

Henny Penny Corp.

Freidora de bajo volumen de aceite – Eléctrica

LVE-202; LVE-203; LVE-204

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

FR 05D01 Filtro de mantenimiento

FR 05D02 Limpie detrás de la freidora

Tareas de mantenimiento trimestral

FR 05Q03 Compruebe las juntas tóricas del sistema de filtración

FR 05Q01 Limpieza profunda

Modelo LVE-203



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 10 minutos por tina para completar

Hora del día Durante horas de bajo volumen.

Iconos de peligro



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 no está bien colocada la bandeja de drenaje del filtro o la tapa de la bandeja, se muestra CHK PAN (Comprobar bandeja) en la pantalla.

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 MAN FILTER (Filtro principal) junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para YES para drenar el aceite. La pantalla mostrará DRAINING (Drenándose). Oprima el botón X para NO y los controles volverán a la operación normal.



continuación ►

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 el portador de estropajos para alta temperatura, un estropajo y una pequeña cantidad de limpiador de freidoras KAY QSR para fregar las paredes, las esquinas y la parte inferior de la tina. Use el cepillo de detalle para alta temperatura a fin de eliminar la suciedad acumulada en los serpentines, las esquinas de las tinas y otras áreas difíciles de alcanzar. Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección.

Alerta del equipo

Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección y NO friegue 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 y la pantalla muestre SCRUB VAT COMPLETE? (¿Fregado tina completo?) Oprima el botón ✓ para YES. La pantalla muestra WASH VAT? (¿Lavar la 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 Pulir

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



14 Llenar la tina

Una vez completado el ciclo de pulido, se mostrará FILL VAT (Lavar la tina) en la pantalla junto con YES. Oprima el botón ✓ para YES y la pantalla mostrará FILLING (Llenándose) 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.



continuación ►

Filtración de mantenimiento (continuación)

- 16 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.

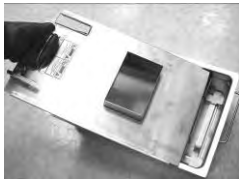
- 17 Saque tirando la bandeja de drenaje del filtro
Abra la puerta, oprima la desconexión del tope de la bandeja de drenaje y tire hacia afuera del conjunto de bandeja de drenaje del filtro usando el asa de la bandeja de drenaje.



⚠ Superficies calientes

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

- 18 Quite la cubierta de la bandeja de drenaje de filtración
Levante la cubierta de la bandeja de drenaje.



- 19 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.



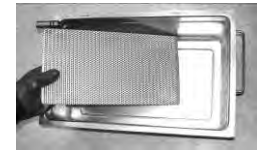
- 20 Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración
Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración y limpie completamente con agua y jabón. Enjuague bien con agua caliente.



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



- 22 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.



- 23 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.



- 24 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.

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

Tiempo requerido 5 minutos para preparar 45 minutos para completar

Hora del día Fin de la jornada laboral Para restaurantes de 24 horas: Al final de la noche o pronto por la mañana cuando el volumen sea bajo

Iconos de peligro

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

Herramientas y suministros



Cepillo de nilón



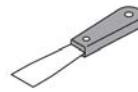
Botella de rociado



Toallas



Cubo de trapeadora



Espátula



Cepillo HI-Lo

Procedimiento

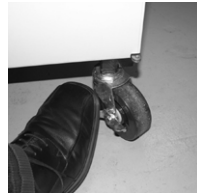
- 1 Ponga el interruptor en apagado
Asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición de apagado.



- 2 Quite la trampa de grasa
Quite el canal de grasa y la taza de la campana y eche el contenido en un carrito de desechado de aceite

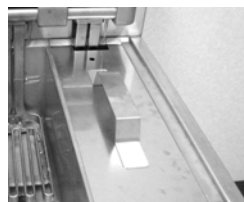


- 3 Desbloquee las ruedas
Desbloquee las ruedas de la freidora.



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

 Aceite caliente



- 5 Haga rodar la freidora separándola de la campana
Haga rodar con cuidado la freidora separándola de la campana lo suficiente para ponerse detrás de la freidora.



 Aceite caliente

Precaución: El aceite de cocción caliente 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.



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



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



continuación ►

Limpiar detrás de la freidora (continuación)

9 Orden de limpieza

Limpiar el área de detrás de la freidora en esta secuencia:

- A. Piezas accesibles de la pila
- B. Parte trasera de la campana
- C. Lados de la campana
- D. Cavidad del filtro de grasa
- E. Chapa de metal alrededor de la freidora



10 Cuidado con la cinta fusible

Tenga cuidado al limpiar alrededor de la cinta fusible. Al romperse se activará el sistema de extinción de incendios.



11 Friegue

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



12 Seque con la toalla

Limpiar todas las áreas con una toalla hasta que esté limpia y seca. Pida al gerente que haga una inspección.



13 Lave las ruedas

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



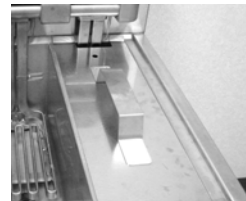
14 Limpie el área

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



15 Vuelva a poner la freidora en su posición

Invierta los pasos 1 - 7 para volver a poner la freidora en la campana y reemplace los filtros de grasas. Quite las cubiertas de las tinas.



Aceite caliente

Precaución: Puede salpicar aceite de cocción caliente al mover la freidora.

16 Limpie la bandeja de drenaje del filtro

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.

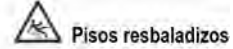
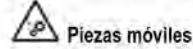


Por qué Para impedir que haya fugas de aceite del tubo

Tiempo requerido 5 minutos para examinar y reemplazar si es necesario

Hora del día Siempre que la freidora no esté filtrando

Iconos de peligro



Herramientas y artículos



Destornillador de hoja plana

Procedimiento

- 1 Saque tirando la bandeja de drenaje del filtro
Abra la puerta, oprima la desconexión del tope de la bandeja de drenaje y tire hacia afuera del conjunto de bandeja de drenaje del filtro usando el asa de la bandeja de drenaje.



¡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.

