

Henny Penny Corp.

Freidora abierta - eléctrica

LVE 30X

*Referencia cruzada (opcional)***Tareas de mantenimiento diarias**

FR 25D01 Limpieza del filtro de mantenimiento y de la cubeta de la freidora

Tareas de mantenimiento semanales

FR 25W01 Limpieza detrás de la freidora

Tareas de mantenimiento trimestrales

FR 25Q01 Comprobación de las juntas tóricas del sistema de filtrado

FR 25Q02 Limpieza profunda

Tareas de mantenimiento anuales

FR 25A1-T Inspección

Modelo LVE 30X

**△ Peligros**

Estos iconos le advierten sobre un posible riesgo de lesiones corporales.

▨ Alertas sobre el equipo

Busque este icono para encontrar información sobre cómo evitar dañar el equipo al llevar a cabo un procedimiento.

★ Consejos

Busque este icono para encontrar consejos útiles sobre cómo llevar a cabo un procedimiento.

Objetivo	Eliminar los restos de fritura de la freidora y filtrar el aceite completamente con el objetivo de prolongar la vida del aceite	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	10 minutos por cubeta para completar el procedimiento.
Hora del día	Durante las horas en las que el volumen de trabajo sea menor.	
Iconos de peligro		

Herramientas y materiales



Guantes resistentes al calor, filtrado



Pantalla facial



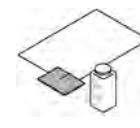
Delantal, resistente al calor



Herramienta para temperaturas elevadas con almohadilla multiusos y cepillo de precisión



Herramienta goofer



McFiltering Kit para sistemas de filtrado incorporado, muestra



Limpiador KAY® QSR para freidoras



Solución desengrasante Heavy-Duty KAY® QSR



Paños limpios humedecidos con desinfectante



Cubo, paños sucios



Fregadero de 3 compartimentos
Solución superconcentrada multiusos (APSC, por sus siglas en inglés) - KAY® SolidSense™

Procedimiento

- Colocarse el equipo de protección**
Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald's, incluido el delantal, la pantalla facial y los guantes resistentes al calor.



Aceite caliente

El aceite caliente puede provocar quemaduras graves

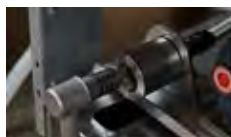


- Comprobar el depósito de filtrado**
Asegúrese de que el depósito de drenaje del sistema de filtrado y la cubierta del depósito están colocados en su sitio con el conducto de filtrado bien conectado.



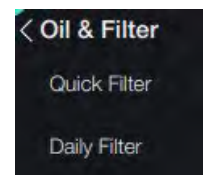
Consejo

Si el depósito de drenaje del sistema de filtrado y la cubierta del depósito no están bien instalados, aparecerá una alerta.



- Acceder al menú Aceite y Filtro**
Asegúrese de que el aceite esté caliente para obtener los mejores resultados en el filtrado. Pulse el botón de Settings y, a continuación, pulse para acceder al menú Oil and Filter.

- Acceder al Filtrado de mantenimiento diario**
Pulse Daily Filter para acceder al procedimiento de Filtrado de mantenimiento diario.

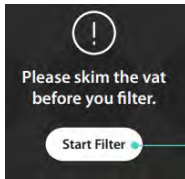


continuación ►

Limpieza del filtro de mantenimiento y de la cubeta de la freidora (continuación)

5 Iniciar filtrado diario
Siga el aviso para iniciar el Filtrado diario.

- Para cubetas dobles, elija el lado izquierdo o el derecho.
- Cuando se le solicite, cuele la cubeta para retirar los restos de fritura que quedan flotando.
- Pulse Start Filter para drenar el aceite. Aparecerá el mensaje Draining.
- Pulse la opción X para salir de la pantalla Daily Filter y volver al funcionamiento normal.



6 Levantar elementos
Cuando el aceite se haya drenado, retire el soporte para cestas y utilice la herramienta de elevación para levantar los elementos articulados de la cubeta.

Superficies calientes
Utilice los guantes resistentes al calor cuando levante los elementos o podrían provocarse quemaduras.

Alerta sobre equipo
Tenga cuidado de no dañar el sensor (o sensores) limitador de temperatura en el centro de los elementos.



7 Frotar el interior de la cubeta
Coloque el estropajo en el portaestropajo para temperaturas elevadas y humidézcalo con grasa alimentaria. Rocíe el limpiador KAY® QSR para freidoras en el estropajo y limpie las paredes, las esquinas y el fondo del inferior de la cubeta. Utilice el cepillo de precisión para temperaturas elevadas para eliminar la suciedad acumulada y los residuos de las bobinas de las resistencias, las esquinas, el fondo de las cubetas y otras zonas de difícil acceso.

Alerta sobre equipo
Tenga cuidado para no dañar las sondas de detección y NO frote las resistencias. De lo contrario, el empanado se pegará y quemará.

Sustancias químicas
Limpiador KAY® QSR para freidoras



8 Drenado completado
Cuando la cubeta esté limpia, aparecerá el mensaje Drain Complete.



9 Lavado
Baje los elementos y, a continuación, pulse Start Wash, botón Iniciar. Aparecerá la opción de Washing. El sistema hace circular el aceite por la cubeta.



10 Lavado completado
Cuando el ciclo haya finalizado, aparecerá el mensaje Wash Complete. Los botones para Repeat Wash o Start Rinse están disponibles. Si la cubeta todavía no está limpia, pulse la flecha Repeat Wash y se repetirá el paso 9.



11 Aclarado
Si la cubeta está limpia, pulse Start Rinse, botón Iniciar. Aparecerá el mensaje Rinsing. Se bombea aceite al interior de la cubeta y la aclara.



12 Aclarado completado
Cuando finalice, aparecerá el mensaje Rinse Complete con los botones para Repeat Rinse o Start Polish. Si la cubeta todavía no está limpia, pulse la flecha Repeat Rinse y se repetirá el paso 11.



13 Pulido
Si la cubeta está limpia, pulse la opción Start Polish, botón Iniciar y el aceite circulará por el sistema de filtrado durante 5 minutos.

- Hay un botón de Skip Polish disponible para salir del paso de pulido en cualquier momento del proceso.
- Continúe con el paso 14.



14 Rellenado
Cuando el ciclo de pulido se haya completado, aparecerá el mensaje Refilling y la cubeta se llenará con aceite.



continuación ►

Limpeza del filtro de mantenimiento y de la cubeta de la freidora (continuación)

- 15 Rellenado completado**
Cuando la cubeta esté llena, aparece el mensaje Refill Complete.
- Pulse el botón Start Heat para empezar a calentar el aceite.
 - Hay un botón de Skip Heat disponible para proceder sin calentar el aceite.



- 16 Cambiar la almohadilla de filtrado**
Abra la puerta y saque el conjunto del depósito del sistema de filtrado con el mango del depósito de drenaje.



Superficies calientes

Es posible que el depósito esté caliente. Utilice guantes resistentes al calor. De lo contrario, podrían producirse quemaduras graves.

- 17 Retirar la cubierta del depósito de drenaje del sistema de filtrado**
Levante la tapa del depósito de drenaje y déjela a un lado.



- 18 Retirar la bandeja de residuos**
Saque la bandeja de residuos del depósito de drenaje. Limpie el aceite y los residuos acumulados en la bandeja para residuos, y deséchelos. Déjela a un lado.



- 19 Retirar el anillo de sujeción de la almohadilla de filtrado**
Retire el anillo de sujeción de la almohadilla de filtrado y déjelo a un lado.



- 20 Retirar la almohadilla de filtrado del depósito**
Retire la almohadilla de filtrado del depósito y deséchela.



- 21 Sacar la rejilla inferior**
Saque la rejilla inferior del depósito y déjela a un lado.



- 22 Limpiar el depósito de drenaje**
Lleve las piezas desmontables al fregadero de 3 compartimentos para lavarlas con la solución superconcentrada multiusos (APSC) KAY® SolidSense™ y aclárelas bien con agua tibia. Deje que se sequen al aire antes de volver a montarlas.



Sustancias químicas

Solución superconcentrada multiusos (APSC, por sus siglas en inglés) - KAY® SolidSense™

- 23 Volver a montar**
Vuelva a colocar las piezas en orden inverso, colocando primero la rejilla inferior en el depósito del sistema de filtrado, seguida de la almohadilla de filtrado, el anillo de sujeción, la bandeja de residuos y, a continuación, la tapa.



Consejo

Asegúrese de que el depósito de drenaje, la rejilla inferior, la bandeja de residuos y el anillo de sujeción estén completamente secos antes de colocar la almohadilla de filtrado dentro del depósito o el agua disolverá la almohadilla de filtrado.

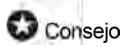
- 24 Activar el bloqueo de pantalla**
En el panel de control, deslice el dedo hacia arriba y pulse el icono del candado. La pantalla se bloquea durante 10 segundos para su limpieza.



continuación ▶

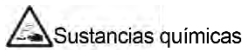
Limpeza del filtro de mantenimiento y de la cubeta de la freidora (continuación)

- 25** Limpiar el panel de control
Limpie el panel de control con un paño limpio y humedecido con desinfectante y solución superconcentrada multiusos (APSC) KAY® SolidSense™.







No salpique agua sobre o cerca de los controles, ya que podrían producirse daños.

- 26** Limpiar el exterior de la freidora
Limpie el exterior de la freidora con un paño limpio y humedecido con desinfectante y solución desengrasante Heavy-Duty KAY® QSR. Aclare con otro paño limpio humedecido con desinfectante.



Solución desengrasante Heavy-Duty KAY® QSR

Objetivo	Sellar el tubo del depósito de drenaje y la conexión de los tubos de la freidora, dejando que se realice una succión adecuada de la bomba de filtrado.
Tiempo requerido	5 minutos para examinarlo y sustituirlo si fuera necesario
Hora del día	Inicio del día o cualquier momento en el que la freidora no está filtrando.
Iconos de peligro	 Aceite caliente  Superficies calientes  Piezas en movimiento  Suelos resbaladizos

Herramientas

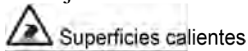
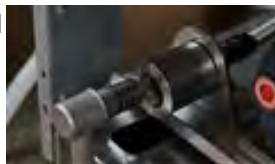


Destornillador pequeño de cabeza plana

Guantes resistentes al calor

Procedimiento

- Sacar el depósito de drenaje del sistema de filtrado**
Abra la puerta y saque el conjunto del depósito de drenaje del sistema de filtrado con el mango del depósito de drenaje.



Superficies calientes

Es posible que el depósito esté caliente. Utilice guantes resistentes al calor. De lo contrario, podrían producirse quemaduras graves.

- Comprobar las juntas tóricas**
Efectúe un examen visual de las juntas tóricas del tubo del depósito de drenaje del sistema de filtrado y asegúrese de que no estén agrietadas ni rotas. Cámbielas trimestralmente o cuando sea necesario.

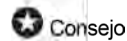


Sustituir



Buena

- Retirar juntas tóricas antiguas**
Con un destornillador pequeño de punta plana, haga palanca en las juntas tóricas y saque las 3 del extremo del tubo.



Consejo

Utilice únicamente juntas tóricas de sustitución aprobadas por Henny Penny, ya que soportan altas temperaturas.

- Instalar nuevas juntas tóricas**
Coloque las nuevas juntas tóricas en las ranuras del tubo.



Consejo

Utilice aceite de cocina frío para ayudar a la lubricación de la junta tórica durante la sustitución.

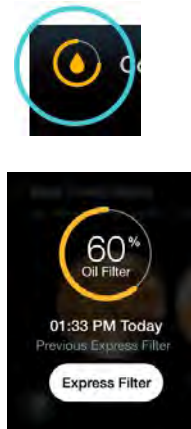
Objetivo	Limpiar a fondo la cubeta eliminando el aceite caramelizado de la cubeta	
Tiempo requerido	1 hora 15 minutos por cubeta para preparar y completar el procedimiento	
Hora del día	Después de cerrar a menos que sea un establecimiento abierto las 24 horas del día	Para los restaurantes abiertos las 24 horas: Puede llevar a cabo la tarea en las cubetas una por una. Podrá atender los pedidos de los clientes en las cubetas que no estén justo al lado.
Iconos de peligro		

Herramientas y materiales

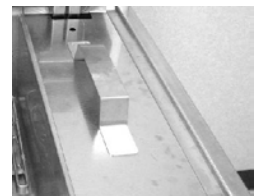


Procedimiento

- Realizar el ciclo de filtrado**
Para obtener los mejores resultados en los procesos de limpieza profunda, realice un ciclo de filtrado antes de proceder. Para activar un ciclo de filtrado, pulse el icono Oil Info y, a continuación, pulse el botón Express Filter que aparece en la pantalla Oil Info.



- Tapar cubetas**
Tape las cubetas adyacentes para evitar contaminar el aceite de forma accidental con la solución empleada en la Limpieza profunda de la freidora.

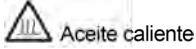


- Consejo**
No cocine ningún producto en las cubetas adyacentes cuando se esté llevando a cabo un proceso de Limpieza profunda para evitar contaminar el aceite y el producto.

continuación ►

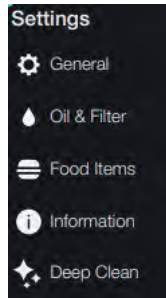
Limpieza profunda de la cubeta (continuación)

3 Colocarse el equipo de protección
Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald's, incluido el delantal, la pantalla facial y los guantes resistentes al calor.



El agua y el aceite calientes pueden provocar quemaduras graves.

4 Acceder al modo de limpieza profunda
Pulse el botón de **Settings** para mostrar el menú de Ajustes y, a continuación, pulse **Deep Clean** para acceder al Modo de limpieza profunda.



5 Introducir el código
Introduzca el código de acceso **1234** pulsando los botones numéricos.



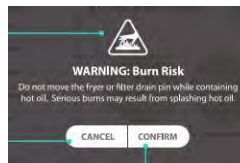
6 Elegir cubeta (solo cubetas dobles) y advertencias
Para cubetas dobles, seleccione la **opción de limpieza profunda o ambos lados**. La pantalla muestra las opciones de Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side o Deep Clean Both Sides.



- Pulse la opción para que se realice la limpieza profunda.
- Las cubetas simples no disponen de esta opción.



Aparecen los mensaje de advertencia de riesgo de quemaduras.

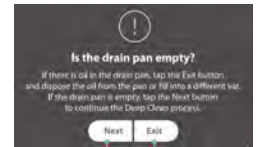


- Asegúrese de que todos los EPP se llevan correctamente.
- Pulse OK y Confirmar para proceder con la Limpieza profunda.
- O pulse Cancelar para salir.

7 Vaciar el depósito de drenaje del sistema de filtrado

Es necesario vaciar el depósito de drenaje del sistema de filtrado para realizar una limpieza profunda. Compruebe si hay aceite en el depósito de drenaje del sistema de filtrado y, a continuación, pulse:

- **No**, si no hay aceite, al pulsar No se procede a drenar la cubeta.
- **Sí**, si hay aceite, al pulsar Sí se le solicitará al usuario que vuelva a evaluar el estado del depósito de drenaje del sistema de filtrado.
- Pulse **Siguiente** si el depósito de drenaje del sistema de filtrado está vacío.
- Pulse **Salir** si el depósito de drenaje del sistema de filtrado no está vacío y saldrá del modo de Limpieza profunda.



8 Confirmar que hay aceite en la cubeta

Para cubetas simples:

- Pulse **Sí** si la cubeta tiene aceite.
- Pulse **No** si la cubeta está vacía.



Para cubetas dobles:

- Pulse **Sí** si la cubeta doble izquierda tiene aceite.
- Pulse **No** si la cubeta doble izquierda está vacía.



Si pulsa:

- **Sí**, le lleva al paso 9.
- **No**, le lleva al paso 10.

9 Desechar el aceite

Para desechar el aceite de una cubeta, utilice las indicaciones **Dispose the oil to**.



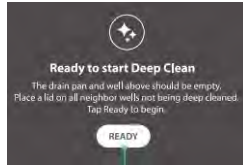
Cart: para unidades sin sistemas de aceite a granel, pulse el botón Cart.

Rear: para unidades con sistemas de aceite a granel, pulse el botón Rear. Después de que el aceite se vacíe en el depósito, puede utilizarse el interruptor de vaciado de la puerta.

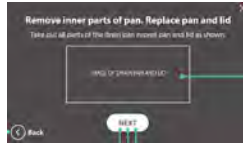
continuación ▶


Limpieza profunda de la cubeta (continuación)

10 Iniciar limpieza profunda
Aparece la opción "Ready to start Deep Clean". Pulse **Ready** para que empiece el proceso de limpieza profunda.



11a Preparar el depósito del sistema de filtrado
Vacíe el depósito de drenaje del sistema de filtrado de los componentes filtrantes internos y lleve los componentes al fregadero de 3 compartimentos para lavarlos y aclararlos. Lávelos con la solución superconcentrada multiusos (APSC) KAY® SolidSense™ y aclárelos bien con agua tibia. Deje que se sequen al aire. Vuelva a colocar el depósito de drenaje del sistema de filtrado vacío y la cubierta en la freidora. Pulse **Siguiente** en el control para confirmar que este paso se ha completado.



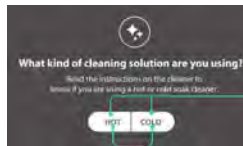
 **Sustancias químicas**
Solución superconcentrada multiusos (APSC, por sus siglas en inglés) KAY® SolidSense™


11b Preparar solución:

Para la limpieza de cubetas simples: Vierta 2/3 de una botella de 1 galón (2,5 l) de desengrasante Heavy Duty KAY® QSR de máxima potencia en la cubeta vacía y llénela con agua caliente hasta aproximadamente 1" (25 mm) por encima de las líneas de llenado de aceite.

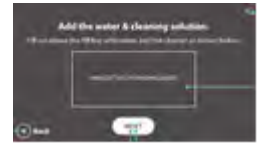



Para la limpieza de cubetas dobles: Vierta 1/3 de una botella de 1 galón (1,2 l) de desengrasante Heavy Duty KAY® QSR de máxima potencia en la cubeta vacía y llénela con agua caliente hasta aproximadamente 1" (25 mm) por encima de las líneas de llenado de aceite.




 **Sustancias químicas**
Desengrasante Heavy-Duty KAY® QSR

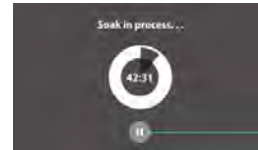
Asegúrese de que la cubeta se ha llenado hasta 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea de llenado superior. A continuación, pulse **Next** para iniciar el remojo. Iniciar el remojo cuando esté listo. **Pulse el botón Iniciar para empezar la secuencia de remojo.**




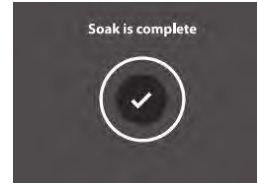
 **Consejo**
Añada agua según sea necesario durante el proceso de limpieza para mantener la solución a 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea de llenado superior.

 **Sustancias químicas**
Solución desengrasante Heavy-Duty KAY® QSR

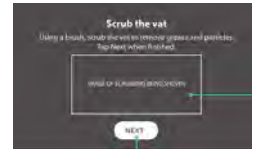
12 Remojar
El mensaje "Soak in process" aparece junto con un temporizador de cuenta atrás. La temperatura se regula a 91 °C (195 °F) durante una hora.



 **Consejo**
Pulse el botón para:
- Pausar
- Reanudar
- Detener




Cuando finaliza la cuenta atrás de 60 minutos, aparece el mensaje "Soak is complete". Pulse el botón de verificación para proceder al paso **Scrub the vat**.



Coloque el estropajo en el portaestropajo para temperaturas elevadas.

Sumerja con frecuencia el portaestropajo para temperaturas elevadas en la solución desengrasante y cepille con cuidado la zona por encima del nivel de la solución para eliminar la solución de la parte superior de la cubeta. Después de frotar la cubeta, pulse **NEXT**.



 **Sustancias químicas**
Desengrasante Heavy-Duty KAY® QSR

continuación ►

Limpieza profunda de la cubeta (continuación)

- 13 Desechar la solución
El mensaje "Remove the water mix from vat" aparece con una opción del depósito de drenaje o manual. Pulse la opción que prefiera para proceder.

¡PRECAUCIÓN! Asegúrese de que el depósito de drenaje está vacío antes de iniciar la operación.

Ayudándose de una jarra de 2 litros (1/2 galones) de acero inoxidable, retire la solución de la cubeta y viértala en un cubo resistente al calor para proceder a tirarla.

Pulse SIGUIENTE para confirmar que se ha eliminado manualmente la mayoría de la mezcla de agua. Aparecerá el mensaje "Lift elements out of way". Utilice la herramienta de elevación para levantar completamente los elementos y pulse SIGUIENTE.

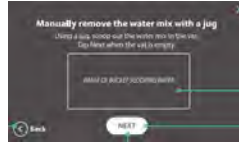


Líquidos/vapor calientes
Utilice guantes resistentes al calor y otros elementos de protección, ya que cuando la solución está caliente puede causar graves quemaduras.



Sustancias químicas

Solución desengrasante Heavy-Duty KAY® QSR



- 14 Limpiar la cubeta
Aparecerá el mensaje "Scrub the vat".

Utilice el cepillo de precisión para temperaturas elevadas a la hora de limpiar las resistencias y utilice el portaestopajo para temperaturas elevadas y el estropajo a la hora de limpiar las paredes internas, las esquinas y la parte superior de las cubetas.



Consejo

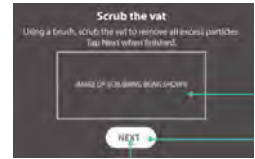
Utilice la herramienta de elevación para elevar la resistencia anclada a la cubeta según sea necesario.

Alerta sobre equipo

No raspe las piezas eléctricas de la freidora ni utilice un estropajo para limpiarlas. De lo contrario, el empanado se pegará y quemará.

No utilice lana de acero, cepillos de fibras metálicas, rasquetas, otros limpiadores abrasivos o limpiadores/desinfectantes que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco, ya que deteriorarían el material de acero inoxidable y reducirían la vida útil de la unidad.

Pulse SIGUIENTE para proceder. Baje los elementos como se indica y vuelva a pulsar SIGUIENTE.



continuación ►

Limpeza profunda de la cubeta (continuación)

- 15 Solución de limpieza para aclarado y eliminación múltiple
Aclare con agua limpia y fría los restos de la solución de limpieza y los residuos.

Pulse SIGUIENTE una vez para retirar el agua manualmente con un recipiente.
--O--

Pulse SIGUIENTE dos veces para drenar el agua al depósito del sistema de filtrado.

¡PRECAUCIÓN! Asegúrese de que el depósito de drenaje está vacío antes de iniciar la operación.

Mantenga pulsado el botón DRAIN para abrir la válvula de drenaje. Si suelta el botón Drain, se cerrará la válvula de drenaje.

¡PRECAUCIÓN! Asegúrese de que el depósito de drenaje está vacío antes de iniciar la operación.

Siga las indicaciones para aclarar a fondo la cubeta varias veces.

¡PRECAUCIÓN! Antes de vaciar el agua de aclarado cada vez, asegúrese de que el depósito del sistema de filtrado está vacío.

- 16 Purgar conductos de aceite
Para purgar los conductos de aceite, mantenga pulsado el botón PURGE.

La bomba de filtrado funcionará manteniendo pulsado el botón.

Suelte el botón Purge cuando empiece a fluir una pequeña cantidad de aceite limpio hacia la cubeta.

Pulse SIGUIENTE para continuar.



- 17 Secar la cubeta
Seque la cubeta con papel de cocina. Pulse SIGUIENTE para continuar.

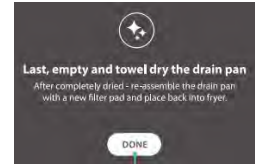


- 18 Vaciar y secar el depósito de drenaje del sistema de filtrado
Retire el depósito de drenaje del sistema de filtrado y vacíelo en el fregadero de la fregona.

Aclare el depósito de drenaje con agua limpia y séquelo con papel de cocina.

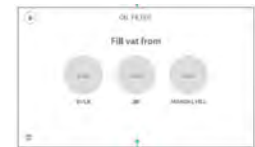
Pulse DONE para continuar.

Monte correctamente los componentes del depósito de drenaje del sistema de filtrado e introduzca una nueva almohadilla de filtrado.



- 19 Llenar cubeta
El mensaje "Fill vat from" aparecerá con botones de acción para llenar la cubeta desde diferentes fuentes de aceite.

- Para unidades con aceite a granel, pulse **Bulk**.
- Para unidades sin aceite a granel, pulse **Manual Fill**.



Consejo

El llenado desde el bidón de relleno solo debe utilizarse para cubetas que estén parcialmente llenas y necesiten rellenarse.

Objetivo	Evitar la acumulación de grasa y mantener los estándares de limpieza de McDonald's	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	45 minutos para llevar a cabo el procedimiento de limpieza
Hora del día	Al finalizar la jornada de trabajo	Para los restaurantes abiertos las 24 horas: A última hora de la noche o a primera hora de la mañana, cuando el volumen de trabajo sea menor
Iconos de peligro		

Herramientas y materiales



Cepillo de nylon



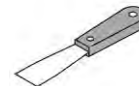
Solución desengrasante KAY® QSR



Paño



Cubo de la fregona con solución de limpieza para suelos



Rasqueta



Escoba limpia



Fregona limpia



Paños limpios humedecidos con desinfectante



Cubo, paños sucios



Solución detergente para fregaderos

Procedimiento

- Colocar el interruptor en posición de apagado
Asegúrese de que el interruptor principal de alimentación esté en la posición de apagado (OFF).



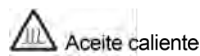
- Retirar el colector de grasa
Retire la canaleta y el colector de grasa de la campana y vierta el contenido por el conducto para desechar el aceite.



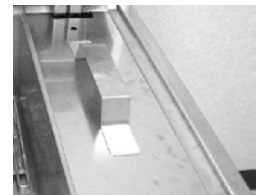
- Desbloquear las ruedas
Desbloquee los topes de las ruedas de la freidora.



- Tapar las cubetas de la freidora
Coloque las tapas en todas las cubetas.



¡PRECAUCIÓN! El aceite caliente empleado para cocinar puede salpicar al mover la freidora.



- Alejar la freidora de la campana
Aleje con cuidado la freidora de la campana lo suficiente para llegar detrás de la freidora.



¡PRECAUCIÓN! El aceite caliente empleado para cocinar puede salpicar al mover la freidora.



continuación ►

Limpieza detrás de la freidora (continuación)

- 6 Desconectar los cables de alimentación de la freidora
Desconecte los cables de alimentación tirando del enchufe, no del cable.



Verifique que la electricidad esté DESCONECTADA durante todas las inspecciones de los componentes y el cableado.



- 7 Limpiar la campana
Utilice una rasqueta para limpiar con cuidado la grasa acumulada en la campana y detrás de la freidora. Compruebe si hay aceite en el suelo.

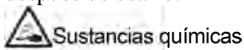


- 8 Orden de limpieza
Limpie la zona detrás de la freidora con un paño limpio y humedecido con desinfectante y con la solución desengrasante Heavy Duty KAY® QSR en el siguiente orden:
A. Piezas accesibles del conducto de salida
B. Parte trasera de la campana
C. Laterales de la campana
D. Alojamiento del filtro de grasa
E. Plancha metálica alrededor de la freidora



- 9 Frotar
Utilice un cepillo de nylon y solución desengrasante caliente para limpiar las zonas detrás de la freidora.

Nota: Lave, aclare y desinfecte el cepillo de nylon en el fregadero de 3 compartimentos después de usarlo.



Solución desengrasante KAY® QSR

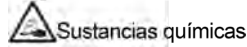


- 10 Secar con un paño
Aclare todas las zonas con un paño limpio y humedecido con desinfectante. Séquelas con papel de cocina. Avise al encargado para que inspeccione.



- 11 Limpiar las ruedas
Utilice un cepillo de nylon y una solución superconcentrada multiusos (APSC) caliente KAY® SolidSense™ para limpiar las ruedas.

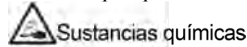
Nota: Lave, aclare y desinfecte el cepillo de nylon en el fregadero de 3 compartimentos después de usarlo.



Solución superconcentrada multiusos (APSC, por sus siglas en inglés) KAY® SolidSense™



- 12 Limpiar la zona del suelo de la freidora
Coloque una señal en la zona para indicar que el suelo está mojado. Utilice una fregona limpia y una escoba para aplicar la solución de limpieza de suelos y así limpiar el suelo de la zona en la que se encuentra la freidora.
Nota: Barra la zona y, a continuación, friegue con la solución que quede.



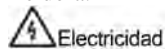
Solución FloorCare A o B KAY® SolidSense™



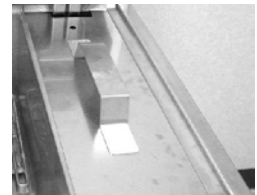
- 13 Volver a colocar la freidora
Realice los pasos 1 a 7 en sentido inverso para volver a colocar la freidora en la campana y sustituir los filtros de grasa. Retire las tapas de las cubetas.








¡PRECAUCIÓN! El aceite caliente empleado para cocinar puede salpicar al mover la freidora.

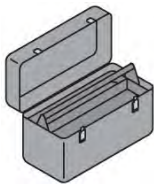


Verifique que la electricidad esté DESCONECTADA durante todas las inspecciones de los componentes y el cableado.



Objetivo	Henny Penny recomienda que un agente de servicio certificado de fábrica inspeccione este aparato al menos una vez al año. Esto ayudará a garantizar que el equipo funcione de forma segura y con el máximo rendimiento.
Tiempo requerido	1 hora por freidora para realizar la inspección
Hora del día	El restaurante debe programar la inspección de manera que se asegure de no interrumpir la actividad comercial y permita que el técnico tenga acceso adecuado al equipo.
Iconos de peligro	 Electricidad  Aceite caliente  Superficies calientes  Objetos/superficies cortantes  Suelos resbaladizos

Herramientas y materiales



Herramientas proporcionadas por el técnico

Procedimiento

SOLO TÉCNICOS CUALIFICADOS DE HENNY PENNY LOV

1 Inspección del armario
 Inspeccione el armario, por dentro y por fuera, y la parte frontal y trasera, para ver si hay una acumulación excesiva de aceite.



2 Inspección de resistencias
 Verifique que todas las resistencias estén en buenas condiciones y que no se haya acumulado aceite carbonizado o caramelizado. Inspeccione las resistencias para buscar signos de calentamiento prolongado sin aceite.

Serie 200: Inspeccione el sensor (o sensores) RTD limitador de temperatura conectado a cada resistencia.

3 Inspección de la elevación
 Compruebe que los mecanismos de elevación y los interruptores de seguridad funcionan correctamente al subir y bajar las resistencias y que sus cables no están atascados ni se rozan.

4 Revisión del tiempo de recuperación de la freidora
 Para revisar el tiempo de recuperación más reciente de la freidora para todas las cubetas, pulse el botón INFO. El tiempo de recuperación más reciente debería ser inferior a 1:40 (un minuto, cuarenta segundos).

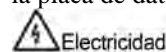
Si el tiempo de recuperación más reciente es inferior a 1:40 (un minuto, cuarenta segundos), el procedimiento se ha completado para esta cubeta. Vaya al paso 6.

5 Inspeccionar la alimentación del sistema de calor
 Si el tiempo de recuperación de la freidora no es aceptable, revise los siguientes elementos en la freidora. Si encuentra problemas, corríjalos. Lista de los elementos que se deben inspeccionar:

- Enchufe totalmente conectado
- El cable de alimentación no interfiere con las ruedas de la freidora
- Cableado de las resistencias en las fases adecuadas

Continúe con el paso 6.

6 Verificación de amperaje
 Verifique que el amperaje de la resistencia esté dentro de los márgenes permitidos, según lo que se indica en la placa de datos.



Inspección anual (solo freidoras eléctricas) (continuación)

7 Comprobación del contactor primario / Seguridad
Compruebe que el contactor primario / seguridad funciona dentro de los límites de seguridad. Consulte el manual técnico para conocer los pasos de prueba y reemplazo.

8 Revisión de las sondas
Compruebe que todos los termopares están bien conectados, apretados y funcionan correctamente, y que las sondas presenten protecciones y estas no estén dañadas.

9 Inspección de las piezas de las resistencias
Compruebe y apriete todas las piezas de las resistencias y el sensor (o sensores) RTD limitador de temperatura.

10 Inspección de componentes eléctricos
Verifique que los componentes (fuentes de alimentación, todas las placas de control, carcasa HMI, contactores, etc.) están en buenas condiciones y sin acumulaciones de aceite ni otros residuos.



Verifique que la electricidad esté DESCONECTADA durante todas las inspecciones de los componentes y el cableado.

11 Conexión de cables
Verifique que las conexiones de cables de los componentes en los contactores, bloques de terminales, interruptores, etc. estén apretados y que el cableado está en buenas condiciones.



Verifique que la electricidad esté DESCONECTADA durante todas las inspecciones de los componentes y el cableado.

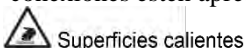
12 Revisión de dispositivos de seguridad
Verifique que todos los dispositivos de seguridad (es decir, el interruptor de proximidad magnético del depósito de drenaje y los interruptores de restablecimiento de los limitadores de temperatura) estén presentes y funcionen correctamente.

13 Examinación de la cubeta
Verifique que todas las freidoras estén en buenas condiciones y no presenten fugas. Además, debe comprobar que el aislamiento de las freidoras esté en condiciones de mantenimiento.



14 Inspección de la conexión de cables
Verifique que todos los mazos de cables y los conectores de los mazos estén apretados y en buen estado.

15 Inspección de la tubería de aceite
Inspeccione todas las tuberías de retorno y de drenaje del aceite para descartar fugas y verificar que todas las conexiones estén apretadas.



16 Inspección del depósito de drenaje del sistema de filtrado y de la bomba
Inspeccione el conjunto del depósito de drenaje del sistema de filtrado para garantizar que todas las piezas están presentes:

- El depósito encaja correctamente en el interruptor de proximidad magnético del depósito de drenaje.
- Las juntas tóricas están en buen estado.
- Inspeccione la bomba de filtrado y el motor para comprobar si hay fugas en el sello del eje y acumulación de aceite en el motor.

17 Prueba de los componentes del sistema de filtrado
Compruebe que los componentes del sistema de filtrado funcionan correctamente (es decir, la válvula de drenaje, el motor de la válvula de drenaje, la válvula selectora, la bomba de filtrado, la bomba ATO (bidón de relleno), las válvulas de retención).