

# Henny Penny Corp. Frituregryde til lavt olieniveau

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Krydshenvisning - valgfri***Daglige vedligeholdelsesopgaver**

FR01D01 Vedligeholdelsesfilter

**Ugentlige vedligeholdelsesopgaver**FR 01W01 Gør rent bagved  
frituregryden**Kvartals vedligeholdelsesopgaver**FR 01Q01 Kontroller O-ringe i  
filtersystem

FR 01Q01 Dybtgående rengøring

Model LVE-103



A. Filterafløbspande, B. KIK (kande-i-kasse)

**△ Farer**

Disse ikoner advarer om mulige risici for personlig tilskadekomst.

**▨ Udstyrsalarm**

Kig efter denne ikon for at få oplysninger om hvordan det undgås at beskadige udstyret under en procedure.

**★ Tip**

Kig efter denne ikon for at få nyttige råd om hvordan en procedure udføres.

**Hvorfor** Gør karret rent for krummer, og filtrerer olien fuldkommen for at forlænge dens holdbarhed

**Påkrævet tid** 5 minutters forberedelse 10 minutter pr. gryde til at gøre færdig

**Tidspunkt om dagen** I de timer, hvor der er mindst travlt.

**Fare-ikoner**

 Kemikalier	 Elektricitet	 Varme væsker/damp	 Varm olie	 Varme overflader
 Manuel håndtering	 Bevægelige dele	 Skarpe genstande/overflader	 Hala gulv	

## Værktøj og artikler



Handsker, filtrering



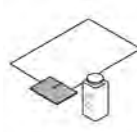
Ansigtssværn



Forklæde, varmebestandigt



Skrubberedskab



McFiltering kit til indbygget filtreringssystem, prøve

## Procedure

- 1 Ifør dig beskyttelsestøj**  
Brug alt McDonalds godkendte sikkerhedsudstyr, heri indbefattet forklæde, ansigtssværn og handsker.



**Varm olie**

Hed olie kan forårsage alvorlige forbrændinger



- 2 Kontroller filterpanden**  
Sørg for, at låget på filtrets drænpande er sat ordentligt på, og at filterlåsen (til højre) griber ind, og filterrøret sidder stramt forbundet (til venstre).



**Tip**

Hvis filtrets drænpande eller pandens låg ikke sidder rigtigt, vises FILTER PAN MISSING (FILTERPANDEN MANGLER) på displayet.



- 3 Tryk på knappen FILTER og hold den inde**  
Sørg for, at olien er hed for at få de bedste resultater af filtrering, og tryk derefter på knappen FILTER og hold den inde, indtil displayet viser 1. AUTO FILTER



- 4 Tryk på knappen DOWN (NED)**  
Tryk på og slip knappen DOWN (NED), og displayet viser 2.MAINT FILTER? (VEDLIGEHOLD FILTER)



- 5 Tryk på knappen ✓**  
Tryk på knappen ✓, og displayet viser PUT ON \*PPE (SÆT \*PPE PÅ), efterfulgt af, CONFIRM? (BEKRÆFT?) sammen med YES NO (JA NEJ). Tryk på knappen ✓ for YES (JA) til at droppe olie, og displayet viser DRAINING (DRÆNER). Tryk på X for NO (NEJ), og betjeningsstyrene vender tilbage til normal drift.



Fortsat ►

## Vedligeholdelse af Filter (fortsat)

### 6 Løft elementerne

Så snart olien er løbet ud, skal kurvestøtten fjernes, og løfteredskabet skal anvendes til at hæve elementerne med hængslerne fra karret.



#### Varme overflader

Ifør dig beskyttelseshandsker eller brug en grydelap, når elementerne løftes, ellers risikerer du at brænde dig.

#### Udstyrsalarm

Pas på ikke at beskadige pæren til øverste grænse i midten af elementerne.



### 7 Skrub karret indvendigt

Brug skureredskabet, en skurepude af nylon, og en lille smule McD Fryer Cleanser (rengøringsmiddel til frituregryder) til at skrubbe karrets indvendige side.

#### Udstyrsalarm

Undgå omhyggeligt at beskadige følerne, og LAD VÆRE at skrubbe elementerne, da det medfører, at panering vil hænge fast og brænde på



### 8 Skrubningen er færdig

Så snart karret er rent, og displayet viser SCRUB COMPLETE? (SKRUBNING FÆRDIG?), tryk på knappen ✓ for JA. Displayet viser WASH VAT? sammen med YES NO (JA NEJ).



### 9 AFVASKNING

Sænk elementerne og tryk derefter på knappen ✓ for YES (JA) og displayet viser WASHING (VASKER). Oliens cirkuleres gennem karret.



### 10 Vask endnu en gang

Så snart vaskecyklen er færdig, viser displayet WASH AGAIN ? (VASK ENDNU EN GANG?). Hvis karret endnu ikke er rent, tryk på ✓ for JA, og trin 9 gentages.



### 11 Skylning

Hvis karret er rent, tryk på X for NO (NEJ), og displayet viser RINSING (SKYLLER). Oliens bliver pumpet ind i karret og skyllet det.



### 12 Skyl endnu en gang

Så snart vaskecyklen er færdig, viser displayet RINSE AGAIN ? (SKYL ENDNU EN GANG?). Hvis karret endnu ikke er rent, tryk på ✓ for JA, og trin 11 gentages.



### 13 Polering

Hvis karret er rent, tryk på X for NO (NEJ) og POLISH (POLERING) vises på displayet, sammen med YES NO (JA NEJ). Tryk på knappen ✓ for YES (JA), og olien cirkuleres gennem filtersystemet i 5 minutter. Tryk på X for NO (NEJ), og betjeningsstyrene fortsætter til trin 15.



#### ★ Tip

En poleringscyklus kan standses når som helst ved at trykke på knappen X under ordet STOP.



### 14 Fyld karret

Så snart poleringscyklusen er færdig, vises FILL VAT på displayet, sammen med YES NO (JA NEJ). Tryk på knappen ✓ for YES (JA), og displayet viser FILLING (FYLDER OP), og karret fyldes med olie.



### 15 Tilbage til normal drift

Så snart karret er fuldt, viser displayet POT FILLED? (GRYDEN FYLDT?) og YES NO (JA NEJ). Tryk på knappen ✓ for YES (JA), og frituregryden vender tilbage til normal drift.



## Vedligeholdelse af Filter (fortsat)

- 16 Strømafbruger tændt**  
Sørg for, at hovedstrømafbrugerens står på ON (TÆNDT).



**Tip**

Hvis filterpuden ikke er blevet udskiftet, vises der en påmindelse på displayet: "UDSKIFT PUDE" Tryk på knap #1 for at annullere meddelelsen, men den vises igen hvert 4. minut, indtil filterpuden er blevet udskiftet.



- 17 Træk filterdrænpanden ud**  
Åbn døren, løft op i drænpandestoppet og træk filterdrænpandesamlingen ud ved hjælp af håndtaget på drænpanden



**Varme overflader**

Denne pande risikerer at være meget varm! Brug en beskyttende grydelap eller handske, ellers risikerer du alvorlig forbrænding.



- 18 Fjern låget på filterdrænpanden**  
Løft låget af drænpanden.



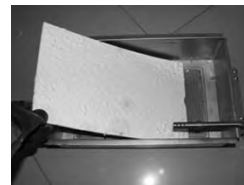
- 19 Fjern krummekurven**  
Løft krummekurven ud af drænpanden. Tør olien og krummerne af krummekurven. Rengør krummekurven med sæbevand, skyl den derefter grundigt med varmt vand.



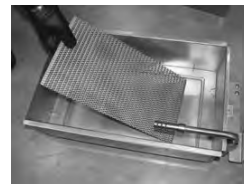
- 20 Fjern ringen, som holder på filterpuden**  
Fjern ringen, som holder på filterpuden, og gør den omhyggeligt ren med sæbevand. Skyl den godt med varmt vand.



- 21 Fjern filterpuden fra panden**  
Træk filterpuden ud af panden og kasser puden



- 22 Fjern risten i bunden**  
Træk risten i bunden ud af panden, og gør den grundigt ren med sæbevand. Skyl den godt med varmt vand.



- 23 Gør filterdrænpanden ren**  
Tør olien og krummerne af drænpanden.



- 24 Reassemble**  
Sæt sammen igen  
Sættes sammen i modsat rækkefølge, idet bundristen anbringes i filterpanden først, efterfulgt af filterpuden, ringen til at holde puden fast og krummekurven.



Fortsat ►



**Tip**

Sørg for, at drænpanden, bundristen, krummekurven og ringen til at holde puden fast er fuldstændig tørre, inden filterpuden anbringes i panden, da vand vil opløse filterpuden.

Hvorfor For at forhindre olien i at lække ud af røret

Påkrævet tid 5 minutter til at undersøge og udskifte efter behov

Tidspunkt om dagen Når som helst frituregryden ikke filtrerer

Fare-ikoner



Varm olie



Varme overflader



Bevægelige dele



Hala golv

## Værktøj og artikler



undersænskruetrækker

## Procedure

- 1 Træk filterdrænpanden ud  
Åbn døren, løft op i drænpandestoppet og træk filterdrænpandesamlingen ud ved hjælp af håndtaget på drænpanden



**Varme overflader**

Denne pande risikerer at være meget varm! Brug en beskyttende grydelap eller handske, ellers risikerer du alvorlig forbrænding.

- 2 Kontroller o-ringene  
Se de 3 o-ringe på filterdrænpandens rør efter for revner eller brud, og udskift efter behov.



- 3 Udskiftning af o-ringene  
Brug en lille skruetrækker med fladt blad, lirk den up under o-ringene, som trækkes af for enden af røret. Rul den nye o-ring ind i kærven på røret. Inden filterdrænpanden skubbes på plads igen, skal o-ringene på filterrøret smøres med kold olie.



Hvorfor	Beregnet til at gøre karret grundigt rent ved at fjerne karameliseret olie fra karret	
Påkrævet tid	1 time	15 minutter til forberedelse & færdiggørelse pr. kar
Tidspunkt om dagen	Efter lukketid, hvis det ikke er en 24 timers restaurant	Vedr. 24 timers restauranter: Jobbet kan udføres et kar ad gangen. Det er muligt at betjene kunderne med de andre kar.
Fare-ikoner		

## Tools and supplies



Handsker, filtrering



Ansigtssværn



Forklæde, varmebestandigt



Plasticspand



Langskafet børste, til gryde, varmebestandigt



Skrubberedskab



Affedtelsmiddel



Papirhåndklæder



Ikke ridsende skrubber



McCleaner

## Procedure

- 1 Ifør dig beskyttelsestøj  
Brug udelukkende McDonalds godkendte sikkerhedsudstyr, heri indbefattet forklæde, ansigtssværn og handsker.

**Varm olie**  
**Hed olie eller vand kan forårsage alvorlige forbrændinger.**



- 2 Læg låg på karrene  
Læg låg på kar, der står ved siden af hinanden, for at undgå ved et uheld at forurene olien med opløsning til dybtgående rengøring af frituregryden.

**Tip**  
Lad være at tilberede produkt i et tilstødende kar, når den dybtgående rengøringsproces er i gang, for at undgå at forurene olien og produktet.



- 3 Indlæs moden Dybtgående rengøring  
Tryk på og hold knapperne TEMP og INFO inde, indtil LEVEL - 1 (NIVEAU - 1) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).



- 4 Indlæs kode  
Indlæs kode 1, 2, 3, 4 vha. taltasterne.



# Dybtgående karrengøring (fortsat)

## 5 Rul ned til Deep Clean (Dybtgående rengøring)

Tryk to gange på knappen DOWN (NED) og "DEEP CLEAN" ("DYB RENGØRING") vises på displayet. Tryk på knappen ✓, og displayet viser "DEEP CLN?" ("DYB RENGØRING?") sammen med "YES NO" ("JA NEJ").



## 6 Bekræft valg for:

**Adskilte kar:** Displayet viser "LEFT RIGHT" ("VENSTRE HØJRE") Tryk på knappen ✓ for at vælge det venstre kar, eller på knappen X for at vælge det højre kar. Så viser displayet "OIL RMVD" ("OLIE FJERNET") sammen med "YES NO" ("JA NEJ")



**Fulde kar:** Tryk på knappen ✓, og displayet viser "OIL RMVD" ("OLIE FJERNET") sammen med "YES NO" ("JA NEJ").

## 7 Bekræft fjernelse af olie:

**Tomt kar:** Tryk på knappen ✓, så springer styret ned til trin nr. 10: "Prepare Filter Pan" ("Forbered filterpanden").



**Kar fyldt med olie:** Tryk på knappen X, så viser displayet "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" ("ER AFFALDSENHEDEN PÅ PLADS?") (for KIK systemer), eller displayet viser "CHK PAN" ("KONTROLLER PANDE") (for højvolumen oliesystemer) sammen med "YES NO" ("JA NEJ").



## 8 Sådan afskaffes olie

Tryk på knappen X, så viser displayet "INSERT DISPOSAL UNIT" ("SÆT AFFALDSENHEDEN PÅ PLADS") (KIK systemer) Så snart panden/affaldsenheden er på plads, tryk på knappen ✓ for YES (JA), og displayet viser "DISPOSING" ("BORTSKAFFER"), og olien løber ud af karret. Enheder med højvolumen oliesystemer kan nu trykke på knappen DISPOSE (BORTSKAF) på højvolumen olieafbryderen for at tømme drænpanden.



## 9 Tomt kar:

Så viser displayet "VAT EMPTY" ("TOMT KAR") sammen med "YES NO" ("JA NEJ"). Tryk på knappen ✓, når du er parat og displayet viser "CLN VAT COMPLETE" ("RENGØRING AF KAR FÆRDIG") sammen med "YES NO" ("JA NEJ"). Tryk på knappen ✓, så lukker afløbsventilen.



## 10a Forbered filterpanden

Tøm filterdrænpanden for de indvendige filtreringskomponenter, og bring komponenterne over til en vask for rengøring. Returner den tomme filterdrænpande og låget til frituregryden.



## 10b Forbered opløsningen:

**Til rengøring af fulde kar:** Hæld 2/3 af en gallonflaske (3,8 liter) uforyndet McD Heavy-Duty affedtningsmiddel i det tomme kar, og fyld det op med hedt vand til ca. 2,5 cm over fyldlinjen for olie.



**Til rengøring af adskilte kar:** Hæld 1/3 af en gallonflaske (3,8 liter) uforyndet McD Heavy-Duty affedtningsmiddel i det tomme kar, og fyld det op med hedt vand til ca. 2,5 cm over fyldlinjen for olie.

## 10c Tilføj rengøringsopløsning

Display shows Så viser displayet "SOLUTION ADDED?" ("TILSAT OPLØSNING?") sammen med "YES NO" ("JA NEJ"). Sørg for, at karret er fyldt op til 2,5 cm over fyldlinjen. Tryk dernæst på knappen ✓ så viser displayet "START CLEAN" ("BEGYND RENGØRING") "YES NO" (JA NEJ)



### ★ Tip

Tilsæt vand efter behov under rengøringsprocessen for at holde opløsningen 2,5 cm over den øverste fyldlinje.

# Dybtgående karrengøring (fortsat)

## 11 Rengøring

Tryk på knappen  $\checkmark$ , så viser displayet "CLEANING" ("RENGØRING") sammen med nedtællingstidtageren. Varmen reguleres til 91 °C (195 °F) for dette trin i én time.



**Tip**  
Tryk på knappen X for at standse rengøringscyklen.

Følg McDonald's rengøringsprocedure til kar, og efter der er gået en time, viser displayet "CLEAN DONE" ("RENGØRING FÆRDIG") og udstøder et bip. Dernæst viser displayet "REMOVE SOLUTION FROM VAT" ("FJERN OPLØSNINGEN FRA KARRET").



## 12 Bortskaffelse af opløsningen

Brug en 2 liters kande, fjern opløsningen fra karret ved at hælde den i en plastikspand til bortskaffelse. Overskydende opløsning kan drænes i drænpanden til bortskaffelse. Så viser displayet "VAT EMPT" ("TOMT KAR") sammen med "YES NO" ("JA NEJ").



**Varme væsker/damp**

**Varm opløsning kan forårsage alvorlige forbrændinger, ifør dig handsker og værn.**

## 13 Gør karret rent

Så snart karret er tomt, tryk på knappen  $\checkmark$ , så viser displayet "SCRUB VAT COMPLETE" ("SKRUBNING AF KAR FÆRDIG") "YES NO" ("JA NEJ"). Brug en børste til at rengøre elementet, og skureredskabet til at rengøre karret efter behov.



**Tip**  
Brug løfteværktøjet til at løfte elementet med hængslet ud af karret efter behov.

## 13 (fortsat)

### Udstyrsalarm

Lad være at skrabe de elektriske frituregrydeelementer, eller at bruge skurepude på elementerne, ellers vil paneringen hænge i og brænde på.

Lad være at bruge ståluld, stålborste, kitspartel, andre slibemidler til rengøring, eller rengørings-/steriliseringsmidler, der indeholder klor, brom, jod eller kemikalier med salmiak, da disse vil nedbryde det rustfrie stålmateriale og forkorte enhedens holdbarhed.

## 14 Skyl karret 3 gange

Så snart karret er rent, tryk på knappen  $\checkmark$ , så viser displayet "RINSE VAT" ("SKYL KAR"), og afløbet åbnes. Skyl karret med rent vand, og lad skyllevandet løbe af i drænpanden. Skyl mindst 3 gange, men pas på ikke at fylde drænpanden for meget. Nu viser displayet "RINSE COMPLETE" ("SKYLNING FÆRDIG") sammen med "YES NO" ("JA NEJ").



## 15 Tøm filterdrænpanden

Træk drænpanden ud fra pladsen under frituregryden og tøm den, brug 2 liter kanden, og hæld det i en plastikspand til bortskaffelse. Skyl drænpanden med vand, og tør den omhyggeligt.




## 16 Tør karret

Så snart karret er fuldstændig skyllet, tryk på knappen  $\checkmark$ , så viser displayet "VAT DRY" ("TØRT KAR") "YES NO" ("JA NEJ"). Tør karret omhyggeligt med et papirhåndklæde, tryk dernæst på knappen  $\checkmark$ .





Hvorfor	For at forebygge ophobning af fedtstof og for at opfylde McDonalds renlighedsstandarder	
Påkrævet tid	5 minutters forberedelse	45 minutter til at gøre færdig
Tidspunkt om dagen	Ved arbejdsdagens afslutning	Vedr. 24 timers restauranter: Sent om natten eller tidligt om morgenen, når der ikke er travlt
Fare-ikoner		

### Værktøj og artikler



Nylonbørste



Spray-flaske



Papirhåndklæder



Gulvspand til moppe



Kitspartel



Hi-lo kost

### Procedure

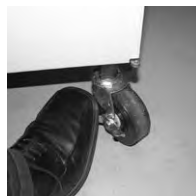
- 1 Slukket for strømafbryder  
Sørg for, at hovedstrømafbryderen står på OFF (SLUKKET).



- 2 Fjern fedtfælden  
Tag fedtkarret og -koppen ud, og hæld indholdet i olieaffaldsrenden



- 3 Udløs hjulene  
Udløs låsene på frituregrydens hjul.



- 4 Tildæk friturekarrene  
Læg karlæg på alle kar.



Varm olie



- 5 Rul frituregryden væk fra emhætten  
Rul frituregryden forsigtigt væk fra emhætten, langt nok til at komme ind bag frituregryden.



Varm olie

Forsigtig: Den varme olie kan stænke, når frituregryden flyttes.



- 6 Afbryd frituregrydens strømforsyningskabler  
Afbryd strømforsyningskablerne ved at trække i stikket, ikke i ledningen.



- 7 Fjern filtrene  
Fjern fedtfilterne og tag dem over til vasken, hvor de lægges i blød i varm McDonalds A.P.C. (HCS)  
**Fortsat ►**



## Gør rent bag frituregryden (fortsat)

- 8 Gør emhætten ren  
Brug en kitspartel til at skrabe fedtstof omhyggeligt af emhætten og frituregrydens bagside.



- 9 Rengøringsrækkefølge  
Gør rent i området bag frituregryden i følgende rækkefølge:  
A. Dele af stakken, som er tilgængelige  
B. Emhættens bagside  
C. Emhættens sider  
D. Forsænkningen til fedtfilteret  
E. Metalpladerne omkring frituregryden



- 10 Vær forsigtig med sikringsindsatsen  
Vær forsigtig ved rengøring omkring sikringsindsatsen. Hvis den brydes, vil det sætte brandslukningssystemet i gang.



- 11 Skrub  
Brug en nylonbørste og varmt McD A.P.C. (HCS) til at gøre rent i områderne bag frituregryden, indbefattet gulvet.



- 12 Tør af med papirhåndklæder  
Tør alle områderne med papirhåndklæder, indtil de er rene og tørre. Butikschefen skal inspicere arbejdet.



- 13 Vask hjulene  
Brug nylonbørsten og varmt McD A.P.C. (HCS) til at rense hjulene.



- 14 Gør rent i området  
Brug en swaber og McD A.P.C (HCS) til at gøre området omkring frituregryden rent.



- 15 Sæt frituregryden på plads  
Foretag trin 1 – 7 i omvendt rækkefølge og sæt fedtstoffiltrene på plads. Tag lågene af karrene.



Forsigtig: Den varme olie kan stænke, når frituregryden flyttes.

- 16 Gør filterdrænpanden ren  
Tør olien og krummerne af drænpanden. Gør drænpanden ren med sæbevand, skyl den derefter grundigt med varmt vand..

