser examinadas y probadas en acaso de fugas, antes de utilizar el "Pasta System".

LA LIMPIEZA DE LOS SENSORES

IMPORTANTE: Los sensores deben limpiarse con el cepillo de sensor (como el proporcionado) a cada hora o cada vez que el almidón forma espuma para mantener el nivel de agua adecuado. Verter el vinagre directamente en el tubo sensor y limpiar vigorosamente con el cepillo de sensor. Los sensores deben limpiarse más a menudo en zonas con agua dura, en instalaciones con agua ablandada (debido a la sal en el agua) o cuando el aceite se coloca en el agua para cocinar.

NOTA: El cepillo del sensor debe ser revisado diariamente y remplazarlo cuando este gastado. El uso de un cepillo gastado podria dañar el sensor.

NOTA: No guarde el cepillo del sensor en el tubo de el sensor por que podria tocarlo, lo cual puede causar que el nivel del agua baje y dañar el "Pasta System".

NOTA: Problemas del nivel del agua causados por la falta de limpieza de los sensores no son cubiertos por la garantia.

Cuando el nivel del agua esta por debajo del sensor mas bajo, los quemadores se apagaran. Si los quemadores aun estan encendidos, apague el interruptor principal moviendolo a la posicion de "OFF". Limpie los sensores con el cepillo del sensor. Si el problema persiste, solicite servicio tecnico calificado para que revise el sistema automatico de llenado de agua.

**Importante: Revisar el manual para mas instrucciones.
Estas instrucciones no son substitutos del entrenamiento apropiado.**