

# Henny Penny Corp.

## Sähkökäyttöinen keitin, pieni öljyn tilavuus

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Ristiviilte (valinnainen)*

### Päivittäiset huoltotoimet

FR 05D01 Huoltosuodatus

### Viikoittaiset huoltotoimet

FR 05W01 Puhdista keittimen takaa

### Neljännesvuosittaiset huoltotoimet

FR 05Q01 Tarkista suodatusjärjestelmän O-renkaat

FR 05Q02 Perusteellinen puhdistus

Malli LVE-203



A. Suodatuksen tyhjennysallas, B. JIB (kannu laatikossa)

### ⚠ Vaarat

Nämä kuvakkeet varoittavat mahdollisen henkilövamman vaarasta.

### ▨ Laitevaroitukset

Tämän kuvakkeen kohdalla löydät tietoja, kuinka vältät vahingoittamasta laitetta toimenpidettä suorittaessasi.

### ★ Vihjeitä

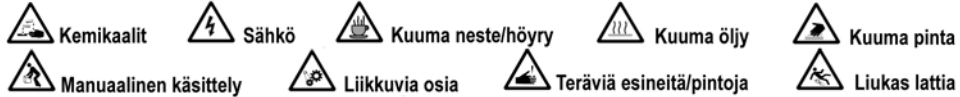
Tämän kuvakkeen kohdalla löydät hyödyllisiä vihjeitä toimenpiteen suorittamisesta.

**Miksi** Puhdistaa säiliön muruista ja suodattaa öljyn perusteellisesti öljyn käyttöiän pidentämiseksi

**Tarvittava aika** 5 minuuttia valmisteluun 10 minuuttia säiliötä kohti tehtävän loppuun suorittamiseksi

**Kellonaika** Hiljaisena aikana.

**Vaarakuvakkeet**



**Työkalut ja tarvikkeet**



Käsineet, suodatus



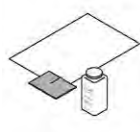
Kasvojen suojain



Esiliina, kuumankestävä



Ecolab -korkean lämpötilan tarkkapuhdistusharja



McFiltering Kit sisäänrakennettua suodatusjärjestelmää varten, näyte



Ecolab -korkean lämpötilan tynny pidike ja tynny



KAY® OSR -keittimen puhdistusaine

**Toimenpide**

- 1 Pue ylle suojavarusteet**  
Käytä kaikkia McDonald®:in hyväksymiä suojavarusteita, mukaan lukien esiliinaa, kasvojen suojainta ja käsineitä.



**Kuuma öljy**

Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.



- 2 Tarkista suodatusallas**  
Varmista, että suodatuksen tyhjennysallas ja sen kansi ovat oikein paikoillaan ja suodatuslukko (oikealla) kiinni ja suodatusputki tiukasti liitettynä (vasemmalla).



**Vihje**

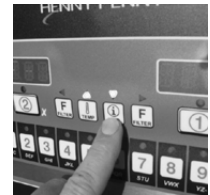
Jos suodatuksen tyhjennysallas tai sen kansi eivät ole oikein paikoillaan, näytössä näkyy CHK PAN (tarkista allas).



- 3 Paina ja pidä painettuna FILTER (suodatus) -painiketta** Varmista, että öljy on kuumaa, jotta saat parhaat tulokset suodatuksesta ja paina sitten ja pidä painettuna FILTER (suodatus) -painiketta, kunnes 1.AUTO FILTER (automaattinen suodatus) näkyy näytössä.



- 4 Paina ALAS-painiketta**  
Paina ALAS-painiketta ja näytössä näkyy 2.MAINT FILTER? (2.huoltosuodatus?).



- 5 Paina ✓-painiketta**  
Paina ✓-painiketta ja näytössä näkyy MAN FILTER (manuaalinen suodatus) sekä YES NO (kyllä ei). Paina ✓-painiketta, jos YES, öljyn pudottamiseksi ja näytössä näkyy DRAINING (tyhjennetään). Paina X, jos NO (ei) ja säätimet palaavat normaaliin toimintaan.



Jatkuu ▶

# Huoltosuodatus (jatkuu)

## 6 Nosta elementit

Kun öljy on valunut säiliöstä, poista korin tuki ja nosta saranoidut elementit säiliöstä nostotyökalan avulla.



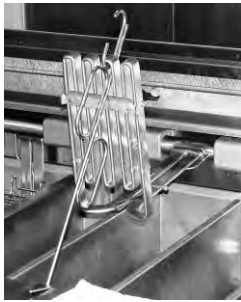
### Kuuma pinta

Käytä liinaa tai suojakäsineitä välttääksesi vakavat palovammat.



### Laitevaroitus

Varo vahingoittamasta rajakytkimen hehkulamppua elementtien keskellä.



## 7 Hankaa säiliön sisäosa

Käytä korkean lämpötilan tyynyn pidikettä, tyynyä ja pientä määrää KAY QSR -keittimen puhdistusainetta ja hankaa säiliön sisäpuolen seinät, nurkat ja pohja puhtaaksi. Käytä korkean lämpötilan tarkkpuhdistusharjaa poistamaan kerääntynyt lika ja jäte elementeistä, säiliöiden nurkista ja muista vaikeapääsyisistä paikoista.



### Laitevaroitus

Varo vahingoittamasta tunnistusantureita. ÄLÄ hankaa elementtejä tai leivitys voi tarttua kiinni ja palaa.



## 8 Hankaus valmis

Kun säiliö on puhdas ja näytössä näkyy "SCRUB VAT COMPLETE?" (säiliön puhdistus valmis?) Paina ✓-painiketta, jos YES (kyllä). Näytössä näkyy "WASH VAT?" (pestäänkö säiliö?) sekä "YES NO" (kyllä ei).



## 9 Pesu

Laske elementit alas ja paina ✓-painiketta, jos YES, ja näytössä näkyy WASHING (pesu). Öljy kierrätetään säiliön läpi.



## 10 Pese uudelleen

Kun pesujakso on valmis, näytössä näkyy WASH AGAIN? (pestäänkö uudelleen?), sekä YES NO. Jos säiliö ei vielä ole puhdas, paina ✓, jos YES ja vaihe 9 toistetaan.



## 11 Huuhtelu

Jos säiliö on puhdas, paina X, jos NO, ja näytössä näkyy RINSING (huuhtelu). Öljy pumpataan säiliöön ja se huuhdellaan.



## 12 Huuhtelee uudelleen

Kun valmis, näytössä näkyy RINSE AGAIN? (huuhdellaanko uudelleen?), sekä YES NO. Jos säiliö ei vielä ole puhdas, paina ✓, jos YES, ja vaihe 11 toistetaan.



## 13 Käsittely

Jos säiliö on puhdas, paina X, jos NO (ei), ja näytössä näkyy POLISH (käsittely), sekä YES (kyllä). Paina ✓-painiketta, jos YES (kyllä) ja öljy kierrätetään suodatusjärjestelmän läpi 5 minuutin ajan.



## 14 Täytä säiliö

Kun käsittelyjakso on valmis, näytössä näkyy FILL VAT (täytä säiliö) sekä YES (kyllä). Paina ✓-painiketta, jos YES (kyllä) ja näytössä näkyy FILLING (täyttö) ja säiliö täyttyy öljyllä.



## 15 Takaisin normaaliin toimintaan

Kun säiliö on täynnä, näytössä näkyy IS POT FILLED? (säiliö täytetty?) ja YES NO. Paina ✓-painiketta, jos YES, ja keitin palautuu normaaliin toimintaan.



Jatkuu ►

# Huoltosuodatus (jatkuu)

- 16 Virtakytkin päällä  
Varmista, että päävirtakytkin on ON (päällä) -asennossa.



### Vihje

Jos suodatintyynyä ei ole vaihdettu, näytössä näkyy muistutus ”CHANGE PAD” (vaihda tynny). Voit peruuttaa viestin painamalla #1-painiketta, mutta se tulee esiin uudelleen 4 minuutin välein, kunnes suodatintynny on vaihdettu.



- 17 Vedä ulos suodatuksen tyhjennysallas  
Avaa ovi, paina tyhjennysaltaan vapautinta ja vedä suodatuksen tyhjennysallas ulos siinä olevan kahvan avulla.

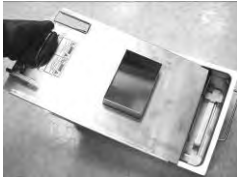


### Kuuma pinta

Tämä allas voi olla kuuma!  
Käytä liinaa tai suojakäsineitä välttääksesi vakavat palovammat.



- 18 Poista suodatuksen tyhjennysaltaan kansi  
Nosta altaan kansi tyhjennysaltaasta.



- 19 Poista murukori  
Nosta murukori tyhjennysaltaasta. Pyyhi öljy ja murut murukorista. Puhdista murukori saippualla ja vedellä, huuhtelee sen jälkeen kuumalla vedellä.



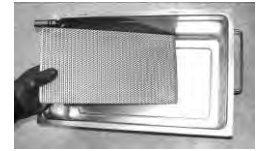
- 20 Poista suodatintyynyä kiinni pitävä rengas  
Poista suodatintyynyä kiinni pitävä rengas ja puhdista kunnolla saippualla ja vedellä. Huuhtelee perusteellisesti kuumalla vedellä.



- 21 Poista suodatintynny altaasta  
Vedä suodatintynny pois altaasta ja heitä tynny pois.



- 22 Poista pohjasihti  
Poista pohjasihti altaasta ja puhdista perusteellisesti saippualla ja vedellä. Huuhtelee perusteellisesti kuumalla vedellä.



- 23 Puhdista suodatuksen tyhjennysallas  
Pyyhi öljy ja murut tyhjennysaltaasta.











- 24 Kokoa uudelleen  
Kokoa uudelleen käänteisessä järjestyksessä asettamalla pohjasihti ensin, sen jälkeen suodatintynny, pidikerengas ja murunkerääjä.



### Vihje

Varmista, että tyhjennysallas, pohjasihti, murunkerääjä ja pidikerengas ovat täysin kuivat ennen kuin asetat suodatintynny suodatusaltaaseen, koska vesi hajottaa suodatintynny.



Miksi	Estää rasvan keräytyminen ja noudattaa McDonalds'in puhtausvaatimuksia	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmistelu	45 minuuttia tehtävän loppuun suorittaminen
Kellonaika	Työpäivän lopussa	24 tuntia vuorokaudessa avoinna olevat ravintolat: Myöhään illalla tai aikaisin aamulla, kun on vähemmän asiakkaita
Vaarakuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuuma neste/höyry  Kuuma öljy  Kuuma pinta  Manuaalinen käsittely  Teräviä esineitä/pintoja  Liukas lattia	

## Työkalut ja tarvikkeet



Nailonharja



Ruiskupullo



Pyyhkeet



Moppiämpäri



Tasoiuslasta



Hi-lo-lattiaharja

## Procedure

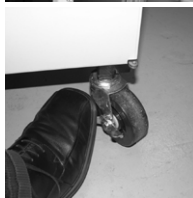
- 1 Virtakytkin pois päältä  
Varmista, että päävirtakytkin on OFF (pois päältä) -asennossa.



- 2 Poista rasvankerääjä  
Poista rasva-allas ja kuppi hoovasta ja kaada sisältö käytetyn öljyn kuljettimeen



- 3 Vapauta pyörät  
Vapauta lukitus keittimen pyöristä.



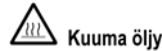
- 4 Peitä keittimen säiliöt  
Aseta kannet kaikkien säiliöiden päälle.



Kuuma öljy



- 5 Vedä keitin pois huvasta  
Vedä keitin varovasti huvasta niin pitkälle, että pääset keittimen taakse.



Varoitus: Kuuma öljy voi roiskua, kun keitintä siirretään.



- 6 Irrota keittimen virtajohdot  
Irrota virtajohdot vetämällä pistokkeesta, älä vedä johdosta.

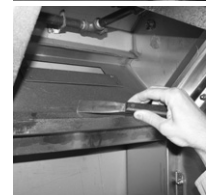


- 7 Poista suodattimet  
Poista rasvasuodattimet ja vie takapesualtaaseen likoamaan kuumassa McDonald'sin A.P.C. -liuoksessa (HCS)



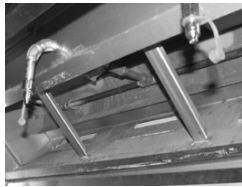
- 8 Puhdista huuva  
Käytä tasoiuslastaa poistamaan huolellisesti rasva huvasta ja keittimen takaa.

Jatkuu ►



## Puhdista keittimen takaa (jatkuu)

- 9 Puhdistusjärjestys  
Puhdista alue keittimen takaa tässä järjestyksessä:  
A. Putkiyhdistelmän esillä olevat osat  
B. Huuvan takaosa  
C. Huuvan sivut  
D. Rasvasuodattimen kolo  
E. Keittimen ympärillä oleva levymetalli



- 10 Varovaisuutta johtosulakkeen ympärillä  
Ole varovainen puhdistaessasi johtosulakkeen ympärillä. Sen rikkominen voi aktivoida palonsammutusjärjestelmän.



- 11 Hankaa  
Käytä nailonharjaa ja kuumaa McD A.P.C. -ainetta (HCS) keittimen takana olevien alueiden puhdistamiseen, lattiat mukaan lukien.



- 12 Pyyhi kuivaksi  
Pyyhi kaikki alueet pyyhkeellä kuivaksi ja puhtaaksi. Pyydä päällikköä tarkastamaan.



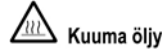
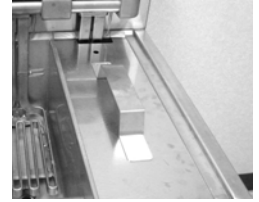
- 13 Pese pyörät  
Käytä nailonharjaa ja kuumaa McD A.P.C. -ainetta (HCS) pyörien puhdistamiseen.



- 14 Puhdista alue  
Käytä moppia ja McD A.P.C. -ainetta (HCS) keittimen ympärillä puhdistamiseen.



- 15 Palauta keitin paikoilleen  
Suorita vaiheet 1–7 käänteisessä järjestyksessä ja palauta keitin huuvan alle ja vaihda rasvasuodattimet. Poista säiliöiden kannet.



Varoitus: Kuuma öljy voi roiskua, kun keitintä siirretään.

- 16 Puhdista suodatuksen tyhjennysallas  
Pyyhi öljy ja murut tyhjennysaltaasta. Puhdista tyhjennysallas saippualla ja vedellä, huuhtelee sen jälkeen perusteellisesti kuumalla vedellä.



Miksi	Estä öljy vuotamasta putkesta
Tarvittava aika	5 minuuttia tarkastus ja vaihto, jos tarpeen
Kellonaika	Milloin vain kun keitin ei ole suodattamassa
Vaarakuvakkeet	



Kuuma öljy



Kuuma pinta



Liikkuvia osia



Liukas lattia

## Työkalut ja tarvikkeet

Tasapäinen  
ruuvimeisseli

## Toimenpide

- 1 Vedä ulos suodatuksen tyhjennysallas Avaa ovi, paina tyhjennysaltaan vapautinta ja vedä suodatuksen tyhjennysallas ulos siinä olevan kahvan avulla.



Kuuma pinta










Tämä allas voi olla kuuma!  
Käytä suojaliinaa tai käsinettä  
välttääksesi vakavat  
palovammat.

- 2 Tarkista o-renkaat  
Tarkista visuaalisesti suodatuksen tyhjennysaltaan putkessa olevat 3 o-rengasta, ettei niissä ole murtumia tai halkeamia ja vaihda, jos tarpeen.



- 3 O-renkaiden vaihtaminen  
Käyttäen pientä tasapäistä ruuvimeisseliä nosta o-rengasta ylös ja vedä pois putken päästä. Kierrä uusi o-rengas putken loveen. Ennen kuin työnnät suodatuksen tyhjennysaltaan takaisin paikoilleen, voitele suodatusputkessa olevat o-renkaat kylmällä öljyllä.



Miksi	Säiliön perusteellinen puhdistus karamellisoidun öljyn poistamiseksi	
Tarvittava aika	1 tunti	15 minuuttia säiliötä kohti valmistelu ja tehtävän loppuun suorittaminen
Kellonaika	Sulkemisajan jälkeen, ellei ravintola ole avoinna 24 tuntia	24 tuntia auki olevat ravintolat: Tehtävä voidaan suorittaa yksi säiliö kerrallaan. Voit palvella asiakkaita käyttämällä jäljellä olevia säiliöitä.
Vaarakuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuuma neste/höyry  Kuuma öljy  Kuuma pinta  Manuaalinen käsittely  Liikkuvia osia  Teräviä esineitä/pintoja  Liukas lattia	

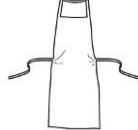
## Työkalut ja tarvikkeet



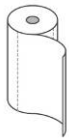
Käsineet, suodatus



Kasvojen suojain

Esiliina,  
kuumankestävä


Muoviämpäri

Ecolab -korkean  
lämpötilan  
tarkkapuhdistusharjaEcolab -korkean  
lämpötilan tyynyn  
pidike ja tyynyKAY® QSR  
Rasvanpoistoaine

Paperipyyhkeet

KAY® QSR -  
keitTIMEN  
puhdistusaine

## Toimenpide

- 1** Pue ylle suojarusteet  
Käytä kaikkia McDonald' sin hyväksymiä suojarusteita, mukaan lukien esiliinaa, kasvojen suojainta ja käsineitä.
-  **Kuuma öljy**  
**Kuuma öljy tai vesi voi aiheuttaa vakavia palovammoja.**



- 2** Peitä säiliöt  
Peitä vieressä olevat säiliöt, jotta vahingossa saastuta säiliön öljyä perusteellisen puhdistuksen liuksella.



**Vihje**  
Älä keitä tuotteita viereisissä säiliöissä, kun perusteellinen puhdistus on käynnissä, jotta saastuta öljyä ja tuotetta.

- 3** Aloita perusteellinen puhdistustila  
Paina ja pidä painettuna [TEMP]- ja [INFO]-painikkeita, kunnes näytössä näkyy LEVEL - 1 (taso - 1) ja sen jälkeen ENTER CODE (anna koodi).



- 4** Anna koodi  
Anna koodi 1, 2, 3, 4 numeropainikkeilla.



Jatkuu ►



# Säiliön perusteellinen puhdistus (jatkuu)

- 5 Vieritä kohtaan Perusteellinen puhdistus  
Paina ALAS-painiketta kahdesti ja "DEEP CLEAN" (perusteellinen puhdistus) näkyy näytössä. Paina ✓ -painiketta ja näytössä näkyy "DEEP CLN?" (perusteellinen puhdistus?) sekä "YES NO".



- 6 Vahvista valinta kohteelle:  
**Jaetut säiliöt:** Näytössä näkyy "LEFT RIGHT" (vasen oikea). Paina ✓ -painiketta, jos valitset vasemman säiliön, tai X -painiketta, jos valitset oikean säiliön. Näytössä näkyy "OIL RMVD" (öljy poistettu) sekä "YES NO" (kyllä ei).



**Täydet säiliöt:** Paina ✓ -painiketta ja säädin hyppää kohtaan "Valmistele suodatusallas" kohdassa 10.

- 7 Vahvista öljyn poisto:  
**Tyhjä säiliö:** Paina ✓ -painiketta ja säädin hyppää kohtaan "Valmistele suodatusallas" kohdassa 10.



**Öljyllä täytetty säiliö:** Paina X -painiketta ja näytössä näkyy "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (onko poistoyksikkö paikoillaan) sekä "YES NO" (kyllä ei) (JIB-kannujärjestelmissä) tai näytössä näkyy "CHK PAN" (tarkista allas, suursäiliöiden ollessa käytössä).



- 8 Öljyn heittäminen pois  
Paina X-painiketta ja näytössä näkyy "INSERT DISPOSAL UNIT" (asetta poistoyksikkö sisään) (JIB-kannujärjestelmissä). Kun allas/poistoyksikkö on paikoillaan, paina ✓ -painiketta, jos YES (kyllä), ja näytössä näkyy "DRAINING" (tyhjennetään) ja öljy valuu pois säiliöstä. Laitteissa, joissa on suursäiliö, voidaan nyt painaa DISPOSE (heitä pois) -painiketta öljyn suursäiliön kytkimessä, jotta tyhjennysallas tyhjenee.



- 9 Tyhjä säiliö  
Näytössä näkyy "VAT EMTY" (säiliö tyhjä) sekä "YES NO" (kyllä ei). Paina ✓ -painiketta, kun valmis ja näytössä näkyy "SOLUTION ADDED" (liuos lisätty) ja "YES NO" (kyllä ei). Älä paina mitään painiketta, siirry seuraavaan vaiheeseen.



- 10a Valmistele suodatusallas  
Tyhjennä suodatuksen tyhjennysallas sisäisistä suodatuskomponenteista ja vie komponentit pesualtaaseen puhdistettavaksi. Palauta tyhjä suodatuksen tyhjennysallas ja kansi keittimeen.



- 10b Valmistele liuos:

### Täysien säiliöiden puhdistamiseen:

Kaada 2/3 3,8 litran pullosta (2/3 yhdestä gallonasta) täysvahvuista McD Heavy-Duty Degreaser -rasvanpoistoainetta tyhjäan säiliöön ja täytä kuumalla vedellä noin 25 mm (1") öljyntäyttömerkkien yli.



### Jaettujen säiliöiden puhdistamiseen:

Kaada 1/3 3,8 litran pullosta (1/3 yhdestä gallonasta) täysvahvuista McD Heavy-Duty Degreaser -rasvanpoistoainetta tyhjäan säiliöön ja täytä kuumalla vedellä noin 25 mm (1") öljyntäyttömerkkien yli.

- 10c Lisää puhdistusliuos  
Näytössä näkyy vielä "SOLUTION ADDED?" (liuos lisätty?) sekä "YES NO" (kyllä ei). Varmista, että säiliö on täytetty 25 mm (1 tuuma) ylimmäisen täyttöviivan yläpuolelle. Paina sitten ✓ -painiketta ja näytössä näkyy "START CLEAN" (aloita puhdistus) "YES NO" (kyllä ei)



Jatkuu ►

### ★ Vihje

Lisää vettä tarvittaessa puhdistuksen aikana, jotta liuos pysyy 25 mm (1") ylimmäisen täyttöviivan yläpuolella.

# Säiliön perusteellinen puhdistus (jatkuu)

## 11 Puhdistus

Paina ✓ -painiketta, näytössä näkyy "CLEANING" (puhdistus) ja ajastimen laskenta. Lämpö säädetään 91 °C:seen (195 °F) tälle vaiheelle yhdeksi tunniksi.

### ★ Vihje

Pysäytä puhdistusjakso painamalla X-painiketta.

Noudata McDonald'sin säiliöiden puhdistusmenetelmää ja tunnin kuluttua näytössä näkyy "CLN DONE" (puhdistus valmis) ja kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy sen jälkeen "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (poista liuos säiliöstä).



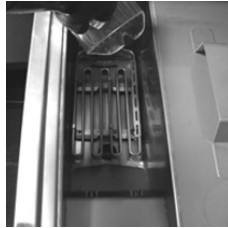
## 12 Liuoksen heittäminen pois

Käyttään 2 litran (1/2 gallonan) kannua, poista liuos säiliöstä ja kaada se muovämpäriin pois heittämistä varten. Jäljellä oleva liuos voidaan tyhjentää tyhjennysaltaaseen pois heittämistä varten. Näytössä näkyy "VAT EMPT" (säiliö tyhjä) "YES NO".



### Kuuma neste/höyry

**Kuuma liuos voi aiheuttaa vakavia palovammoja, käytä käsineitä ja suojavarusteita.**



## 13 Puhdista säiliö

Kun säiliö on tyhjä, paina ✓ -painiketta ja näytössä näkyy "SCRUB VAT COMPLETE" (säiliön hankaus valmis) "YES NO". Käytä korkean lämpötilan tarkkpuhdistusharjaa puhdistamaan kuumennuselementit ja käytä korkean lämpötilan tyynyn pidikettä ja tyynyä puhdistamaan säiliön sisäpuolen seinät, nurkat ja yläpää

### ★ Vihje

Käytä avuksi nostotyökalua ja nosta saranoitu elementti säiliöstä, kun tarpeellista.



## 13 (jatkuu)

### ⚠ Laitevaroitus

Älä raaputa sähkökeittimen elementtejä äläkä käytä niiden puhdistukseen hankaustyynyä. Leivitys voi tarttua kiinni ja palaa.

**Älä käytä teräsvillaa, teräsharjaa, tasoituslastaa, muita hankaavia puhdistusaineita tai puhdistusaineita/desinfiointiaineita, jotka sisältävät klooria, bromia, jodia tai ammoniakkia, koska nämä vahingoittavat ruostumatonta terästä ja lyhentävät laitteen käyttöikää.**

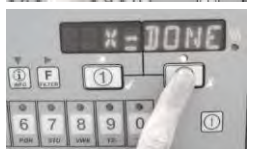
## 14

**Huuhtele säiliö 3 kertaa**  
Kun säiliö on tyhjä, paina ✓ -painiketta ja näytössä näkyy "RINSE VAT" (huuhtele säiliö) ja tyhjennysaukko avautuu. Kaada puhdasta vettä säiliöön sen huuhdelemiseksi ja anna veden juosta tyhjennysaltaaseen. Huuhtele 3 tai 4 kertaa. Älä täytä tyhjennysallasta liian täyteen. Näytössä näkyy "RINSE COMPLETE" (huuhtelu valmis). "YES NO" (kyllä ei)



## 15

**Tyhjennä öljyputket**  
Paina ✓ -painiketta; näytössä näkyy "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (puhdistus liuos öljyputkista) "✓ = PUMP" (pumppaa) "X = DONE" (valmis). Paina ja pidä painettuna ✓ -painiketta muutaman sekunnin ajan putkien tyhjentämiseksi.



## 16

**Tyhjennä suodatuksen tyhjennysallas**  
Poista allas ja tyhjenä; käytä 2 litran (1/2 gallonan) kannua. Kaada nesteämpäriin pois heittämistä varten. Huuhtele allas vedellä ja kuivaa.



## 17

**Kuivaa säiliö**  
Kun öljyputket on puhdistettu, paina X -painiketta ja näytössä näkyy "VAT DRY" (säiliö kuiva) "YES NO" (kyllä ei). Kuivaa säiliö paperipyyhkeellä ja paina ✓ -painiketta.

