

Henny Penny Corp. Elektrická fritéza s malým obsahem oleje

LVE-102; LVE-103; LVE-104

Odkaz na jinou stránku (možné)

Denní povinná údržba

FR 01D01 Údržba filtru

Týdenní povinná údržba

FR 01W01 Úklid za fritézou

Čtvrtletní povinná údržba

FR 01Q01 Kontrola
o-kroužků filtračního systému

FR 01Q02 Důkladné čištění

Model LVE-103



A. Filtrační odtoková nádoba, B. JIB (Nádoba v krabici)

⚠ Rizika

Tyto obrázky upozorňují na případná rizika poranění osob.

⚠ Pozor na zařízení

Tyto obrázky informují o tom, jak nepoškodit zařízení během postupu.

★ Rady

Všimněte si tohoto obrázku, u kterého najdete užitečné informace, jak postupovat.

Proč Čistí nádrž od strouhanky a důkladně filtruje olej, aby se prodloužila jeho životnost

Potřebný čas 5 minut na přípravu 10 minut k dokončení každé vany

Vhodná doba Za pomalého provozu.

Výstražné symboly

	Chemikálie		Elektrina		Horké tekutiny		Horký olej		Horké povrchy
	Manuální obsluha		Pohybující se části		Ostré předměty/povrchy		Kluzké podlahy		

Nářadí a potřeby



Rukavice, filtrování



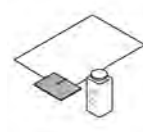
Ochranný štít obličeje



Zástěra, žáruvzdorná



Čistící nářadí



Filtrovní souprava Mc pro zabudovaný filtrační systém, vzorek

Postup

- Nasadíte si ochrannou výstroj**
Použijte všechny bezpečnostní pomůcky schválené McDonald's včetně zástěry, ochranného štítu na obličej a rukavic.



Horký olej

Horký olej může způsobit vážné popáleniny.



- Zkontrolujte filtrační nádobu**
Ujistěte se, že odtoková filtrační nádoba a víko nádoby jsou na místě s nasazeným uzamknutým filtrem (vpravo) a filtrační trubka je pevně připojená (vlevo).



Rada

Pokud není filtrační odtoková nádoba nebo kryt nádoby na správném místě, na displeji se zobrazí FILTER PAN MISSING.



- Stiskněte a držte tlačítko FILTER**
Ujistěte se, že je olej horký, aby výsledek filtrace byl co nejlepší, a potom stiskněte a držte tlačítko FILTER, dokud se na displeji nezobrazí 1. AUTO FILTER.



- Stiskněte tlačítko DOWN**
Stiskněte tlačítko DOWN a na displeji se zobrazí 2.MAINT FILTER?



- Stiskněte tlačítko ✓**
Stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí PUT ON *PPE a potom CONFIRM? společně s YES NO. Stiskněte tlačítko ✓ pro YES pro vypuštění oleje a na displeji se zobrazí DRAINING. Stiskněte X pro NO a kontrolky se vrátí do normálního provozu.



pokračování ▶

Údržba filtru (pokračování)

6 Zvedněte prvky

Po vypuštění oleje vyjměte podstavec košíku a za použití zvedacího nářadí vyzvedněte prvky na pantech z vany.



Horké povrchy

Při zvedání prvků používejte ochrannou rukavici nebo látku, jinak může dojít k popáleninám.

Pozor na zařízení

Dávejte pozor, abyste nepoškodili žárovku označující horní limit, umístěnou uprostřed prvků.



7 Vyčistěte vnitřek vany

K čištění vnitřku vany použijte čisticí nářadí, nylonovou drátěnku a malé množství McD's Fryer Cleaner.

Pozor na zařízení

Dávejte pozor, abyste nepoškodili citlivé snímače a NEDRHNĚTE, jinak se bude strouhanka lepit a připalovat.



8 Dokončete čištění

Po vyčištění vany a zobrazení nápisu SCRUB COMPLETE? na displeji, stiskněte tlačítko ✓ pro YES. Na displeji se zobrazí WASH VAT? spolu s YES NO.



9 Mytí

Snižte prvky, potom stiskněte tlačítko ✓ pro YES a na displeji se zobrazí WASHING. Olej ve vaně cirkuluje.



10 Opakujte mytí

Po ukončení cyklu mytí se na displeji zobrazí WASH AGAIN? společně s YES NO. Pokud vana ještě není čistá, stiskněte YES a krok 9 se opakuje.



11 Oplachování

Pokud je vana čistá, stiskněte X pro NO a na displeji se zobrazí RINSING. Olej je načerpán do vany a opláchně ji.



12 Opakujte opláchnutí

Po ukončení se na displeji zobrazí RINSE AGAIN? spolu s YES NO. Pokud vana není ještě čistá, stiskněte ✓ pro YES a krok 11 se opakuje.



13 Leštění

Pokud je vana čistá, stiskněte X pro NO a na displeji se zobrazí POLISH spolu s YES NO. Stiskněte tlačítko ✓ pro YES a olej bude 5 minut cirkulovat přes filtrační systém. Stiskněte X pro NO a kontrolky pokračují ke kroku 15.

Rada

Cyklus leštění může být kdykoliv ukončen stisknutím tlačítka X pod slovem STOP.



14 Naplňte vanu

Po ukončení cyklu leštění se na displeji zobrazí FILL VAT spolu s YES NO. Stiskněte tlačítko ✓ pro YES, na displeji se zobrazí FILLING a vana se naplní olejem.



15 Zpět k normálnímu provozu

Po naplnění vany se na displeji zobrazí IS POT FILLED? Spolu s YES NO. Stiskněte tlačítko ✓ pro YES a fritéza se vrátí do normálního provozu.



pokračování ►

Údržba filtru (pokračování)

- 16 Spínač je zapnutý
Ujistěte se, že hlavní spínač je v pozici ON.

Rada

Pokud nebyl vyměněn filtr, na displeji se zobrazí připomenutí "CHANGE PAD". Stiskněte tlačítko #1, abyste zrušili vzkaz, ale ten se bude opakovat každé 4 minuty, pokud nedojde k výměně filtru.



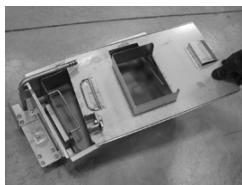
- 17 Vytáhněte filtrační odtokovou nádobu
Otevřete dveře, zvedněte zářezku na odtokové nádobě a za použití držadla na odtokové nádobě vytáhněte sestavu filtrační odtokové nádobu.

Horké povrchy

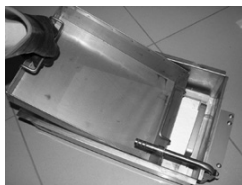
Tato nádoba může být horká! Použijte ochrannou textilii nebo rukavici, jinak může dojít k vážným popáleninám.



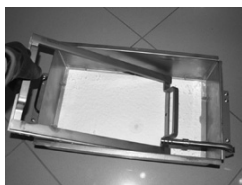
- 18 Vyjměte kryt odtokové filtrační nádoby
Zvedněte kryt z odtokové nádoby.



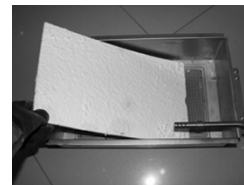
- 19 Vyjměte nádobu na strouhanku
Z odtokové nádoby vyjměte nádobu na strouhanku. Otrěte z ní olej a strouhanku, očistěte ji mýdlem a vodou a pak důkladně opláchněte horkou vodou.



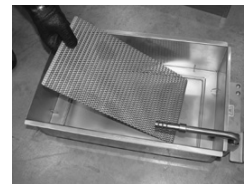
- 20 Vyjměte pérovou pojistku zajišťující filtr
Vyjměte pérovou pojistku a důkladně ji vyčistěte mýdlem a vodou. Poté ji ještě důkladně horkou vodou opláchněte.



- 21 Vyjměte filtr z nádoby
Vytáhněte filtr z nádoby a zahodte ho.



- 22 Vyjměte dolní mřížku
Vytáhněte dolní mřížku z nádoby a důkladně ji očistěte mýdlem a vodou. Poté ještě důkladně opláchněte horkou vodou



- 23 Vyčistěte filtrační odtokovou nádobu
Otrěte olej a strouhanku z odtokové nádoby.



- 24 Sestavení
Sestavte v opačném pořadí. Do filtrační nádoby umístěte nejdříve spodní mřížku, potom filtr, pérovou pojistku a zachytávač strouhanky.



Rada

Ujistěte se, že odtoková nádoba, spodní mřížka, zachytávač strouhanky a pérová pojistka jsou důkladně vysušeny, před vložením filtru do nádoby, protože voda by filtr rozpustila.

Proč Aby olej nevytékal z trubky

Potřebný čas 5 minut na kontrolu a výměnu
v případě potřeby

Vhodná doba Kdykoliv, pokud fritéza nefiltruje

Výstražné symboly  Horký olej  Horké povrchy  Pohybující se části  Kluzké podlahy

Nářadí a potřeby



Plochý šroubovák

Postup

1 Vytáhněte filtrační odtokovou nádobu

Otevřete dveře, zvedněte zarážku na odtokové nádobě a za pomoci rukojeti na odtokové nádobě vytáhněte sestavu filtrační odtokové nádoby.



Horké povrchy

Tato nádoba může být horká! Použijte ochrannou textilii nebo rukavici, jinak může dojít k vážným popáleninám.

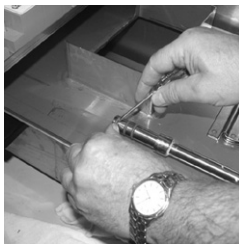
2 Zkontrolujte o-kroužky










Vizuálně zkontrolujte 3 o-kroužky na trubce filtrační odtokové nádoby, zda nejsou prasklé či poškozené, a v případě potřeby vyměňte.



3 Výměna o-kroužků

Za použití malého plochého šroubováku vypáče o-kroužek a stáhněte z konce trubky. Narolujte nový o-kroužek do drážky na trubce. Před zatlačením filtrační odtokové nádoby na původní místo namažte o-kroužky na filtrační trubce studeným olejem.



Proč	Aby se důkladně vyčistila vana odstraněním zkaramelizovaného oleje	
Potřebný čas	1 hodina	15 minut na přípravu a dokončení jedné vany
Vhodná doba	Po skončení pracovní doby, pokud se nejedná o nepřetržitý 24 hodinový provoz	Pro restaurace s nepřetržitým 24 hodinovým provozem: úkon může být proveden postupně s každou vanou zvlášť. Se zbývajících vanami budete schopni obsluhovat zákazníky.
Výstražné symboly	 Chemikálie  Elektrina  Horké tekutiny  Horký olej  Horké povrchy  Manuální obsluha  Pohybující se části  Ostré předměty/povrchy  Kluzké podlahy	

Nářadí a potřeby



Rukavice, filtrace



Ochranný štít obličeje



Zástěra, žáruvzdorná



Kyblík z umělé hmoty



Kartáč s dlouhou rukojetí, nádoba, žáruvzdorná



Čistící nářadí



Odmašťovač



Papírové ručníky



Čistící houba, která nezpůsobuje oděr materiálu



McCleaner

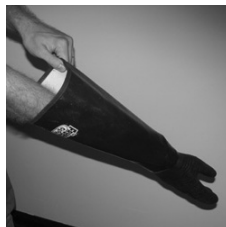
Postup

- Nasad'te si ochrannou výstroj**
Použijte všechny bezpečnostní pomůcky schválené McDonald's včetně zástěry, ochranného štítu na obličej a rukavic.



Horký olej

Horký olej nebo voda mohou způsobit vážné popáleniny.

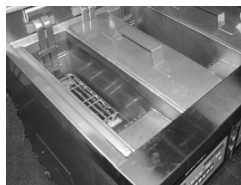


- Přikryjte vany**
Přikryjte sousedící vany, aby se předešlo znečištění oleje roztokem Deep Solution na čištění fritézy.

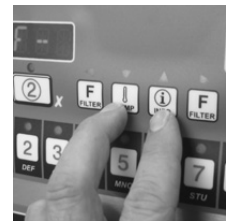


Rada

Pokud probíhá proces důkladného čištění, nevařte výrobek ve vedlejší vaně, aby se zabránilo znečištění oleje a výrobku.



- Zadejte režim důkladného čištění**
Stiskněte a držte tlačítka TEMP a INFO, dokud se na displeji nezobrazí LEVEL – 1 a následně ENTER CODE.



- Zadejte kód**
Zadejte kód 1, 2, 3, 4. očíslovanými tlačítky.



pokračování ▶

Důkladné čištění vany (pokračování)

- 5 Přejděte k důkladnému čištění. Stiskněte dvakrát tlačítko DOWN a na displeji se zobrazí "DEEP CLEAN". Zmáčkněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí "DEEP CLN?" spolu s "YES NO".



- 6 Potvrďte výběr pro:

Rozdělené vany: Na displeji se zobrazí "LEFT RGHT".

Stiskněte tlačítko ✓ pro levou vanu nebo tlačítko X pro pravou vanu. Na displeji se pak zobrazí "OIL RMVD", spolu s "YES NO".

Nedělené vany: Stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí "OIL RMVD", spolu s "YES NO".



- 7 Potvrďte odstranění oleje:

Prázdná vana: Stiskněte tlačítko ✓ a kontrolka přeskóčí dolů ke kroku #10 "Prepare Filter Pan".



Olejem naplněná vana:

Stiskněte tlačítko X a na displeji se zobrazí "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (pro systémy s nádobou v krabici) nebo se na displeji zobrazí "CHK PAN" (pro systémy s centrálními zásobníky oleje) spolu s "YES NO".



- 8 Likvidace oleje

Stiskněte tlačítko X a na displeji se zobrazí "INSERT DISPOSAL UNIT" (systémy s nádobou v krabici). Když je nádoba/odpadová jednotka na místě, stiskněte tlačítko ✓ pro YES, na displeji se zobrazí "DISPOSING" a olej vyteče z vany. U jednotek se systémem s centrálními zásobníky oleje můžete nyní stisknout tlačítko DISPOSE na vypínači pro centrální zásobník oleje, aby se odtoková vana vyprázdnila.



- 9 Vyprázdněte vanu. Na displeji a pak zobrazí "VAT EMTY" spolu s "YES NO". Stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí "CLN VAT COMPLETE" spolu s "YES NO". Stiskněte tlačítko ✓ a odtokový ventil se zavře.



- 10a Připravte filtrační nádobu. Vyměňte z odtokové filtrační nádoby vnitřní filtrační součástky a očistěte je ve dřezu. Vraťte prázdnou filtrační nádobu a víko na fritézu.



- 10b Připravte roztok:

Pro čištění nedělených van: Nalijte 2/3 z galonové lahve (1 galon = 3,8 l) neředěného McD Heavy-Duty odmašťovače do prázdné vany a naplňte horkou vodou přibližně 1" (25 mm) přes plnicí rysku oleje.



Pro čištění rozdělených van: Nalijte 1/3 galonové lahve (1 galon = 3,8 l) neředěného McD Heavy-Duty odmašťovače do prázdné vany a naplňte horkou vodou přibližně 1" (25 mm) přes plnicí rysku oleje.

- 10c Přidejte čisticí roztok. Na displeji se zobrazí "SOLUTION ADDED?" spolu s "YES NO". Ujistěte se, že vana je naplněna 1 in. (25 mm) přes horní plnicí rysku. Potom stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí "START CLEAN" "YES NO".



pokračování ▶

★ Rada

Během procesu čištění přidejte podle potřeby vodu, aby byl roztok stále 1 in. (25 mm) nad horní plnicí ryskou.

Důkladné čištění vany (pokračování)

11 Čištění

Stiskněte tlačítko \checkmark a na displeji se zobrazí "CLEANING" spolu s budíčkem odčítajícím čas. Pro tento krok je teplota nastavena na 195°F (91°C) po dobu jedné hodiny.

★ Rada

Abyste zastavili cyklus čištění, zmáčkněte tlačítko X.

Držte se postupu McDonald's na čištění vany a za hodinu se na displeji zobrazí "CLEAN DONE" a ozve se pípnutí. Na displeji se pak zobrazí "REMOVE SOLUTION FROM VAT".



12 Likvidace roztoku

Za použití 1/2 gal. (2 litry) džbánu vyberte roztok z vany a nalejte do kyblíku z umělé hmoty, aby mohl být zlikvidován. Všechny zbývající roztoky může být vypuštěn do odtokové nádoby k likvidaci. Na displeji se pak zobrazí "VAT EMPTY" "YES NO".



Horké tekutiny

Horký roztok může způsobit vážné popáleniny; použijte rukavice a ochranné prostředky.



13 Vyčistěte vanu

Když je vana prázdná, stiskněte tlačítko \checkmark a na displeji se zobrazí "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO". Pokud je třeba, použijte kartáč k čištění prvku a čisticí nářadí k čištění vany.

★ Rada

Použijte zvedací nářadí a podle potřeby zvedněte z vany zařízení na pantech.



13 (Pokračování)

⚠ Pozor na zařízení

Neoškrabujte elektrické části fritézy a nepoužívejte na ně drátěnku, jinak se bude strouhanka lepit a připalovat.

Nepoužívejte drátěnku, drátěný kartáč, špachtli, jiné drsné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující chlór, bróm, jód nebo amonium, protože by poškodily nerezovou ocel a zkrátily životnost zařízení.

14 Propláchněte třikrát vanu

Když je vana čistá, stiskněte tlačítko \checkmark , na displeji se zobrazí "RINSE VAT" a odtok se otevře. Nalijte do vany čistou vodu a nechejte ji vytéct do odtokové nádoby. Propláchněte alespoň třikrát, ale dávejte pozor, abyste nepřeplnili odtokovou nádobu. Na displeji se nyní zobrazí "RINSE COMPLETE" "YES NO".



15 Vyprázdněte filtrační odtokovou nádobu

Vytáhněte odtokovou nádobu zpod fritézy, vyprázdněte ji za použití 1/2 gal. (2 litry) džbánu a obsah určený k likvidaci nalijte do kyblíku z umělé hmoty. Vypláchněte odtokovou nádobu vodou a důkladně vysušte.



16 Vysušte vanu

Když je vana úplně propláchnutá, stiskněte tlačítko \checkmark a na displeji se zobrazí "VAT DRY" "YES NO". Důkladně vysušte vanu papírovým ručníkem a pak stiskněte tlačítko \checkmark .



Proč Aby se předešlo hromadění se tuku a dodržely se zásady čistoty McDonald's

Potřebný čas 5 minut na přípravu 45 minut na dokončení

Vhodná doba Konec pracovního dne Restaurace s nepřetržitým 24-hodinovým provozem: pozdě v noci nebo brzy ráno za malého provozu

Výstražné symboly

	Chemikálie		Elektrina		Horké tekutiny		Horký olej		Horké povrchy
	Manuální obsluha		Ostré předměty/povrchy		Kluzké podlahy				

Nářadí a potřeby



Nylonový kartáč



Rozprašovací láhev



Ručník



Kyblík na mop



Špachtle



Kartáč s dlouhou násadou

Postup

1 Vypněte spínač

Ujistěte se, že hlavní vypínač je v pozici OFF.



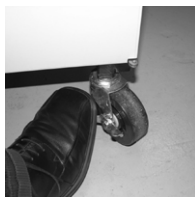
2 Odstraňte lapač mastnoty

Vyjměte mastný žlábek a nádobu z odsávače a vylejte obsah do pojízdné nádoby.



3 Odblokujte kolečka

Uvolněte zámky na kolečkách fritézy.



4 Přikryjte vany fritézy

Položte kryty na všechny vany.



Horký olej



5 Vyrolujte fritézu zpod víka

Opatrně vyrolujte fritézu zpod víka tak daleko, abyste se za ni dostali.



Horký olej

Upozornění: Horký olej může při přemísťování fritézy vystříknout.

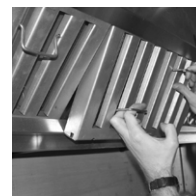
6 Odpojte elektrické šňůry fritézy

Odpojte elektrické šňůry tahem za zástrčku, ne za kabel.



7 Vyjměte filtry

Vyjměte filtry zachycující mastnotu a v zadním dřezu je namočte do horkého A.P.C. (HCS) McDonald's.



8 Vyčistěte víko

Za použití špachtle opatrně očistěte mastnotu z víka a zpoza fritézy.



pokračování ►

Úklid za fritézou (pokračování)

- 9 Postup při čištění
Čistěte prostor za fritézou
v tomto pořadí:
A. Přístupné části polic
B. Zadní část víka
C. Boční části víka
D. Osazení filtru zachycujícího
mastnotu
E. Kovovou plochu kolem
fritézy



- 10 Opatrnost okolo připojky pojistky
Buďte opatrní při čištění okolí
připojky pojistky. Při jejím
rozbití dojde k aktivaci požárního
hasičského systému.



- 11 Vydrhněte
Použijte nylonový kartáč a horký
McD A.P.C. (HCS) k úklidu
prostorů za fritézou včetně
podlahy.



- 12 Vysušte ručníkem
Otírejte všechny plochy
ručníkem, dokud nejsou čisté
a suché. Nechte zkontrolovat
manažerem.



- 13 Umyjte kolečka
K čištění koleček použijte
nylonový kartáč a horký McD
A.P.C. (HCS).



- 14 Ukliděte prostor
K čištění prostoru okolo fritézy
použijte mop a McD A.P.C.
(HCS).



- 15 Vraťte fritézu nazpět
Postupujte podle kroků 1 – 7
v opačném pořadí, abyste vrátili
fritézu k víku, a vyměňte filtry
zachycující mastnotu. Odstraňte
kryty van.



Horký olej

Varování: Při přemísťování
fritézy může horký olej na vaření
vystříknout.

- 16 Vyčistěte filtrační odtokovou
nádoby
Otřete olej a strouhanku
z odtokové nádoby. Vyčistěte
odtokovou nádobu mýdlem
a vodou a pak důkladně
opláchněte horkou vodou.

