



BIG DIPPER®

**Mantenimiento del Sistema
Big Dipper® Cedazo Interno (IS)**

Mantenimiento del Sistema Big Dipper® Cedazo Interno (IS)

***¡PRECAUCION! DESCONECTE LA ELECTRICIDAD DE LA UNIDAD ANTES DE LIMPIARLA para prevenir daños a la unidad y lesiones corporales**

***NOTA: Antes de conectar la unidad después de haberla limpiado, llene el tanque con agua para evitar que el elemento calentador eléctrico y las aspas limpiadoras se dañen.**

Mantenimiento Diario:

(A) Vacíe diariamente el recipiente traslucido para capturar la grasa/aceite (localizado al lado de la unidad) antes de que se llene completamente. La grasa y aceite que recobra la unidad Big Dipper está prácticamente libre de agua para ser reciclados. El recipiente para capturar la grasa se debe lavar periódicamente para mantener su característica traslúcida y sea más fácil observar los niveles de grasa/aceite.

(B) Retire y vacíe el cedazo/canasta interno sacudiendo los sólidos en un recipiente para la basura. Enjuague el cedazo por dentro y por fuera después de vaciarlo.

Mantenimiento Semanal:

(A) Asegúrese que el canal por donde se desliza la grasa y las aspas limpiadoras estén libres de residuos acumulados. Limpie cualquier deposito y residuos acumulados, revise que las aspas estén colocadas apropiadamente.

(B) Revise y asegúrese que el cronómetro esté operando correctamente de acuerdo a la hora programada por el usuario.

(C) Revise el grosor de la capa superior de grasa dentro de su unidad. No debe existir una cantidad visible de grasa y aceite dentro de su unidad al terminar el ciclo automático de extracción de grasa diaria. Si observa una capa más gruesa de 1/2" (13mm) después del ciclo de extracción, esto indica que, la duración del ciclo de extracción se debe incrementar. Aumente gradualmente el tiempo del ciclo de extracción de grasa hasta que se obtenga una apariencia limpia dentro de la unidad después de concluir con el ciclo de extracción (Una guía simple es, aumentar 30 minutos (2 manillas) de operación por cada capa de grasa de 1"(25mm) al término de su ciclo de extracción).

Mantenimiento trimestral:

(A) El cedazo/canasta interno está diseñado para capturar sólidos alimenticios incidentales provenientes del flujo residual de la cocina. Con el tiempo, sedimentos y partículas alimenticias pequeñas se acumulan en el fondo de la unidad. Si éstos sedimentos continúan acumulándose, pueden obstruir la compuerta de salida. Para prevenir que esto ocurra, retire las cubiertas y agite el fondo de la unidad con una espátula de mango largo al mismo tiempo en que enjuaga y saca los sedimentos con agua. Ocasionalmente vacíe y limpie la unidad minuciosamente. El uso de una aspiradora industrial para líquidos es apropiada durante éste proceso.