

# 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**

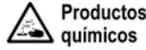
Fíjese en este icono para encontrar recomendaciones útiles sobre cómo efectuar un procedimiento.

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



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



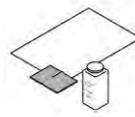
Mascarilla



Delantal resistente a calor



Portador de estropajos para alta temperatura Ecolab y estropajo



Juego McFiltering para sistema de filtración integrado, muestra



Cepillo de detalle para alta temperatura Ecolab



Limpiador de freidoras KAY OSR

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.

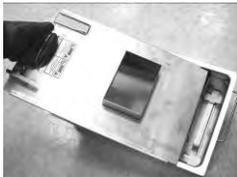
- 17 Saque tirando la bandeja de drenaje del filtro  
Abra la puerta, oprima la desconexión del tope de la bandeja de drenaje y tire hacia afuera del conjunto de bandeja de drenaje del filtro usando el asa de la bandeja de drenaje.



**⚠ 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.



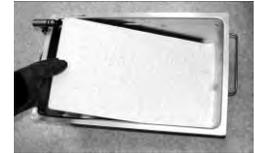
- 19 Quite la cesta para migas  
Levante la cesta para migas de la bandeja de drenaje. Limpie el aceite y las migas de la cesta. Limpie la cesta con agua y jabón, y después enjuague completamente con agua caliente.



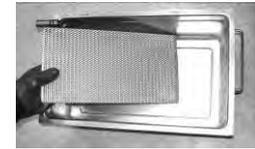
- 20 Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración  
Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración y limpie completamente con agua y jabón. Enjuague bien con agua caliente.



- 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

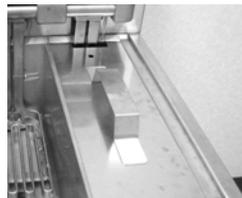


- 3 Desbloquee las ruedas**  
Desbloquee las ruedas de la freidora.



- 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.



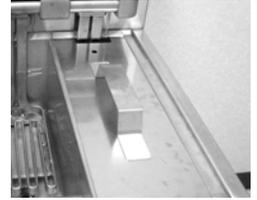
### 14 Limpie el área

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

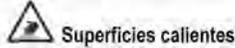
**Tiempo requerido** 5 minutos para examinar y reemplazar si es necesario

**Hora del día** Siempre que la freidora no esté filtrando

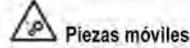
**Iconos de peligro**



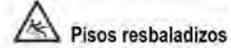
Aceite caliente



Superficies calientes



Piezas móviles



Pisos resbaladizos

## 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.



**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.

