

Henny Penny Corp.

Freidora de Bajo Volumen de Aceite - Gas

LVG-202; LVG-203; LVG-204

Referencia cruzada (opcional)

Tareas de mantenimiento diarias

FR 06D01 Filtrado de mantenimiento

Tareas de mantenimiento semanales

FR 06W01 Limpieza detrás de la freidora

Tareas de mantenimiento trimestrales

FR 05Q01 Comprobación de las juntas tóricas del sistema de filtrado

FR 06Q02 Limpieza profunda

Tareas de mantenimiento semestrales

FR 06S01 Limpieza de los ventiladores centrífugos y de los orificios de ventilación

Modelo LVG-203



A. Bandeja de drenaje, B. garrafa JIB (garrafa en el interior de la caja)

⚠ Peligros

Estos iconos le advierten sobre un posible riesgo de lesiones corporales.

⚠ Alertas sobre el equipo

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

★ Consejos

Busque este icono para encontrar consejos útiles sobre cómo llevar a cabo un procedimiento.

Objetivo Eliminar los restos de fritura de la freidora y filtrar el aceite completamente con el objetivo de prolongar la vida del aceite

Tiempo requerido 5 minutos para la preparación 10 minutos por cubeta para completar el procedimiento

Hora del día Durante las horas en las que el volumen de trabajo sea menor.

- Iconos de peligro**
-  **Sustancias químicas**
 -  **Electricidad**
 -  **Líquidos/vapor calientes**
 -  **Aceite caliente**
 -  **Superficies calientes**
 -  **Manipulación manual**
 -  **Piezas en movimiento**
 -  **Objetos/superficies cortantes**
 -  **Suelos resbaladizos**

Herramientas y materiales



Procedimiento

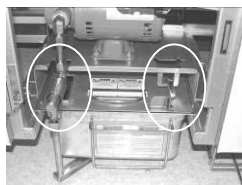
1 Utilice el equipo de protección
Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald's incluyendo delantal, pantalla facial y guantes.



Aceite caliente
El aceite caliente puede provocar quemaduras graves



2 Comprobar el depósito de filtrado
Asegúrese de que el depósito de filtrado y la cubierta del depósito estén colocados en su sitio con el cierre del filtro (derecha) accionado y el conducto del filtro conectado con firmeza (izquierda).



Consejo
Si el depósito de drenaje o la cubierta del depósito no están debidamente colocados en su sitio, la pantalla mostrará **FILTER PAN MISSING (DEPÓSITO DE DRENAJE NO DETECTADO)**.

3 Pulsar el botón de FILTRO y mantenerlo presionado
Asegúrese de que el aceite esté caliente para obtener los mejores resultados en el filtrado y a continuación pulse el botón de FILTRO y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre **1.AUTO FILTER (FILTRADO AUTOMÁTICO)**



4 Pulsar el botón con la flecha hacia ABAJO
Pulse el botón con la flecha hacia ABAJO y la pantalla mostrará **2.MAINT FILTER? (¿FILTRADO DE MANTENIMIENTO?)**



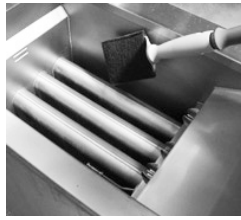
5 Pulsar el botón ✓
Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará **MAN FILTER (FILTRADO DE MANTENIMIENTO)** junto con **YES NO (SÍ NO)**. Pulse el botón ✓ para seleccionar **SÍ** y el aceite saldrá de la cubeta; en pantalla se mostrará **DRAINING (DRENANDO)**. Pulse **X** para seleccionar **NO** y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.



continuación ►

Filtrado de Mantenimiento (continuación)

- 6 Frotar el interior de la cubeta**
Utilice el portaestropajo, el estropajo para temperaturas elevadas y una pequeña cantidad de Limpiador KAY QRS para freidoras a la hora de frotar las paredes, las esquinas y el fondo de la cubeta. Utilice el cepillo de precisión para temperaturas elevadas a la hora de eliminar los residuos y los restos acumulados en las resistencias y en las esquinas de la cubeta, así como en otras zonas de difícil acceso.



Alerta sobre equipo

Tenga cuidado de no dañar las sondas detectoras o el limitador de temperatura.

- 7 Frotado del interior de la cubeta completado**
Cuando la cubeta esté limpia y la pantalla muestre SCRUB COMPLETE? (¿FROTADO COMPLETADO?) pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ. La pantalla muestra WASH VAT? junto con YES NO (¿LAVAR CUBETA?, SÍ NO).



- 8 Lavado**
Pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará WASHING (LAVANDO). El sistema hace circular el aceite por la freidora.



- 9 Volver a lavar**
Cuando el ciclo de lavado se haya completado, la pantalla mostrará WASH AGAIN? junto con YES NO (¿VOLVER A LAVAR?, SÍ NO). Si la cubeta aún no está limpia, pulse ✓ para seleccionar SÍ y se repetirá el paso 9.



- 10 Aclarado**
Si la cubeta está limpia, pulse X para seleccionar NO y la pantalla mostrará RINSING (ACLARANDO). Se bombea aceite al interior de la cubeta y la aclara.



- 11 Volver a aclarar**
Una vez completado, la pantalla muestra RINSE AGAIN? junto con YES NO (¿VOLVER A ACLARAR?, SÍ NO). Si la cubeta aún no está limpia, pulse ✓ para seleccionar SÍ y se repetirá el paso 11.



- 12 Depurar el aceite**
Si la cubeta está limpia, pulse X para seleccionar NO y la pantalla mostrará POLISH junto con YES (DEPURAR, SÍ). Pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y el aceite circulará por el sistema de filtrado durante 5 minutos.



- 13 Llenar la cubeta**
Cuando el ciclo de depurado se haya completado, la pantalla mostrará FILL VAT junto con YES (LLENAR CUBETA, SÍ). Pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará FILLING (LLENANDO) y la cubeta se llenará de aceite.



- 14 Retorno al modo de funcionamiento normal**
Cuando la cubeta esté llena, la pantalla mostrará IS POT FILLED? junto con YES NO (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?, SÍ NO). Pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y la freidora regresará al modo de funcionamiento normal.



- 15 Interruptor de alimentación en posición de encendido (ON)**
Asegúrese de que el interruptor principal de alimentación esté en la posición de Encendido (ON).



Consejo

Si no ha cambiado la almohadilla de filtro, la pantalla mostrará el mensaje recordatorio "CHANGE PAD" (CAMBIAR ALMOHADILLA). Pulse el botón 1 para cancelar el mensaje; sin embargo, el mensaje reaparecerá cada 4 minutos hasta que la almohadilla de filtro haya sido cambiada.

continuación ▶

Filtrado de Mantenimiento (continuación)

16 Sacar el depósito de drenaje del sistema de filtrado

Abra la puerta; tire hacia arriba del cierre del depósito y a continuación tire del asa del depósito de drenaje hasta que este salga de la freidora.

Aceite caliente

¡Es posible que el depósito esté caliente! Utilice un paño o guantes protectores para evitar quemaduras graves.



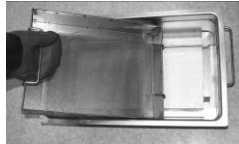
17 Retirar la cubierta del depósito de drenaje

Levante la cubierta del depósito de drenaje.



18 Retirar la bandeja recogemigas

Saque la bandeja recogemigas situada en el interior del depósito de drenaje. Limpie el aceite y los residuos acumulados en la bandeja recogemigas. Limpie la bandeja recogemigas con agua y jabón y a continuación aclare la bandeja a fondo con agua caliente.



19 Retirar el marco de sujeción de la almohadilla de filtro

Retire el marco de sujeción de la almohadilla de filtro y límpielo a fondo con agua y jabón. Aclare abundantemente con agua caliente.



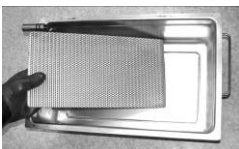
20 Sacar la almohadilla de filtro del depósito

Saque la almohadilla de filtro del depósito y deseche la almohadilla



21 Sacar la rejilla inferior

Saque la rejilla inferior del depósito y límpiela a fondo con agua y jabón. Aclare abundantemente con agua caliente.



22 Limpiar el depósito de drenaje

Limpie el aceite y los residuos acumulados en el depósito de drenaje.












23 Volver a montar

Vuelva a montar el depósito siguiendo los pasos previos en sentido inverso, colocando primero la rejilla inferior en el depósito de drenaje, seguida de la almohadilla de filtro, el marco de sujeción y la bandeja recogemigas.



Consejo

Asegúrese de que el depósito de drenaje, la rejilla inferior, la bandeja recogemigas y el marco de sujeción estén completamente secos antes de colocar la almohadilla de filtro dentro del depósito, ya que el agua disolvería la almohadilla.

Objetivo	Evitar la acumulación de grasa y mantener los estándares de limpieza de McDonald's	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	45 minutos para llevar a cabo el procedimiento de limpieza
Hora del día	Al finalizar la jornada de trabajo	Para los restaurantes abiertos las 24 horas: A última hora de la noche o a primera hora de la mañana, cuando el volumen de trabajo sea menor
Iconos de peligro	 Sustancias químicas  Electricidad  Líquidos/vapor calientes  Aceite caliente  Superficies calientes  Manipulación manual  Objetos/superficies cortantes  Suelos resbaladizos  Gas/aire/líquido comprimidos	

Herramientas y materiales



Procedimiento

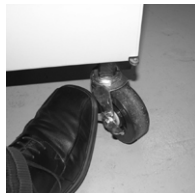
- Colocar el interruptor en posición de apagado (OFF)
Asegúrese de que el interruptor principal de alimentación esté en la posición de Apagado (OFF).



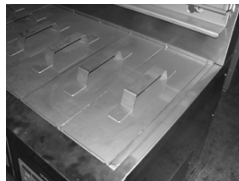
- Retirar el colector de grasa
Retire la canaleta y el colector de grasa en la campana y vierta el contenido en un carrito para descarte de aceite



- Desbloquear las ruedas
Desbloquee los topes de las ruedas de la freidora.



- Tapar las cubetas de la freidora
Coloque las tapas en todas las cubetas.



- Interrumpir el suministro de gas y desconectar el conducto del gas
Abra la puerta izquierda y gire la llave de cierre del gas en el sentido de las agujas del reloj para interrumpir el suministro de gas; a continuación, desconecte el conducto del gas.



- Desconectar los cables de alimentación de la freidora
Desconecte los cables de alimentación tirando de la clavija, no del cable.



- Alejar la freidora de la campana
Desconecte el cable de contención y tire de la freidora para alejarla de la campana hasta que quede un espacio suficiente que permita situarse detrás de la freidora.



Cuidado: El aceite caliente empleado para cocinar puede salpicar al mover la freidora.

continuación ►

Limpeza Detrás de la Freidora (continuación)

8 Retirar los filtros

Retire los filtros de grasa y llévelos al fregadero situado en la parte trasera; póngalos a remojo añadiendo Concentrado Multiusos de McDonald's a temperatura caliente. (HCS)



9 Limpiar la campana

Utilice una rasqueta para limpiar con cuidado la grasa acumulada en la campana y detrás de la freidora.



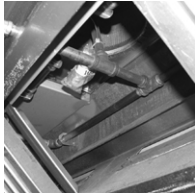
10 Orden de limpieza

Limpe la zona situada detrás de la freidora siguiendo este orden:
A. Piezas accesibles de la chimenea
B. Parte trasera de la campana
C. Laterales de la campana
D. Alojamiento del filtro de grasa
E. Plancha metálica alrededor de la freidora



11 Limpiar con cuidado alrededor de la conexión fusible

Tenga cuidado cuando limpie alrededor de la conexión fusible. Si la rompe, se activará el sistema de extinción de incendios.



12 Frotar

Utilice un cepillo de nylon y concentrado multiusos de McDonald's a temperatura caliente (HCS) para limpiar las zonas situadas detrás de la freidora, incluido el suelo.



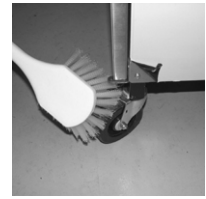
13 Secar con un paño

Seque todas las zonas con un paño hasta que queden limpias y secas. Avise al encargado para que inspeccione.



14 Limpiar ruedas

Utilice un cepillo de nylon y concentrado multiusos de McDonald's a temperatura caliente. (HCS) para limpiar las ruedas.



15 Limpiar alrededor de la freidora

Utilice una fregona y concentrado multiusos de McDonald's (HCS) para limpiar la zona situada alrededor de la freidora.



16 Devolver la freidora a su sitio

Realice los pasos 1 a 7 en sentido inverso para volver a conectar la freidora a la campana y sustituya los filtros de grasa. Retire las tapas de las cubetas.






Aceite caliente

Cuidado: El aceite caliente empleado para cocinar puede salpicar al mover la freidora.

17 Limpiar el depósito de drenaje del sistema de filtrado

Limpe el aceite y los restos de fritura acumulados en el depósito de drenaje. Limpe el depósito de drenaje con agua y jabón y a continuación aclare a fondo el depósito con agua caliente.



Objetivo	Garantizar un funcionamiento adecuado de los quemadores	
Tiempo requerido	10 minutos	
Hora del día	Al finalizar la jornada de trabajo	Para los restaurantes abiertos las 24 horas: A última hora de la noche o a primera hora de la mañana, cuando el volumen de trabajo sea menor
Iconos de peligro	 Suelos resbaladizos  Aceite caliente  Gas/aire/líquido comprimidos	

Herramientas y materiales



Destornillador Phillips



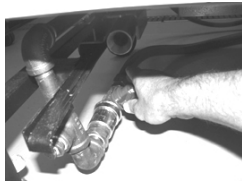
Papel de cocina

Procedimiento

- Colocar el interruptor en posición de apagado (OFF)
Asegúrese de que el interruptor principal de alimentación esté en la posición de APAGADO (OFF).



- Interrumpir el suministro de gas y desconectar el conducto del gas
Abra la puerta izquierda y gire la llave de cierre del gas en el sentido de las agujas del reloj para interrumpir el suministro de gas; a continuación, desconecte el conducto de gas.



- Alejar la freidora de la campana
Desconecte el cable de contención y desenchufe la freidora; a continuación haga rodar la freidora en sentido opuesto a la campana hasta que quede un espacio suficiente que permita situarse detrás de la freidora.



Aceite caliente
Cuidado: El aceite caliente empleado para cocinar puede salpicar al mover la freidora.

- Limpiar los orificios de ventilación del ventilador centrífugo
Utilizando un paño o papel de cocina, limpie los orificios de ventilación del ventilador centrífugo para garantizar que el flujo de aire de entrada a los ventiladores centrífugos sea el adecuado.



- Retirar el panel inferior trasero
Empleando un destornillador Phillips, retire el panel inferior trasero.



- Limpiar ventiladores centrífugos
Empleando un paño o papel de cocina, limpie cada una de las aberturas de los ventiladores centrífugos.



- Vuelva a instalar el panel inferior trasero
Limpie los orificios de ventilación por la cara interna del panel trasero y a continuación vuelva a instalar el panel.



- Devolver la freidora a su sitio
Vuelva a conectar el enchufe en la toma de alimentación y empuje la freidora hasta colocarla en su ubicación original.



Filtrado de Mantenimiento (continuación)

- 9 Conectar el conducto del gas y el cable de contención
Vuelva a conectar el conducto del gas y gire la llave de cierre en sentido opuesto a las agujas del reloj para permitir el suministro de gas y conecte el cable de contención a la freidora.



Objetivo	Limpiar a fondo la cubeta eliminando el aceite caramelizado de la cubeta	
Tiempo requerido	1 hora	15 minutos por cubeta para preparar y completar el procedimiento
Hora del día	Después de cerrar a menos que sea un establecimiento abierto las 24 horas del día	Para restaurantes abiertos las 24 horas del día: Puede llevar a cabo la tarea en las cubetas una por una. Podrá atender los pedidos de los clientes en las otras cubetas.
Iconos de peligro		

Herramientas y materiales

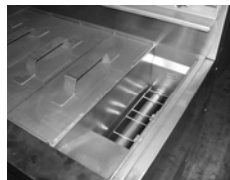
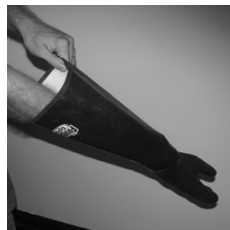


Procedimiento

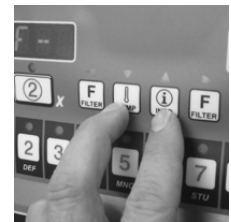
- Colocarse el equipo de protección**
 Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald's incluyendo delantal, pantalla facial y guantes.

Aceite caliente
El agua o el aceite calientes pueden provocar quemaduras graves.
- Tapar cubetas**
 Tape las cubetas adyacentes para evitar contaminar de forma accidental el aceite con la solución empleada en la limpieza profunda de la freidora.

Consejo
 No cocine ningún producto en las cubetas adyacentes cuando se esté llevando a cabo un procedimiento de Limpieza Profunda para evitar contaminar el aceite y el producto.



- Iniciar el Modo de Limpieza Profunda**
 Pulse los botones TEMP y INFO y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 1 (NIVEL 1), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).



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



continuación ►

Procedimiento de Limpieza Profunda de la Cubeta (continuación)

5 Avanzar hasta Limpieza Profunda
 Pulse dos veces el botón con la flecha hacia ABAJO y las pantallas mostrarán “DEEP CLEAN” (LIMPIEZA PROFUNDA). Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará DEEP CLN (LIMPIEZA PROFUNDA) junto con “YES NO” (SÍ NO).



6 Confirmar Selección para:
Cubetas dobles: La pantalla muestra “LEFT RIGHT” (“IZQUIERDA DERECHA”). Pulse el botón ✓ para seleccionar la cubeta izquierda o el botón X para seleccionar la cubeta derecha. A continuación, la pantalla muestra “OIL RMVD” (“ACEITE RETIRADO”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”).



Cubetas simples: Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará “OIL RMVD” (“ACEITE RETIRADO”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”).

7 Confirmar que ha salido todo el aceite:
Cubeta vacía: Pulse el botón ✓ y el dispositivo de control avanzará hasta el paso 10 “Preparar el Depósito de Drenaje”.



Cubeta llena de aceite: Pulse el botón X y la pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (“¿ESTÁ LA UNIDAD DE DESCARTE EN SU SITIO?”) (para sistemas con garrafa JIB) o “CHK PAN” (“COMPROBAR DEPÓSITO”) (para sistemas con aceite a granel) junto con “YES NO” (“SÍ NO”).



8 Desechar el aceite
 Pulse el botón X y la pantalla mostrará “INSERT DISPOSAL UNIT” (“INSERTAR UNIDAD DE DESCARTE”) (sistemas con garrafa JIB). Cuando el depósito/unidad de descarte estén colocadas en su sitio, pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará “DISPOSING” (“DESECHANDO”) y el aceite se vaciará de la cubeta. En el caso de las unidades con el sistema de aceite a granel, ahora puede pulsar el botón con la inscripción DISPOSE (DESECHAR) en el interruptor de aceite a granel para vaciar el depósito de drenaje.



9 Cubeta vacía
 La pantalla muestra “VAT EMPTY” (“CUBETA VACÍA”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”). Pulse el botón ✓ cuando esté lista y la pantalla mostrará “CLN VAT COMPLETE” (“LIMPIEZA DE CUBETA COMPLETADA”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”). Pulse el botón ✓ y la válvula de drenaje se cerrará.



10a Preparar el depósito de drenaje
 Saque los componentes de filtrado del interior del depósito de drenaje y llévelos a un fregadero donde los limpiará posteriormente. Vuelva a colocar el depósito de drenaje vacío y su cubierta en la freidora.



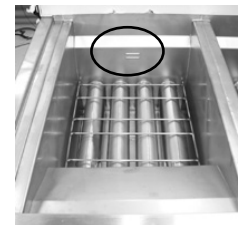
10b Preparar solución:

Para limpiar las cubetas simples:
 Vierta dos tercios del contenido de una botella de desengrasante extrafuerte McD Heavy-Duty de 1 galón (3,8 litros) en una cubeta vacía y añada agua caliente hasta que el nivel alcance 1” (25 mm) por encima de las líneas indicadoras de nivel.



Para limpiar cubetas dobles:
 Vierta un tercio del contenido de una botella de desengrasante extrafuerte McD Heavy-Duty de 1 galón (3,8 litros) en una cubeta vacía y añada agua caliente hasta que el nivel alcance 1” (25 mm) por encima de las líneas indicadoras de nivel.

10c Añadir solución limpiadora
 La pantalla muestra “SOLUTION ADDED?” (“¿SOLUCIÓN AÑADIDA?”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”). Asegúrese de que el nivel de la cubeta quede 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea indicadora superior. A continuación pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará “START CLEAN” “YES NO” (“INICIAR LIMPIEZA”, “SÍ NO”).



★ Consejo

Añada la cantidad de agua necesaria durante el proceso de limpieza para mantener la solución 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea indicadora superior.

continuación ►

Procedimiento de Limpieza Profunda de la Cubeta (continuación)

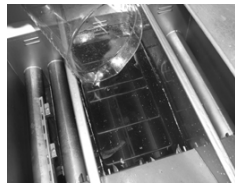
11 Limpieza

Pulse el botón \checkmark y la pantalla mostrará "CLEANING" (LIMPIANDO) junto con un temporizador de cuenta atrás. La temperatura se regula a 195°F (91°C) durante una hora para este paso.

★ Consejo

Pulse el botón X para detener el ciclo de limpieza.

Siga el procedimiento de limpieza de cubetas establecido por McDonald's; transcurrida una hora la pantalla mostrará "CLEAN DONE" (LIMPIEZA COMPLETADA) y el dispositivo de control emitirá una señal acústica. A continuación, la pantalla muestra "REMOVE SOLUTION FROM VAT" ("RETIRAR LA SOLUCIÓN DE LA CUBETA").



12 Desechar la solución

Empleando una jarra de 1/2 galón (2 litros), retire la solución de la cubeta y viértala en un cubo de plástico para proceder a su descarte. Puede drenar los restos de solución al interior del depósito de drenaje para su descarte. A continuación, la pantalla mostrará "VAT EMTY" "YES NO" ("CUBETA VACÍA" "SÍ NO").



Líquidos/vapor calientes
Utilice guantes y otros elementos de protección ya que cuando la solución está caliente puede causar graves quemaduras.

13 Cubeta limpia

Cuando la cubeta esté vacía, pulse el botón \checkmark y la pantalla mostrará "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" ("FROTADO COMPLETADO", "SÍ NO"). Utilice el cepillo para limpiar los tubos de los quemadores y la herramienta de raspado para limpiar la cubeta si fuera necesario.

⚠ Alerta sobre equipo

No utilice lana de acero, cepillos de fibras metálicas, rasquetas, otros limpiadores abrasivos o limpiadores/desinfectantes que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco ya que estos deteriorarían el material de acero inoxidable y reducirían la vida útil de la unidad.



14 Aclarar la cubeta 3 veces

Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón \checkmark y la pantalla mostrará "RINSE VAT" (ACLARAR CUBETA) y se abrirá el conducto de drenaje. Para aclarar la cubeta, vierta agua limpia en la cubeta y deje que el agua utilizada en el aclarado se drene al interior del depósito de drenaje. Aclare al menos 3 veces, pero asegúrese de que el depósito de drenaje no se sobre. La pantalla muestra "RINSE COMPLETE" "YES NO" ("ACLARADO COMPLETADO", "SÍ NO")



15 Vaciar el depósito de drenaje

Saque el depósito de drenaje situado bajo la freidora y vacíelo utilizando la jarra de medio galón (2 litros); vierta el aceite en el cubo de plástico para proceder a su descarte. Aclare el depósito de drenaje con agua y séquelo completamente.



16 Secar la cubeta

Cuando haya aclarado completamente la cubeta, pulse el botón \checkmark y la pantalla mostrará "VAT DRY" "YES NO" ("CUBETA SECA", "SÍ NO"). Seque la cubeta completamente con un trozo de papel de cocina y a continuación pulse el botón \checkmark .

