

Henny Penny Corp.

Freidora de bajo volumen de aceite - Eléctrica

MVE-072; MVE-073; MVE-074

Referencias cruzadas (opcional)

Tareas diarias de mantenimiento

FR 05D01 Rutina de limpieza diaria del filtro y de la cuba de la freidora (al menos una vez al día)

Labores semanales de mantenimiento

FR 05W01 Limpieza detrás de la freidora

Labores trimestrales de mantenimiento

FR 05Q01 Comprobar los anillos de sellado en el sistema de filtrado

FR 05Q02 Limpieza profunda

Labores anuales de mantenimiento

FR 05A1-T Inspección

Modelo MVE-073



A. Bandeja de drenaje de aceite

⚠ Riesgos

Estos iconos le alertan de un posible riesgo de lesiones personales.

⚡ Alerta de equipamiento

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

★ Consejos

Busque este icono para encontrar consejos útiles sobre cómo realizar un procedimiento.

Por qué	Para evitar que el aceite se salga de la tubería
Tiempo necesario	5 minutos para revisar y sustituir si es necesario
Hora del día	Siempre que la freidora no esté filtrando

Iconos de peligro  Aceite caliente  Superficies calientes  Partes móviles  Pisos resbaladizos

Herramientas y suministros

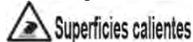


Destornillador de cabeza plana

Procedimiento

1 Remover la bandeja de drenaje de aceite

Abra la puerta, presione el pestillo de parada de la bandeja de drenaje y saque el montaje de la bandeja utilizando el mango de la bandeja.



¡La bandeja puede estar caliente! Utilice un paño protector o guantes resistentes al calor, de lo contrario se pueden producir quemaduras graves.



2 Compruebe las juntas tóricas

Inspeccione visualmente las juntas tóricas del tubo de la bandeja de drenaje de aceite en busca de grietas o roturas y reemplácelas si es necesario.



3 Sustituir las juntas tóricas

Usando un pequeño destornillador de cabeza plana, fuerce la junta tórica hacia arriba y retírela del extremo del tubo. Enrolle la nueva junta tórica en la muesca del tubo.



Por qué	Para limpiar completamente el tanque, eliminando el aceite caramelizado	
Tiempo necesario	1 hora	15 minutos para preparar y ejecutar cada tanque
Hora del día	Después de la hora de cierre, si no es una tienda de 24 horas	Para los restaurantes de 24 horas: la tarea puede llevarse a cabo de una en una. Será posible atender a los clientes con los tanques restantes.
Iconos de peligro		

Herramientas y suministros



Guantes resistentes al calor, filtros



Protector facial



Delantal resistente al calor



Balde resistente al calor



Mango de esponja y esponja de alta temperatura Ecolab



Cepillo de precisión para alta temperatura Ecolab



Desengrasante KAY® QSR



Toallas de papel



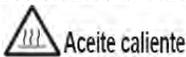
Fregadero de 3 compartimentos con solución detergente y desinfectante



Jarra de acero inoxidable de 1/2 galón (2 litros)

Procedimiento

- 1 **Póngase el equipo de protección**
Utilice únicamente el equipo de seguridad aprobado por McDonald's, que incluye un delantal, una careta y guantes resistentes al calor.



El aceite o el agua caliente pueden causar quemaduras graves.



- 2 **Cubrir los tanques**
Cubra los tanques vecinos para evitar la contaminación accidental del aceite con la solución de limpieza de la freidora.



Consejo
No cocine el producto en un tanque vecino cuando el proceso de limpieza profunda esté en marcha para evitar la contaminación del aceite y del producto.



Limpieza profunda del tanque (continuación)

3 Ejecutar el ciclo de filtrado

Para obtener los mejores resultados del proceso de limpieza profunda, ejecute un ciclo de filtración antes de iniciar el modo de limpieza profunda. Para activar un ciclo de filtrado, mantenga pulsado el botón de filtro "F" y seleccione "Auto Filter" (Filtro automático).



4 Entrar en el modo de limpieza profunda

Mantenga pulsados los botones TEMP e INFO hasta que la pantalla muestre LEVEL - 1 (nivel - 1) seguido de ENTER CODE (introducir código).



5 introducir código

Introduzca el código 1, 2, 3, 4 mediante las teclas numéricas.



6 Navegando hacia la limpieza profunda

Pulse el botón ABAJO dos veces hasta que aparezca "DEEP CLEAN" (limpieza profunda) en las pantallas. Pulse el botón y la pantalla mostrará "DEEP CLN?" (¿limpieza profunda?) junto con "YES NO" (sí no).



7 Confirmar la elección para:

Tanques divididos: la pantalla muestra "LEFT RGHT" (izquierda derecha). Pulse el botón para seleccionar el tanque izquierdo o la X para seleccionar el tanque derecho. La pantalla mostrará "OIL RMVD" (eliminación de aceite) junto con "YES NO" (sí no)



Tanques de una pieza: Pulse el botón y la pantalla mostrará "OIL RMVD" (eliminación de aceite) junto con "YES NO" (sí no)

8 Confirmar la eliminación del aceite:

Vaciar el tanque: pulse el botón  y el control pasará al paso 10 de "Preparar la bandeja de aceite".



Tanque lleno de aceite: Pulse el botón X y la pantalla mostrará "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (¿la unidad de eliminación está en posición?) junto con "YES NO" (sí no) para los sistemas JIB o "CHK PAN" (comprobación de bandeja) para los sistemas de volumen de aceite.



9 Eliminación del aceite

Pulse el botón X y la pantalla mostrará "INSERT DISPOSAL UNIT" (insertar unidad de desecho) (sistemas JIB). Cuando la bandeja/unidad de desecho esté en su lugar, pulse el botón de YES (sí), la pantalla mostrará "DRAINING" (drenando) y el aceite será drenado del tanque. Ahora, en las unidades con sistemas de volumen de aceite, puede pulsar el botón DISPOSE del interruptor de volumen de aceite para vaciar la bandeja de drenaje.



10 Tanque vacío

La pantalla mostrará "VAT EMTY" (tanque vacío) junto con "YES NO" (sí no). Pulse el botón cuando esté listo y la pantalla mostrará "SOLUTION ADDED" (solución añadida) junto con "YES NO" (sí no). No pulse ningún botón, vaya al siguiente paso.



Continúa ►

Limpieza profunda del tanque (continuación)

- 11a Preparar la bandeja de aceite
Retire los componentes del filtro interno de la bandeja de drenaje de aceite y lleve los componentes al lavabo de 3 compartimentos para lavarlos y enjuagarlos. Lavar con solución detergente y enjuagar con agua tibia. Dejar secar. Vuelva a colocar la bandeja de drenaje de aceite vacía y la tapa en la freidora.



 **Productos químicos**
Solución detergente

- 11b Prepara la solución:
Para la limpieza de tanques enteros: Coloque 2/3 de 1 galón (3,8 L) de solución desengrasante KAY® QSR sin diluir en el tanque vacío y llénelo con agua caliente hasta aproximadamente 1 pulgada. (25 mm) por encima de los conductos de suministro de aceite.



Para la limpieza de tanques divididos:
Coloque 1/3 de 1 galón (3,8 L) de solución desengrasante KAY® QSR sin diluir en el tanque vacío y llénelo con agua caliente hasta aproximadamente 1 pulgada. (25 mm) por encima de los conductos de suministro de aceite.

 **Productos químicos**
Solución desengrasante

- 11c Añadir solución limpiadora
La pantalla mostrará "SOLUTION ADDED?" (¿Solución añadida?) y "YES NO" (sí no). Asegúrese de que el tanque se llena hasta 1 pulgada. (25 mm) por encima de la línea de suministro superior. A continuación, pulse el botón y la pantalla mostrará "START CLEAN" (iniciar limpieza) y "YES NO" (sí no)



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

 **Productos químicos**
Solución desengrasante KAY® QSR

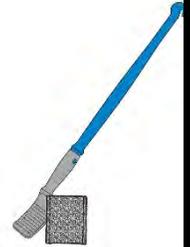
- 12 Limpiar
Pulse el botón y la pantalla mostrará "CLEANING" (limpiando) junto con una cuenta atrás. Para este paso, el calentamiento se ajusta a 91°C (195°F) durante una hora.



 **Consejo**
Pulse el botón **X** para interrumpir el ciclo de limpieza.

Coloque la esponja en el mango de la esponja de alta temperatura. Sumergir frecuentemente el mango de la esponja de alta temperatura en la solución desengrasante. Cepille suavemente la zona por encima del nivel de la solución para eliminar la suciedad de la parte superior del depósito. Después de una hora, la pantalla mostrará "CLEAN DONE" (limpieza realizada) y emitirá un pitido. La pantalla indicará entonces "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (remover la solución del tanque).

 **Productos químicos**
Solución desengrasante KAY® QSR



- 13 Descartar la solución
Con una jarra de acero inoxidable de 1/2 galón (2 litros) retire la solución del tanque y colóquela en un cubo resistente al calor para su eliminación. Cualquier solución restante puede ser drenada en la bandeja de drenaje para su eliminación. La pantalla mostrará "VAT EMPTY" (tanque vacío) y "YES NO" (sí, no).



 **Líquidos/vapor caliente**
La solución caliente puede causar quemaduras graves; use guantes resistentes al calor y equipo de protección.

 **Productos químicos**
Solución desengrasante KAY® QSR
Continúa ►

Limpieza profunda del tanque (continuación)

14 Limpieza del depósito

Cuando el tanque esté vacío, pulse el botón y la pantalla mostrará "SCRUB VAT COMPLETE" (limpieza del tanque completada) y "YES NO" (sí no). Utilice el cepillo de precisión de alta temperatura para limpiar los elementos de calefacción y utilice el mango de la esponja y la esponja de alta temperatura para limpiar las paredes, las esquinas y la parte superior del interior del tanque.

Consejo

Utilice la herramienta de elevación y levante el elemento abatible del tanque según sea necesario.

Alerta de equipamiento

No cepille los elementos eléctricos de la freidora ni utilice el estropajo en los elementos, de lo contrario las migas se quedarán pegadas y se quemarán.

No utilice lana de acero, cepillo metálico, espátula, otros limpiadores abrasivos o limpiadores/desinfectantes que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco, ya que esto deteriorará el material de acero inoxidable y acortará la vida útil de la unidad.

15 Enjuague el tanque 3 veces

Cuando el tanque esté limpio, pulse la tecla, la pantalla mostrará "RINSE VAT" (enjuagar tanque) y el desagüe se abrirá. Ponga agua limpia en el tanque para enjuagarlo y deje que el agua se drene en la bandeja de drenaje. Enjuague 3 o 4 veces. No llene en exceso la bandeja de drenaje.

La pantalla mostrará "RINSE COMPLETE" (enjuague completo) y "YES NO" (sí no)



16 Limpieza de los conductos de aceite

Pulse el botón; la pantalla mostrará "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (limpiar la solución de los conductos de aceite) "PUMP" (= bombear) "X=DONE" (x = completo). Mantenga pulsado el botón durante unos segundos para despejar las líneas.



17 Vaciar la bandeja de drenaje de aceite

Retire la bandeja y vacíela con una jarra de 1/2 galón (2 litros). Vierta el líquido en un cubo para su eliminación. Enjuague la bandeja con agua y séquela.



18 Secado del depósito

Después de que los conductos de aceite estén limpios, pulse el botón X y la pantalla mostrará "VAT DRY" (tanque seco) y "YES NO" (sí no). Secar el tanque con una toalla de papel y pulse el botón √.



Por qué	Para evitar la acumulación de grasa y cumplir con las normas de limpieza de McDonald's	
Tiempo necesario	5 minutos para preparar	45 minutos para terminar
Hora del día	Fin de la jornada laboral	Para los restaurantes de 24 horas: a primera hora de la mañana o a primera hora de la mañana, cuando el movimiento es escaso
Iconos de peligro		

Herramientas y suministros



Procedimiento

- 1 Apagar el interruptor de alimentación**
 Asegúrese de que el interruptor de alimentación está en la posición OFF (apagado).



- 2 Retire el colector de grasa**
 Retire el colector de grasa y la trampa de grasa de la campana y vierta el contenido en un canal de eliminación de aceite



- 3 Aflojar las ruedas**
 Suelte los cierres de las ruedas de la freidora.



- 4 Cubrir los tanques de la freidora**
 Coloque las tapas de los tanques en todos los tanques.



- 5 Alejar la freidora de la campana**
 Aleje con cuidado la freidora de la campana lo suficiente como para entrar por detrás de la misma.



Precaución: el aceite de cocina caliente puede salpicar al mover la freidora.

Continúa ▶



Limpeza 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.



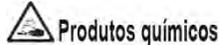
- 7 Limpieza de la campana
Utilice cuidadosamente una espátula para retirar la grasa de la campana y de la parte posterior de la freidora. Compruebe si hay aceite en el suelo.



- 8 Orden de limpieza
Limpie el área detrás de la freidora con una toalla limpia humedecida con desinfectante, rociada con solución desengrasante, en la siguiente secuencia:
A. Partes accesibles de la chimenea
B. Parte trasera de la campana
C. Lados de la campana
D. Hueco para el filtro de grasa
E. Placa metálica alrededor de la freidora

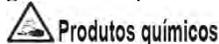


- 9 Cepillado
Utilice un cepillo de nylon en una solución desengrasante caliente para limpiar las áreas detrás de la freidora.



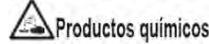
 **Productos químicos**
Solución desengrasante KAY® QSR

- 10 Secado con toalla
Aclare todas las zonas con una toalla limpia humedecida con desinfectante. Secar con una toalla de papel. Haz que un gerente lo inspeccione.



 **Productos químicos**
Solución desinfectante

- 11 Lavar las ruedas
Utilice un cepillo de nylon y una solución de detergente caliente para limpiar las ruedas.

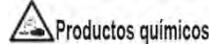


 **Productos químicos**
Solución detergente



- 12 Limpieza del suelo de la freidora
Coloca una señal de suelo mojado. Utilice una mopa limpia y un cepillo para el piso para aplicar una solución de limpieza caliente para limpiar el piso alrededor de la freidora.

Nota: utilice una mopa limpia y un cepillo para el suelo sólo para la cocina.



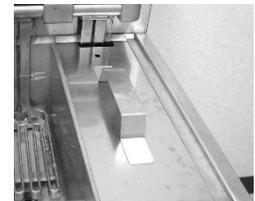
 **Productos químicos**
Solución de limpieza de suelos



- 13 Reposicionar la freidora
Invierta los pasos 1 a 7 para volver a colocar la freidora en la campana y sustituir los filtros de grasa. Retire los tapones del tanque.

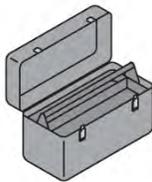


Aceite caliente
Precaución: el aceite de cocina caliente puede salpicar al mover la freidora.



Por qué	Henny Penny recomienda que un distribuidor certificado de fábrica inspeccione este aparato al menos una vez al año. Esto ayuda a garantizar que el equipo esté en condiciones de funcionamiento seguro y que funcione al máximo rendimiento.
Tiempo necesario	1 hora por freidora para completar la inspección
Hora del día	La inspección debe ser programada por el taller para garantizar que la actividad no se interrumpa y que el técnico de servicio tenga un acceso adecuado al equipo.
Iconos de peligro	 Electricidad  Aceite caliente  Superficies calientes  Objetos/superficies puntuales  Pisos resbaladizos

Herramientas y suministros



Herramientas proporcionadas por el técnico

Procedimiento

SÓLO TÉCNICOS CUALIFICADOS

- 1 **Inspección del gabinete**
 Inspeccione el interior, el exterior, la parte delantera y la parte trasera del armario para ver si hay una acumulación excesiva de aceite.
 Superficies calientes
- 2 **Inspección del elemento**
 Compruebe que los elementos calefactores están en buen estado, sin acumulación de carbón/aceite caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de signos de "disparo en seco" generalizado.
Serie 200: Inspeccione la sonda de límite superior conectada al elemento.
- 3 **Inspección de taludes**
 Compruebe que los mecanismos de inclinación y los interruptores de seguridad funcionan correctamente al subir y bajar los elementos y que los cables de los elementos no se atascan o rozan.

- 4 **Compruebe el tiempo de recuperación de la freidora**
 Compruebe el tiempo de recuperación de la freidora más reciente para todos los depósitos pulsando el botón INFO. El tiempo de recuperación más reciente debe ser inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos).
 Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos), el procedimiento se completa para ese tanque. Vaya al paso 6.
- 5 **Ajustar la freidora si es necesario**
 Si el tiempo de recuperación de la freidora no es aceptable, compruebe los siguientes elementos de la freidora. Si encuentra un problema, corríjalo como se describe.
 Compruebe que el enchufe grande esté correctamente conectado. Ajustelo según sea necesario. Pase al paso 6.
- 6 **Comprobación del consumo de corriente**
 Compruebe que el consumo de corriente de la resistencia está dentro del rango permitido indicado en la placa de características del aparato.
 Electricidad

Freidoras de bajo volumen de aceite Henny Penny, modelos LVE-102; LVE-103; LVE-104 y LVE-202; LVE-203; LVE-204
SÓLO TÉCNICOS CUALIFICADOS
 Anual
 FR 5 A1-T

- 7 Comprobación de la sonda**
Compruebe que todas las sondas RTD están bien conectadas, seguras, funcionan correctamente y que las cubiertas de las sondas están en uso y sin daños.

LVE-100: Compruebe que los bulbos capilares del límite superior están apretados y sin daños.

- 8 Inspección de los componentes eléctricos**
Compruebe que los componentes (es decir, las tarjetas de control, los relés, las tarjetas de interfaz, los transformadores, los contactores, etc.) están en buen estado y libres de la acumulación de aceite y otros residuos.

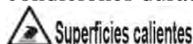


Asegúrese de que la alimentación está desconectada durante todas las inspecciones de los componentes y del cableado

- 9 Conexión del cableado**
Compruebe que las conexiones del cableado de los componentes en los contactores, bloques de terminales, interruptores, etc. estén apretadas y que el cableado esté en buenas condiciones.

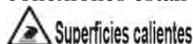
- 10 Comprobación del dispositivo de seguridad**
Compruebe que todos los dispositivos de seguridad (por ejemplo, el interruptor de seguridad de la bandeja de drenaje, los interruptores de restablecimiento del límite superior) están en uso y funcionan correctamente.

- 11 Análisis del sartén**
Compruebe que la sartén está en buen estado y sin fugas y que el aislamiento de la sartén está en condiciones duraderas.



- 12 Inspección de la conexión del cableado**
Compruebe que todos los cables y conectores de los arneses eléctricos estén asegurados y en buen estado.

- 13 Inspección de la línea de aceite**
Inspeccione todos los conductos de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y compruebe que todas las conexiones están apretadas.



- 14 Inspección del sistema de filtrado**
Inspeccione el conjunto de la bandeja de drenaje de aceite para comprobar que todas las piezas están presentes, que la bandeja encaja correctamente en la llave de drenaje y que las juntas tóricas están en buen estado. Accione el motor del filtro para comprobar que funcione correctamente.

- 15 Funcionamiento o sistema AIF**
Compruebe que los componentes del AIF funcionan correctamente (válvula de drenaje, motor de la válvula de drenaje, solenoides, bomba, motor del filtro, válvulas de retención). Entre en el menú Filtro y seleccione Filtro automático para iniciar el proceso AIF. Ejecute el proceso para cada tanque.

Serie 200: Compruebe el correcto funcionamiento de la válvula selectora, no de los solenoides.

Por qué Elimina las migajas del tanque y filtra el aceite para prolongar su vida útil

Tiempo necesario 5 minutos para preparar 10 minutos por tanque para operar

Hora del día Durante las horas de menor actividad.

Iconos de peligro

 Electricidad
  Líquidos/vapor caliente
  Aceite caliente
  Superficies calientes
  Manejo manual

 Partes móviles
  Objetos/superficies puntuales
  Pisos resbaladizos

Herramientas y suministros



Guantes resistentes al calor, filtros



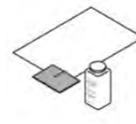
Protector facial



Delantal resistente al calor



Mango de esponja y esponja de alta temperatura Ecolab



Kit de filtrado para el sistema de filtración incorporado, muestra



Cepillo de precisión para alta temperatura Ecolab



Limpiador de freidoras KAY® QSR



Solución desengrasante KAY® QSR



Toallas limpias, humedecidas con desinfectante



Balde, toallas sucias



Lavabo de 3 compartimentos

Procedimiento

- 1 Póngase el equipo de protección. Utilice únicamente el equipo de seguridad aprobado por McDonald's, que incluye un delantal, una careta y guantes resistentes al calor.



Aceite caliente

El aceite caliente puede causar quemaduras graves

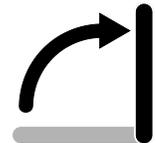


- 2 Comprobar el depósito de aceite. Asegúrese de que la bandeja de drenaje de aceite y la tapa de la bandeja están en la posición correcta, con el pestillo del filtro (derecha) enganchado, y que el tubo del filtro está bien conectado (izquierda).

- 3 El aceite debe estar caliente. Pulse el botón TEMP para comprobar si el aceite está a la temperatura de cocción.



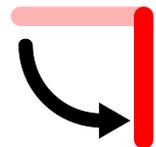
- 4 Cerrar la válvula de limpieza. La pantalla mostrará CLOSE PURGE VALVE (cerrar válvula de limpieza) seguido de CONFIRM (confirmar). Gire la palanca negra de la válvula de limpieza para cerrar la válvula.



- 5 Desconexión del control. Pulse el botón EAT para que la pantalla muestre "OFF".



- 6 Drenar el aceite. La pantalla mostrará OPEN DRAIN (abrir drenaje). Gire la palanca roja de vaciado para abrir la válvula de vaciado. El aceite comenzará a drenar.



Continúa ▶

Rutina de limpieza diaria del filtro y del tanque de la freidora (continuación)

- 7 Levantar los objetos**
Una vez vaciado el aceite, retire el soporte de la cesta y utilice la herramienta de elevación para levantar los objetos del depósito con bisagras.



Utilice guantes de protección o un paño al levantar los elementos, ya que de lo contrario pueden producirse quemaduras.

Alerta de equipamiento

Tenga cuidado de no dañar la lámpara de límite superior en el centro de los elementos.

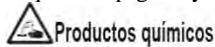


- 8 Limpiar el interior del tanque**
Coloque la esponja en el mango de la esponja de alta temperatura y humedezca con grasa vegetal. Rocíe el limpiador de freidoras KAY® QSR en la esponja y frote las paredes, las esquinas y el fondo del interior del depósito. Utilice el cepillo de precisión de alta temperatura para eliminar la suciedad y los residuos acumulados en las bobinas de los elementos calefactores, las esquinas y el fondo de los depósitos y otras zonas de difícil acceso.



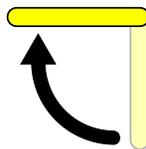
Alerta de equipamiento

Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección y NO frote los elementos, de lo contrario las migas se quedarán pegadas y se quemarán

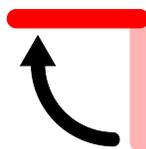


Limpiador de freidoras KAY® QSR

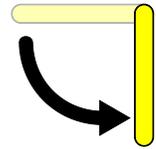
- 9 Abrir la válvula de retorno**
Baje el calefactor en el depósito y gire la palanca amarilla de la válvula de retorno para abrir la válvula.



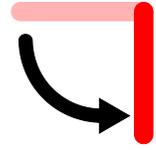
- 10 Cerrar el desagüe**
Gire la palanca roja para cerrar el desagüe.



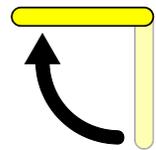
- 11 Cerrar la válvula de retorno**
Gire la palanca amarilla para cerrar la válvula de retorno y presione ✓ para confirmar. La pantalla mostrará OPEN DRAIN (abrir drenaje).



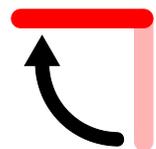
- 12 Abrir el desagüe**
Gire la palanca roja de vaciado para abrir el desagüe.



- 13 Lubricar**
Gire la palanca amarilla de la válvula de retorno para abrir la válvula; el aceite circulará por el sistema de filtrado durante 5 minutos.



- 14 Llenado del depósito**
Después de completar el ciclo de lubricación. Gire la palanca roja de desagüe para cerrar el desagüe.



- 15 Conectar el control**
Pulse el botón HEAT para conectar los controles.

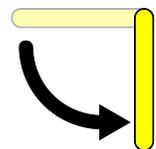


- 16 Volver al funcionamiento normal**
Cuando el depósito esté lleno, la pantalla mostrará IS POT FILLED? (¿Está el depósito lleno?) junto con YES NO (SÍ NO). Pulse el botón ✓ para YES (SÍ) y en la pantalla aparecerá CLOSE RETURN VALVE (CERRAR VÁLVULA DE RETORNO).



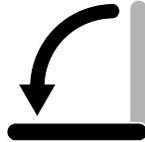
Si el depósito aún no está lleno de aceite, presione X para NO (no) y el aceite seguirá entrando en el depósito.

- 17 Cerrar la válvula de retorno**
Gire la palanca amarilla para cerrar la válvula de retorno y presione ✓ para confirmar. La pantalla mostrará OPEN PURGE HANDLE (abrir la manija de limpieza) seguido de CONFIRM (confirmar). **Continúa ▶**



Rutina de limpieza diaria del filtro y del tanque de la freidora (continuación)

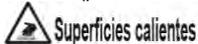
- 18 Abrir la válvula de limpieza
Gire la palanca negra para abrir la válvula de limpieza y pulse ✓ para confirmar.



- 19 Encender el interruptor de alimentación
Asegúrese de que el interruptor de encendido está en la posición ON (encendido).



- 20 Remover la bandeja de drenaje de aceite
Abra la puerta, levante el tope de la bandeja de aceite y saque el montaje de la bandeja de drenaje de aceite utilizando el mango de la bandeja.



¡La bandeja puede estar caliente!
Utilice un paño protector o guantes resistentes al calor, de lo contrario se pueden producir quemaduras graves.



- 21 Retire la tapa de la bandeja de drenaje de aceite
Levante la tapa de la bandeja y déjala a un lado.



- 22 Cómo quitar la cesta de migas
Levante la cesta de migas de la bandeja de drenaje. Limpie el aceite y las migas de la cesta y deséchela. Déjala a un lado.



- 23 Retire el anillo de retención del filtro
Retire el anillo de retención del filtro y déjelo a un lado.

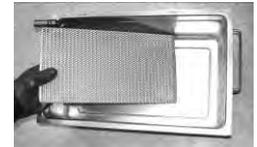


Continúa ►

- 24 Retire el filtro de la bandeja
Saque el filtro de la bandeja y deseche el filtro



- 25 Retire la pantalla inferior
Retire la pantalla inferior de la bandeja y apártela.



- 26 Limpie la tapa de la bandeja de drenaje de aceite, la cesta de migas, el anillo de retención del filtro, la rejilla inferior y la bandeja de drenaje de aceite
Lleve todas las piezas desmontables al fregadero de 3 compartimentos, lávelas con una solución detergente y aclárelas bien con agua caliente. Deja que las piezas se sequen al aire antes de montarlas.

Productos químicos
Solución detergente



- 27 Montaje
Vuelva a montar en sentido contrario, colocando la rejilla inferior en el filtro, luego el nuevo filtro, el anillo de retención y el recogedor de migas.

Consejo

Asegúrese de que la bandeja de drenaje, la rejilla inferior, el recogedor de migas y el anillo de retención estén completamente secos antes de colocar el filtro en la bandeja, ya que el agua disuelve el filtro



- 28 Limpieza del exterior de la freidora
Limpie el exterior de la freidora con una toalla limpia humedecida con desinfectante y rociada con una solución desengrasante. Secar con otra toalla limpia y humedecida con desinfectante.

