

Henny Penny Corp.

Freidora de bajo volumen de aceite - Gas

LVG-102; LVG-103; LVG-104

Referencia (opcional)

Tareas de mantenimiento diario

FR 02D01 Filtro de mantenimiento

Tareas de mantenimiento semanal

FR 02W01 Limpie detrás de la freidora

Tareas de mantenimiento trimestral

FR 02Q01 Compruebe las juntas tóricas del sistema de filtración

FR 02Q02 Limpieza a fondo

Tareas de mantenimiento semianuales

FR 02S01 Limpiar los sopladores y aberturas de ventilación

Modelo LVG-103



A. Bandeja de drenaje de los filtros, B. JIB (Jug-in-Box)

⚠ Peligros

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

⚠ Alertas de equipos

Busque este icono para encontrar información sobre cómo no dañar los equipos durante un procedimiento.

★ Recomendaciones

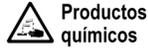
Busque este icono para encontrar recomendaciones útiles sobre cómo efectuar un procedimiento.

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 Durante las horas de poca actividad.

Iconos de peligro



Productos químicos



Electricidad



Líquidos calientes/Vapor



Aceite caliente



Superficies calientes



Manipulación manual



Piezas móviles



Objetos/Superficies afilados



Pisos resbaladizos

Herramientas y artículos



Guantes de filtración



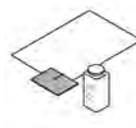
Mascarilla



Delantal resistente a calor



Útil para restregar



Juego McFiltering para sistema de filtración integrado, muestra

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. Filtración automática)



- 4 Oprima el botón de FLECHA ABAJO Oprima el botón de FLECHA ABAJO y la pantalla mostrará 2.MAINT FILTER? (2. ¿Filtración de mantenimiento?)



- 5 Oprima el botón ✓ Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará MAN FILTER junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para YES a fin de vaciar el aceite y la pantalla mostrará DRAINING (Drenando). Oprima X para NO y los controles volverán a la operación normal.



continuación ►

Filtración de mantenimiento (continuación)

- 6** Friegue el interior de la tina
Use un útil para 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 o el límite alto.

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



- 8** Lavado
Oprima el botón ✓ para YES y la pantalla mostrará WASHING (Lavado). El aceite circulará por la tina.



- 9** 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 YES y repita el paso 9.



- 10** Enjuague
Si la tina está limpia, oprima X para NO. Se mostrará RINSING (Enjuagando) en la pantalla. El aceite se bombeará a la tina y la enjuagará.



- 11** 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 YES y repetir el paso 11.



- 12** Pulido
Si la tina está limpia, oprima X para NO y se mostrará POLISH (Pulido) en la pantalla, junto con YES. Oprima el botón ✓ para YES y el aceite circulará por el sistema de filtración durante 5 minutos.



Recomendación

Se puede detener un ciclo de pulido en cualquier momento oprimiendo el botón ✓ debajo de las palabras STOP POLISH (Dejar de pulir).



- 13** Llenar tina
Una vez que se complete el ciclo de pulido, se mostrará FILL VAT (Llenar tina) en la pantalla, junto con YES. Oprima el botón ✓ para YES y la pantalla mostrará FILLING (Llenando) y la tina se llenará de aceite.



- 14** Vuelta a la operación normal
Una vez que la tina esté llena, la pantalla mostrará IS POT FILLED? (¿Está lleno el tanque?), junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para YES. La freidora volverá a la operación normal.



- 15** 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.

continuación ▶

Filtración de mantenimiento (continuación)

- 16** 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

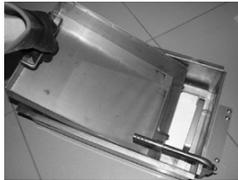
¡Esta bandeja puede estar caliente!
Use tela o guantes protectores, ya que de lo contrario se pueden producir quemaduras graves.



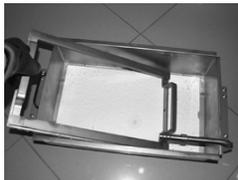
- 17** Quite la cubierta de la bandeja de drenaje de filtración
Levante la cubierta de la bandeja de drenaje.



- 18** 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.



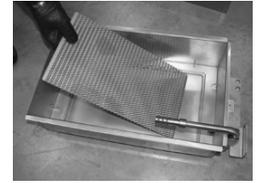
- 19** Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración
Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración y limpie completamente con agua y jabón. Enjuague bien con agua caliente.



- 20** Saque la almohadilla de filtración de la bandeja
Saque la almohadilla de filtración de la bandeja y deseche la almohadilla.



- 21** 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.



- 22** Limpie la bandeja de drenaje de filtración
Limpie el aceite y las migas de la bandeja de drenaje.



- 23** 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.



Aceite caliente

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.

Por qué Para impedir que haya fugas de aceite del tubo

Tiempo requerido 5 minutos para examinar y reemplazar si es necesario

Hora del día Siempre que la freidora no esté filtrando

Iconos de peligro



Aceite caliente



Superficies calientes



Piezas móviles



Pisos resbaladizos

Herramientas y artículos



Destornillador de hoja plana

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 paños 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. Antes de volver a poner la bandeja de drenaje del filtro en posición, lubrique las juntas tóricas del tubo del filtro con aceite frío.



Por qué	Para limpiar completamente la tina quitando el aceite caramelizado de la tina	
Tiempo requerido	1 hora	15 minutos para preparar y completar por tina
Hora del día	Después de cerrar si no es un establecimiento que esté abierto las 24 horas	Para restaurantes abiertos las 24 horas: la tarea puede realizarse de tina en tina. Podrá servir a los clientes con las tinas restantes.
Iconos de peligro	 Productos químicos  Electricidad  Líquidos calientes/Vapor  Aceite caliente  Superficies calientes  Manipulación manual  Piezas móviles  Objetos/Superficies afilados  Pisos resbaladizos	

Herramientas y artículos



Guantes, filtración



Mascarilla



Delantal resistente al calor



Cubo de plástico



Cepillo de mango largo, tanque, resistente al calor



Útil de resgado



Desengrasante



Toallas de papel



Estopajo que no raya



McCleaner

Procedimiento

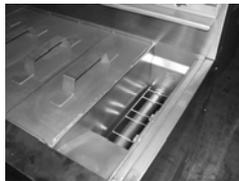
- 1** Póngase los equipos protectores
Use todos los equipos de seguridad aprobados de McDonald's, incluido un delantal, una mascarilla y guantes.

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



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

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



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



- 4** Introduzca el código
Introduzca el código 1, 2, 3, 4 con las teclas numéricas.



continuación ►

Limpieza a fondo de la tina (continuación)

- 5** Pase a Limpieza a fondo
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** Confirme la opción para:

Tinas divididas: LA pantalla muestra "LEFT RGHT" (Izda. Dcha.). Oprima el botón ✓ para seleccionar la tina izquierda, o el botón X para la tina derecha. La pantalla mostrará después "OIL RMVD" (Aceite eliminado), junto con "YES NO"



Tinas completas: Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará "OIL RMVD", junto con "YES NO"

- 7** Confirme la eliminación del aceite:

Tina vacía: Oprima el botón ✓ y el control saltará al paso 10 de "Prepare la bandeja de filtración".



Tina llena de aceite: Oprima el botón X y la pantalla mostrará "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (¿Está colocada la unidad de desecho?) (para sistemas JIB) o "CHK PAN" (Compruebe la bandeja) (para sistemas de aceite a granel) junto con "YES NO".



- 8** Desechado de aceite
Oprima el botón X y la pantalla mostrará "INSERT DISPOSAL UNIT" (Insertar unidad de desecho) (sistemas JIB). Una vez que esté colocada la bandeja/unidad de desecho, oprima el botón ✓ para YES y la pantalla mostrará "DRAINING" (Drenando) y el aceite se drenará de la tina. En las unidades con sistemas de aceite de granel se puede oprimir ahora el botón DISPOSE (Desechar) en el interruptor de aceite a granel para vaciar la bandeja de drenaje.



- 9** Vacíe la tina
La pantalla muestra a continuación "VAT EMTY" (Tina vacía), junto con "YES NO". Oprima el botón ✓ cuando esté listo y la pantalla muestre "CLN VAT COMPLETE" (Limpieza de la tina completa), junto con "YES NO". Oprima el botón ✓ y se cerrará la válvula de drenaje.



- 10a** Prepare la bandeja del filtro
Vacíe la bandeja de drenaje de filtración de los componentes de filtración internos y lleve los componentes a un fregadero para limpiarlos. Vuelva a colocar la bandeja de drenaje de filtración vacía y tape la freidora.



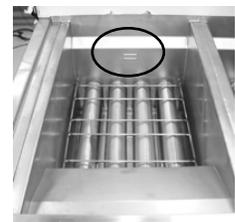
- 10b** Prepare la solución:

Para limpiar tinas completas:
Eche una botella de 2/3 de gal (3.8 l) de desengrasante de servicio pesado McD concentrado y llene con agua caliente hasta aproximadamente 1" (25 mm) por encima de las líneas de llenado.



Para limpiar tinas divididas:
Eche una botella de 1/3 de gal (3.8 l) de desengrasante de servicio pesado McD concentrado en una tina vacía y llene con agua caliente hasta aproximadamente 1" (25 mm) por encima de las líneas de llenado de aceite.

- 10c** Añada solución de limpieza
La pantalla muestra "SOLUTION ADDED?" (¿Solución añadida?) junto con "YES NO". Asegúrese de que la tina esté llena 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado superior. Después oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará "START CLEAN" (Empezar limpieza) "YES NO"



continúa ▶

★ **Recomendación**

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

Limpeza a fondo de la tina (continuación)

11 Limpieza

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

★ Recomendación

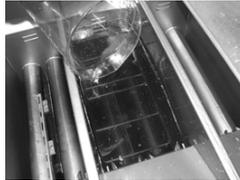
Oprima el botón X para detener el ciclo de limpieza.

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



12 Desechado de la solución

Use una jarra de 1/2 gal (2 litros) para eliminar la solución de la tina, echándola en un cubo de plástico para su desecho. Cualquier solución restante puede drenarse en la bandeja de drenaje para su desecho. Oprima \checkmark y la pantalla mostrará "VAT EMTY" (Tina vacía) "YES NO".



⚠ Líquido caliente/Vapor

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

13 Limpie la tina

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



⚠ Alerta del equipo

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

14 Enjuague la tina 3 veces

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



15 Limpieza de las líneas de aceite

Una vez que se enjuague completamente la tina, oprima el botón \checkmark y la pantalla mostrará "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (Eliminar solución de las líneas de aceite) " \checkmark =PUMP" (Bomba) "X=DONE" (hecho). Para asegurarse de que no quede solución de limpieza en las líneas de aceite, oprima sin soltar el botón \checkmark durante unos segundos. Una vez que estén despejadas las líneas, oprima el botón X y la pantalla mostrará "VAT DRY?" (¿Tina seca?) "YES NO".



16 Vacíe la bandeja de drenaje del filtro

Tire de la bandeja de drenaje de debajo de la freidora y vacíela, usando la jarra de 1/2 gal (2 litros) y vaciando el contenido en un cubo de plástico para su desecho. Enjuague la bandeja de drenaje con agua y séquela completamente.



17 Seque la tina

Seque completamente la tina con una toalla de papel, y después oprima el botón \checkmark .



Por qué	Para asegurar la operación apropiada de los quemadores		
Tiempo requerido	10 minutos		
Hora del día	Final del día laborable	Para restaurantes de 24 horas: tarde por la noche o temprano por la mañana cuando el volumen de actividad es bajo	
Iconos de peligro	 Pisos resbaladizos	 Aceite caliente	 Gas comprimido/Aire/Líquido

Herramientas y artículos



Destornillador de cabeza Phillips



Toallas de papel

Procedimiento

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



- 2** Cierre y desconecte la línea de gas
Abra la puerta izquierda y gire la palanca de cierre de gas hacia la derecha para apagar el gas, y después desconecte la línea de gas.



- 3** Haga rodar la freidora fuera de la campana
Desconecte el sujetador del cable y haga rodar con cuidado la freidora fuera de la campana lo suficiente para poder moverla.



Aceite caliente

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



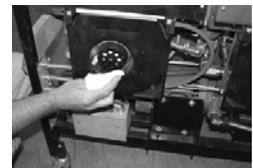
- 4** Limpie las aberturas de ventilación de los sopladores
Use un paño o toalla de papel para limpiar las ranuras de entrada de los sopladores a fin de asegurar una circulación de aire suficiente a los sopladores.



- 5** Quite el panel trasero inferior
Use un destornillador de cabeza Phillips para quitar el panel trasero inferior.



- 6** Limpie los sopladores
Use un paño o una toalla de papel para limpiar cada abertura de los sopladores.



- 7** Vuelva a colocar el panel trasero inferior
Limpie las ranuras de ventilación en el interior del panel trasero y después vuelva a colocar el panel.



- 8** Vuelva a colocar la freidora
Vuelva a conectar el enchufe al receptáculo eléctrico y vuelva a colocar la freidora en posición haciéndola rodar.



- 9** Vuelva a conectar la línea de gas y el sujetador del cable
Vuelva a conectar la línea de gas y gire la palanca de cierre hacia la izquierda para conectar el gas y vuelva a conectar el sujetador del cable a la freidora.



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 de actividad sea bajo

Iconos de peligro

 Productos químicos	 Electricidad	 Líquidos calientes/Vapor	 Aceite caliente	 Superficies calientes
 Manipulación manual	 Objetos/Superficies afilados	 Pisos resbaladizos	 Gas comprimido/Aire/Líquido	

Herramientas y artículos



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 desechado de aceite.

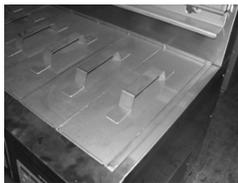


3 Suelte las ruedas
Destrabe las ruedas de la freidora.



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

 **Aceite caliente**



5 Cierre y desconecte la línea de gas
Abra la puerta izquierda y gire la palanca de cierre de gas hacia la derecha para apagar el gas, y después desconecte la línea de gas.



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



7 Haga rodar la freidora fuera de la campana
Desconecte el sujetador del cable y haga rodar con cuidado la freidora fuera de la campana lo suficiente para caber detrás de la freidora.



continuación ►

 **Aceite caliente**

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

Limpiar detrás de la freidora (continuación)

8 Quite los filtros

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



9 Limpie la campana

Use una espátula para quitar con cuidado la grasa de la campana y de detrás de la freidora.



10 Orden de limpieza

Limpiar 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



11 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.



12 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.



13 Seque con una toalla

Limpiar todas las áreas con una toalla limpia y seca. Pida al gerente que las inspeccione.



14 Lave las ruedas

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



15 Limpie el área

Use una trapeadora o una fregona y A.P.C. (HCS) de McD para limpiar el área alrededor de la freidora.



16 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.

17 Limpie la bandeja de drenaje de los filtros

Limpiar 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.

