

Henny Penny Corp.

Freidora de bajo volumen de aceite – Eléctrica

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Referencia (opcional)***Tareas de mantenimiento diario**

FR 01D01 Filtro de mantenimiento

FR 01D02 Cambie la almohadilla de filtración

Tareas de mantenimiento trimestral

FR 01Q03 Reemplace la junta tórica del sistema de filtración

FR 01Q01 Limpieza profunda

Modelo LVE-103

A. Bandeja de drenaje de filtración, B. JIB (recipiente en una caja)

⚠ Peligros

Estos iconos le alertan sobre un posible riesgo de lesiones personales

⚠ Alertas de equipos

Busque este icono para encontrar información sobre cómo impedir que se dañen los equipos mientras efectúa este procedimiento.

★ Consejos

Fíjese en este icono para encontrar recomendaciones útiles sobre cómo efectuar un procedimiento.

Por qué Limpia las migas de la tina y filtra el aceite completamente para prolongar la duración del aceite

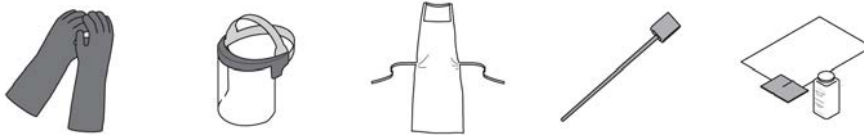
Tiempo requerido 5 minutos para preparar 15 minutos por tina para completar

Hora del día Final del día de trabajo Para restaurantes abiertos las 24 horas: ???

Iconos de peligro

	Productos químicos		Gas/Aire/Líquido comprimidos		Electricidad		Líquido caliente/Vapor		Aceite caliente
	Superficies calientes		Manipulación manual		Piezas móviles		Vehículos móviles		
	Objetos/Superficies afilados		Pisos resbaladizos		Jeringas y fluidos corporales				

Herramientas y artículos



Procedimiento

1 Póngase los equipos protector es Use todos los equipos de seguridad aprobados de McDonald's, incluido un delantal, una mascarilla y guantes.



Aceite caliente

El aceite caliente puede causar quemaduras graves



2 Compruebe la bandeja de filtración Asegúrese de que la bandeja de drenaje de filtración y la cubierta de la bandeja estén bien colocadas con la traba del filtro (derecha) conectada y el tubo de filtración conectado de forma apretada (izquierda).



Recomendación

Si la bandeja de drenaje de filtración o la cubierta de la bandeja no están bien colocadas, se muestra en la pantalla FILTER PAN MISSING (Falta la bandeja de filtración)

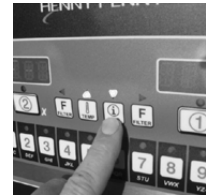


3 Oprima sin soltar el botón FILTER (Filtrar)

Asegúrese de que el aceite esté caliente para obtener los mejores resultados de la filtración y después oprima sin soltar el botón FILTER hasta que se muestre en pantalla 1.AUTO FILTER (1. Filtro automático)



4 Oprima el botón de FLECHA ABAJO Oprima el botón de FLECHA ABAJO y la pantalla mostrará 2.MAINT FILTER? (2. ¿Mantenimiento de filtración?)



5 Oprima el botón √ Oprima el botón √ y la pantalla mostrará PUT ON *PPE (Ponerse los equipos protectores), seguido de, CONFIRM? (¿Confirmar?) junto con YES NO. Oprima el botón √ para indicar SÍ y vaciar el aceite. La pantalla mostrará TRAINING (Drenando). Oprima el botón X para indicar NO. Los controles volverán a la operación normal.



continued ►

Filtración de mantenimiento (continuación)

6 Elementos de levantamiento

Una vez que se haya drenado el aceite, quite el soporte de las cestas y use la herramienta de levantamiento para subir los elementos articulados de la tina.



Superficies calientes

Use guantes o tela protectores para levantar los elementos, ya que de lo contrario se podrían producir quemaduras.



Alerta del equipo

Esté alerta de no dañar la bombilla de límite alto en el centro de los elementos.



7 Fregue el interior de la tina

Use la herramienta de restregar, un estropajo de nilón y una pequeña cantidad de limpiador de freidoras de McD's para fregar el interior de la tina.



Alerta del equipo

Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección y NO fregue los elementos, ya que de lo contrario las migas de pan se pegarán y se quemarán.



8 Fregado completo

Una vez que la tina esté limpia, la pantalla mostrará SCRUB COMPLETE? (¿Fregado completo?). Oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará WASH VAT? (¿Lavar tina?) junto con YES NO.



9 Lavado

Baje los elementos y después oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará WASHING (Lavando). El aceite circulará por la tina.



10 Nuevo lavado

Una vez que se complete el ciclo de lavado, la pantalla mostrará WASH AGAIN? (¿Volver a lavar?), junto con YES NO. Si la tina aún no está limpia, oprima el botón ✓ para indicar SÍ y repita el paso 9.



11 Enjuague

Si la tina está limpia, oprima el botón X para indicar NO. Se mostrará RINSING (Enjuagando) en la pantalla. El aceite se bombeará a la tina y la enjuagará.



12 Nuevo enjuague

Una vez completado, la pantalla mostrará RINSE AGAIN? (¿Volver a enjuagar?), junto YES NO. Si la tina no está aún llena, oprima el botón ✓ para indicar SÍ y repetir el paso 11.



13 Pulido

Si la tina está limpia, oprima el botón X para indicar NO. Se mostrará POLISH (Pulir) en la pantalla, junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para indicar SÍ. El aceite circulará por el sistema de filtración durante 5 minutos. Oprima el botón X para indicar NO. Los controles continuarán en el paso 15.



★ Recomendación

Se puede detener un ciclo de pulido en cualquier momento oprimiendo el botón X ubicado debajo de la palabra STOP (Parar).



14 Llenar tina

Una vez que se complete el ciclo de pulido, se mostrará FILL VAT (Llenar tina) en la pantalla, junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará FILLING (Llenando) y la tina se llenará de aceite.




15 Vuelta a la operación normal

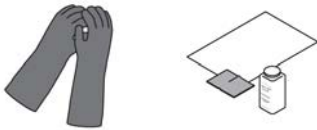
Una vez que la tina esté llena, la pantalla mostrará IS POT FILLED? (¿Se llena el tanque?), junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La freidora volverá a la operación normal.



Por qué	Para prolongar la duración del aceite	
Tiempo requerido	1 minuto para preparar	10 minutos para completar
Hora del día	Principio del día de trabajo	Para restaurantes abiertos las 24 horas: ???

Iconos de peligro	 Productos químicos	 Gas/Aire/Líquido comprimidos	 Electricidad	 Líquido caliente/Vapor	 Aceite caliente
	 Superficies calientes	 Manipulación manual	 Piezas móviles	 Vehículos móviles	
	 Objetos/Superficies afilados	 Pisos resbaladizos	 Jeringas y fluidos corporales		

Herramientas y artículos



Procedimiento

- 1 Ponga el interruptor principal en encendido
Asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición ON (Encendido).



★ Recomendación

Si no se ha cambiado la almohadilla de filtración, se mostrará un recordatorio “CHANGE PAD” (Cambiar almohadilla) en la pantalla. Oprima el botón 1 para cancelar el mensaje. No obstante, reaparecerá cada 4 minutos hasta que se cambie la almohadilla de filtración.

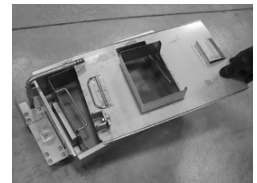
- 2 Saque la bandeja de drenaje de filtración
Abra la puerta, levante el tope de la bandeja del drenaje y saque el conjunto de bandeja de drenaje de filtración usando la palanca de la bandeja de drenaje



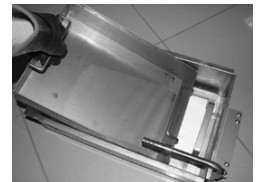
⚠ Superficies calientes

¡Esta bandeja puede estar caliente! Use tela o guantes protectores, ya que de lo contrario se pueden producir quemaduras graves...

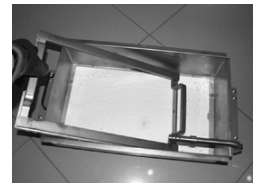
- 3 Quite la cubierta de la bandeja de drenaje
Levante la cubierta de la bandeja de drenaje.



- 4 Quite la cesta para migas
Levante la cesta para migas de la bandeja de drenaje. Limpie el aceite y las migas de la cesta. Limpie la cesta con agua y jabón, y después enjuague completamente con agua caliente.



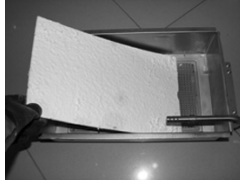
- 5 Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración
Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración y limpie completamente con agua y jabón. Enjuague bien con agua caliente.



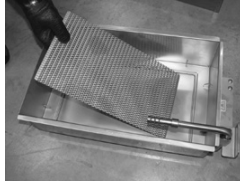
continued ►

Filtración de mantenimiento (continuación)

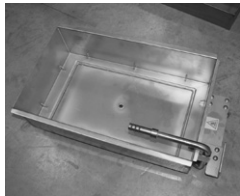
- 6 Saque la almohadilla de filtración de la bandeja
Saque la almohadilla de filtración de la bandeja y deseche la almohadilla.



- 7 Quite la rejilla inferior
Tire de la rejilla inferior y sáquela de la bandeja. Limpie completamente con agua y jabón. Enjuague completamente con agua caliente.



- 8 Limpie la bandeja de drenaje de filtración
Limpie el aceite y las migas de la bandeja de drenaje. Limpie la bandeja de drenaje con agua y jabón, y después enjuague completamente con agua caliente.



- 9 Vuelva a montar
Vuelva a montar en el orden inverso, poniendo primero la rejilla inferior en la bandeja de filtración, seguido por la almohadilla de filtración, el anillo de retención y el recogemigas.



★ Recomendación

Asegúrese de que la bandeja de drenaje, la rejilla inferior, el recogemigas y el anillo de retención estén completamente secos antes de colocar la almohadilla de filtración en la bandeja a medida que el agua disuelve la almohadilla de filtración.

- 10 Lubrique las juntas tóricas
Antes de volver a empujar la bandeja de drenaje de filtración en posición, lubrique las juntas tóricas del tubo de filtración con aceite frío.



- 11 Empuje el conjunto de bandeja de drenaje de filtración en posición
Empuje de vuelta el conjunto de bandeja de filtración debajo de la freidora, asegurándose de que el tubo de filtración haga una buena conexión y el tope de la bandeja de drenaje esté conectada.



Por qué	Para impedir que haya fugas de aceite del tubo	
Tiempo requerido	1 minuto para preparar	3 minutos para completar
Hora del día	Principio del día de trabajo	
	Para restaurantes abiertos las 24 horas: ???	


Iconos de peligro	 Productos químicos	 Gas/Aire/Líquido comprimidos	 Electricidad	 Líquido caliente/Vapor	 Aceite caliente
	 Superficies calientes	 Manipulación manual	 Piezas móviles	 Vehículos móviles	
	 Objetos/Superficies afilados	 Pisos resbaladizos	 Jeringas y fluidos corporales		

Herramientas y artículos



Procedimiento

- 1 Tire de la bandeja de drenaje de filtración y sáquela**
 Abra la puerta, levante por el tope de la bandeja de drenaje y saque el conjunto de bandeja de drenaje de filtración usando la palanca de la bandeja de drenaje

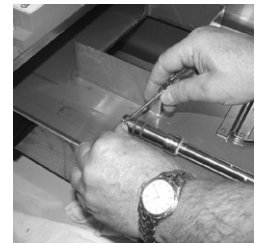
 **Superficies calientes**
 ¡Esta bandeja puede estar caliente! Use tela o guantes protectores, ya que de lo contrario se pueden producir quemaduras graves.





- 2 Compruebe las juntas tóricas**
 Compruebe visualmente las 3 juntas tóricas del tubo de la bandeja de drenaje de filtración para ver si tienen rajaduras o roturas y reemplácelas si es necesario.



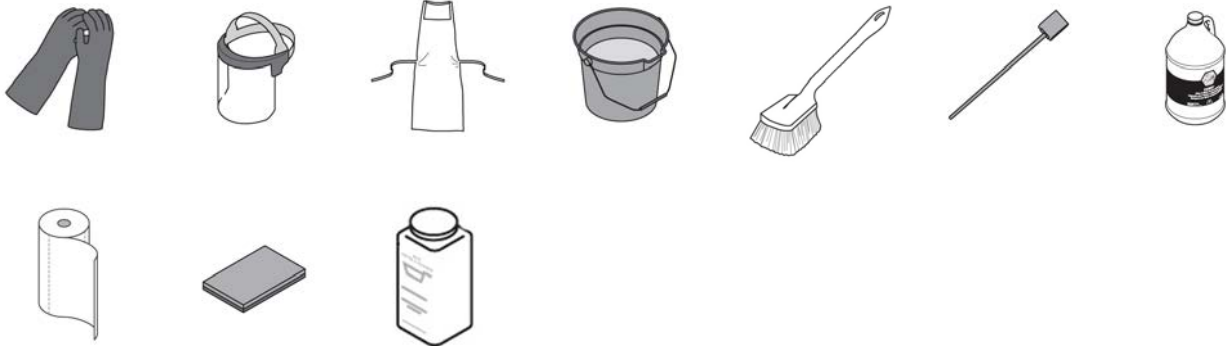
- 3 Reemplazo de las juntas tóricas**
 Apalanque hacia arriba la junta tórica y saque tirando del extremo del tubo con un destornillador pequeño de hoja plana. Coloque rodando la nueva junta tórica en la muesca del tubo.



Por qué	Para limpiar completamente la tina	
Tiempo requerido	5 minutos para preparar	1 hora, 15 minutos para completar
Hora del día	Final del día de trabajo	Para restaurantes abiertos las 24 horas: ???


Iconos de peligro	 Productos químicos	 Gas/Aire/Líquido comprimidos	 Electricidad	 Líquido caliente/Vapor	 Aceite caliente
	 Superficies calientes	 Manipulación manual	 Piezas móviles	 Vehículos móviles	
	 Objetos/Superficies afilados	 Pisos resbaladizos	 Jeringas y fluidos corporales		

Herramientas y artículos



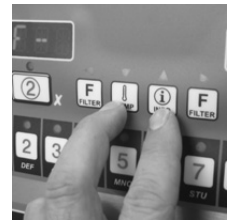
Procedimiento

- 1 Póngase los equipos protectores
Use todos los equipos de seguridad aprobados de McDonald's, incluido un delantal, una mascarilla y guantes.


 **Aceite caliente**
El aceite o el agua calientes pueden causar quemaduras graves.



- 3 Oprima sin soltar los botones TEMP (Temperatura) e INFO (Información)
Oprima sin soltar los botones TEMP e INFO hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introduzca el código).



- 2 Cubra las tinas adjuntas para evitar la contaminación accidental del aceite con la solución de limpieza profunda de la freidora.

 **Recomendación**
No cocine el producto en una tina adyacente cuando el proceso de limpieza profunda esté en curso para no contaminar el aceite y el producto.



- 4 Introduzca el código
Introduzca el código 1, 2, 3, 4. Se mostrarán "PRODUCT" (Producto) y "SELECTN" (Selección) en las pantallas.



Procedimiento limpio profundo de la tina (continuado)

- 5** Oprima el botón de FLECHA ABAJO
Oprima dos veces el botón de FLECHA ABAJO. Se mostrará “DEEP CLEAN” (Limpieza profunda) en las pantallas. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “DEEP CLN?” (Limpieza profunda) junto con “YES NO”.



- 6** Oprima el botón ✓
Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “OIL RMVD” (Aceite quitado), junto con “YES NO”



★ Recomendación

Si la unidad es una freidora de tina dividida, la pantalla mostrará “LEFT RIGHT” (Izda Dcha). Oprima el botón ✓ para seleccionar la tina izquierda o el botón X para la tina derecha.

- 7** Oprima el botón ✓
Si el aceite ya se ha quitado, oprima el botón ✓. El control saltará al paso “Solution Added?” (¿Solución añadida?).



- 8** Todavía hay aceite en la tina
Si todavía hay aceite en la tina, oprima el botón X. La pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (¿Está colocada la unidad de desechado?) (para sistemas JIB) o “CHK PAN” (¿Comprobar bandeja?) (para sistemas a granel) junto con “YES NO”.



- 9** Desechado
Si se selecciona “NO”, la pantalla mostrará “INSERT DISPOSAL UNIT” (Introduzca la unidad de desechado) (sistemas JIB). Una vez que la bandeja/unidad de desechado esté colocada, oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará “DISPOSING” (Desechando) y el aceite se drenará de la tina. En las unidades con sistemas RTI podrá oprimir ahora el botón DISPOSE (Desechar) del interruptor RTI para vaciar la bandeja de drenaje.



- 10** Tina limpia
La pantalla mostrará “VAT EMTY” (Tina vacía) junto con “YES NO”. Oprima el botón ✓ cuando esté listo y la pantalla mostrará “CLN VAT COMPLETE” (¿Limpieza de tina completa?) junto con “YES NO”. Oprima el botón ✓. Se cerrará la válvula de drenaje.



- 11** Solución añadida
La pantalla mostrará “SOLUTION ADDED?” (¿Solución añadida?), junto con “YES NO”. Mezcle la solución desengrasadora de servicio pesado de McD’s en la tina que se vaya a limpiar y llene la tina hasta una distancia de 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado máxima. Oprima después el botón ✓. LA pantalla mostrará “START CLEAN” (Empezar limpieza) “YES NO”.



★ Recomendación

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

Procedimiento limpio profundo de la tina (continuado)

12 Limpieza

Oprima el botón \checkmark . La pantalla mostrará "CLEANING" (Limpiando), junto con un temporizador de cuenta atrás. El calor se regula a 195°F (91°C) para este paso durante una hora.

★ Recomendación

Oprima el botón X para detener el ciclo de limpieza.

Siga el procedimiento de limpieza de la tina de McDonald's y, al término de una hora, la pantalla mostrará "CLEAN DONE" (Limpieza hecha) y emitirá un sonido. La pantalla mostrará después "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (Quite la solución de la tina).



13 Vacíe la bandeja de drenaje de filtración

Vacíe los componentes de filtración internos de la bandeja de drenaje de filtración y lleve los componentes a un lavabo para ser limpiados. Vuelva a poner la bandeja de drenaje de filtración y la cubierta en la freidora.



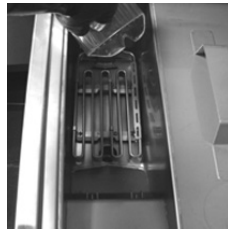
14 Vacíe la tina

Use una jarra de 1/2 gal. (2 litros) para quitar la solución de la tina, echándola en un cubo resistente al calor para su desecho. Se puede drenar el resto de la solución en la bandeja de drenaje para su desecho, en el paso 16 de abajo. La pantalla mostrará "VAT EMTY" (Tina vacía) "YES NO".



Líquido caliente/Vapor

La solución caliente puede causar quemaduras graves. Lleve guantes y equipos protectores.



15 Limpie la tina

Una vez que la tina esté vacía, oprima el botón \checkmark . La pantalla mostrará "SCRUB VAT COMPLETE" (Fregado de tina completo) "YES NO". Use un cepillo para limpiar los elementos y un estropajo para limpiar la tina, si es necesario.

★ Recomendación

Use la herramienta de levantamiento y levante los elementos articulados de la tina según sea necesario.

⚠ Alerta del equipo

No raspe los elementos eléctricos de la freidora ni use el estropajo en los elementos, ya que se pueden pegar y quemar migas de pan.

No use lana de acero ni otros limpiadores abrasivos o limpiadores/higienizadores que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco, ya que éstos deteriorarán el material de acero inoxidable y acortar la duración de la unidad.

16 Enjuague la tina 3 veces

Una vez que la tina esté vacía, oprima el botón \checkmark . La pantalla mostrará "RINSE VAT" (Enjuagar tina) y el desagüe se abrirá. Eche agua limpia en la tina para enjuagar la tina y dejar que el agua de enjuague se drene en la bandeja de drenaje. Enjuague al menos 3 veces, pero tenga cuidado de no rellenar excesivamente la bandeja de drenaje. La pantalla mostrará ahora "RINSE COMPLETE" (Enjuague completo) "YES NO".



17 Vacíe la bandeja de drenaje de filtración

Tire de la bandeja de drenaje de debajo de la freidora y vacíela usando la jarra de 1/2 gal (2 litros) echándola en un cubo para su desecho.



18 Seque la tina

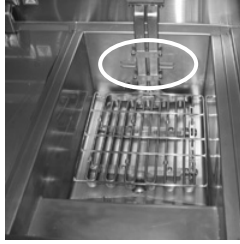
Una vez que se enjuague completamente la tina, oprima el botón \checkmark . La pantalla mostrará "VAT DRY" (Tina seca) "YES NO". Seque completamente la tina con una toalla y después oprima el botón \checkmark .



Procedimiento limpio profundo de la tina (continuado)

- 19** Rellene manualmente (unidades con sistemas a granel, vaya al paso 20)

La pantalla mostrará “MANUAL FILL POT” (Llenado manual del tanque) , seguido de “VAT FULL” (Tina llena), junto con “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina y después oprima el botón ✓.



Los controles volverán a la operación normal.

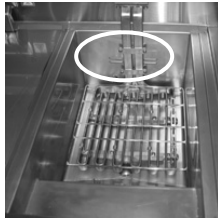
- 20** Rellene la tina de un sistema a granel

Oprima el botón ✓. El drenaje se cerrará y la pantalla mostrará “FILL POT FROM BULK” (Llenar tanque de sistema a granel) junto con “YES NO”.



- 21** Oprima sin soltar el botón ✓

Para rellenar la tina, oprima sin soltar el botón ✓ hasta que el nivel de grasa fría alcance el indicador inferior de aceite en la tina.



- 22** Tina llena

Oprima el botón X. La pantalla mostrará “VAT FULL” (Tina llena) junto con “YES NO”. Si la tina está llena, oprima el botón X. Los controles volverán a la operación normal. Si la tina no está llena, oprima el botón X. Los controles volverán al paso anterior.



Por qué Para impedir que se acumule grasa y para cumplir con las normas de limpieza de McDonald's

Tiempo requerido 5 minutos para preparar 45 minutos para completar

Hora del día Final del día de trabajo Para restaurantes abiertos las 24 horas: tarde por la noche o pronto por la mañana cuando el volumen sea bajo

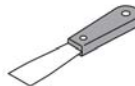
Iconos de peligro

 Productos químicos	 Gas/Aire/Líquido comprimidos	 Electricidad	 Líquido caliente/Vapor	 Aceite caliente
 Superficies calientes	 Manipulación manual	 Piezas móviles	 Vehículos móviles	
 Objetos/Superficies afilados	 Pisos resbaladizos	 Jeringas y fluidos corporales		

Herramientas y artículos



Cepillo de nilón



Procedimiento

- 1 Interruptor principal en apagado**
Asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición de apagado.



- 2 Quite el interceptor de grasa**
Quite el canal de grasa y la cubeta de la campana y eche el contenido en un carrito de desecho de aceite.



- 3 Suelte las ruedas**
Destrahe las ruedas de la freidora.



- 4 Cubra las tinas de la freidora**
Ponga cubiertas en todas las tinas.

 **Aceite caliente**



- 5 Haga rodar la freidora fuera de la campana**
Haga rodar con cuidado la freidora fuera de la campana lo suficiente para caer detrás de la freidora.

 **Aceite caliente**

Precaución: El aceite de cocinar puede salpicar al mover la freidora.



- 6 Desconecte los cordones de alimentación de la freidora**
Desconecte los cordones de alimentación tirando del enchufe, no del cable.



continuación ►

Limpie detrás de la freidora (continuación)

- 7 Quite los filtros**
Quite los filtros de grasa y llévelos al lavabo trasero para empapar en A.P.C. (HCS) de McDonald's caliente



- 8 Limpie la campana**
Use una espátula para quitar con cuidado la grasa de la campana y de detrás de la freidora.



- 9 Orden de limpieza**
Limpie el área de detrás de la freidora en este orden:
A. Piezas accesibles del conducto de humos
B. Parte trasera de la campana
C. Lados de la campana
D. Cavidad de los filtros de grasa
E. Chapa de metal alrededor de la freidora



- 10 Cuidado en las proximidades de la cinta fusible**
Tenga cuidado al limpiar alrededor de la cinta fusible. De romperse se activará el sistema de extinción de incendios.



- 11 Fregado**
Use un cepillo de nilón y A.P.C. (HCS) de McD caliente para limpiar las áreas de detrás de la freidora, incluido el piso.



- 12 Seque con una toalla**
Limpie todas las áreas con una toalla limpia y seca. Haga que el gerente lo inspeccione.



- 13 Lave las ruedas**
Use un cepillo de nilón y A.P.C. (HCS) caliente de McD para limpiar las ruedas.



- 14 Limpie el área**
Use un trapeador o una fregona y A.P.C. (HCS) de McD para limpiar el área alrededor de la freidora.



- 15 Vuelva a colocar la freidora en la campana**
Invierta los pasos 1 a 7 para volver a poner la freidora en la campana y vuelva a poner los filtros de grasa. Quite las cubiertas de la tina.



Aceite caliente

Precaución: El aceite para cocinar caliente puede salpicar cuando se mueva la freidora.