

Henny Penny Corp.

Vähest õli kasutav fritüür - elektriline

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Ristviide (valikuline)***Igapäevased hooldusülesanded**FR 01D01 Hooldav
filtreerimine**Iganädalased hooldusülesanded**FR 01W01 Fritüüri tagant
puhastamine**Igakvartalilised hooldusülesanded**FR 01Q01 Filtreerimissüsteemi
O-rõngaste
kontrollimine

FR 01Q02 Süvapuhastus

Mudel LVE-103



A. Tühjendusanum, B. JIB (Jug-in-Box) [Kann kastis]

⚠ Ohud

Need märgid juhidavad tähelepanu tervisekahjustuse ohu olemasolule.

☒ Seadmeid puudutavad ohuhoiatused

Selle märgi juurest leiate teavet protseduuri läbiviimisel seadmete kahjustamise vältimise kohta.

★ Vihjad

Selle märgi juurest leiate kasulikke vihjeid protseduuride läbiviimise kohta.

Miks

Puuhastab friteerimispotist puru ja filtreerib õli põhjalikult, et selle eluiga pikendada

Aja kulu

5 minutit ettevalmistust

10 minutit iga friteerimispoti filtreerimise läbiviimiseks

Millal

Klientidevaestel kellaegadel.

Ohumärgid



Kemikaalid



Elekter



Kuum vedelik/aur



Kuum õli



Kuum pind



Manuaalne käsitsemine



Liikuvad osad



Terav ese/pind



Libe põrand

Töövahendid ja varustus



Filtreerimiskindad



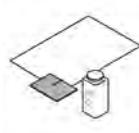
Naokaiatse



Pöll, kuumakindel



Kürimisriist



McFiltering Kit-komplekt sisseehitatud filtreerimissüsteemi jaoks, näidis

Protseduur

- 1** Pange kaitserietus selga
Kasutage kõik ettevõtte McDonald's heaks kiidetud ohutusvahendeid, k.a pöll, näokaitse ja kindad.



Kuum õli võib põhjustada raskeid põletusi.



- 4** Vajutage DOWN nuppu
Vajutage DOWN [ALLA] nuppu ja displei kuvab 2.MAINT FILTER? [HOOLDAV FILTREERIMINE?]



- 2** Kontrollige filtreerimissaaduste tühjendusanumat
Veenduge, et tühjendusanum ja anuma kaas on õigesti kohal ja et filtrilukk (paremal) on lukustatud asendis ning filtritoru (vasakul) on kindlalt ühendatud.



Kui tühjendusanum või anuma kaas ei ole õigesti omal kohal, kuvab displei FILTER PAN MISSING [TÜHJENDUSANUM PUUDUB].

- 5** Vajutage ✓ nuppu
Vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab PUT ON *PPE [PANGE KAITSERIETUS SELGA] ja seejärel CONFIRM? [KINNITA?] ning JAH EI.
Vajutage ✓ nuppu näitamaks JAH, et pott tuleb õlist tühjaks lasta ning siis displei kuvab DRAINING [TÜHJAKS]. Või vajutage X näitamaks EI ja kontrollid naasevad normaalsesse töörežiimi.



jätkub ►

- 3** Vajutage ja hoidke all FILTER nuppu
Filtreerimisel parimat tulemust saavutamiseks veenduge, et õli on kuum ning siis vajutage ja hoidke FILTER nuppu kuni displei kuvab 1.AUTO FILTER [AUTOMAATNE FILTREERIMINE]



Hooldav filtreerimine (jätkub)

6 Elementide töstmine

Kui pott on õlist tühjaks voolanud, eemaldage korvitugi ja kasutage tösteriista hingededega varustatud küttelemendi töstmiseks friteerimispotist.



Põletuste vältimiseks kasutage elementide töstmisel kaitsekindaid või -lappi.

Seadmeid puudutav ohuohiatus

Kandke hoolt, et Te ei kahjustaks sealjuures elementide keskel paiknevat ülekuumenemise kaitseandurit.



7 Küürige poti sisekülge

Kasutage küürimisriista, nailonist küürimispata ja natuke puhastusvahendit McD Fryer Cleanser friteerimispoti sisekülje küürimiseks

Seadmeid puudutav ohuohiatus

Kandke hoolt, et Te ei kahjustaks sealjuures sensoreid ja ÄRGE küürige küttelemente, kuna seejärel võib saiapuru neile külge jäada ja põlema süttida.



8 Küürimine lõpetatud

Kui friteerimispott on puhtaks küüritud ja displei kuvab SCRUB COMPLETE? [KÜÜRIMINE VALMIS?], vajutage ✓ nuppu näitamaks JAH. Displei kuvab WASH VAT? [PESE POTT?] ning JAH EI.



9 Pesemine

Pange küttelemendid kohale tagasi ja siis vajutage ✓ nuppu näitamaks JAH ning displei kuvab WASHING [PESEB]. Öli ringleb friteerimispotis.



10 Uesti pesemine

Kui pesemistsükkel on lõppenud, displei kuvab WASH AGAIN? [PESE JÄLLE?] ning JAH EI. Kui pott ei ole veel puhtaks saanud, vajutage ✓ näitamaks JAH ning 9. samm kordub.



11 Loputamine

Kui pott on puhtaks saanud, vajutage X näitamaks EI ja displei kuvab RINSING [LOPUTAB]. Öli pumbatakse potti, et seda loputada.



12 Uesti loputamine

Kui see on valmis, displei kuvab RINSE AGAIN? [LOPUTA JÄLLE?] ning JAH EI. Kui pott ei ole veel puhtaks saanud, vajutage ✓ näitamaks JAH ning 11. samm kordub.



13 Poleerimine

Kui pott on puhas, vajutage X näitamaks EI ja displei kuvab POLISH [POLEERI] ning JAH EI. Vajutage ✓ nuppu näitamaks JAH ning öli ringleb friteerimissüsteemis 5 minutit. Vajutage X näitamaks EI ja seade jätkab 15. sammuga.



Poleerimistsüklit võib igal ajal peatada vajutades STOP all leiduvat X nuppu.



14 Friteerimispoti täitmine

Kui poleerimistsükkel on läbi, displei kuvab FILL VAT [TÄIDA POTT] ning JAH EI. Vajutage ✓ nuppu näitamaks JAH, mille järel displei kuvab FILLING [TÄIDAB] ning pott täitub õliga.



jätkub ►

Hooldav filtreerimine (jätkub)

- 16 Toide sees
Veenduge, et toitelülit on positsioonis ON.



Kui filtripatja ei ole välja vahetatud, kuvab displei „CHANGE PAD” [„VAHETA PADI”]. Teate tühistamiseks vajutage nr 1 nuppu, siiski kuvab teade iga 4 minuti möödudes, kuni filtripadi välja vahetatakse.



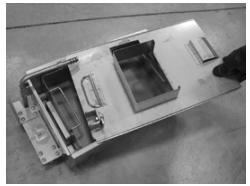
- 17 Libistage filtreerimissaaduste tühjendusanum välja
Avage uks, tömmake tühjendusanuma lukk ülespoole ja libistage tühjendusanum välja, kasutades selleks anumale kinnitatud käepidet.



Anum võib olla kuum! Raskete põletuste vältimiseks kasutage kaitsekindaid või -lappi.



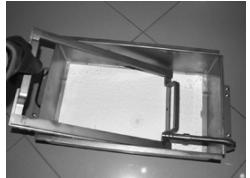
- 18 Eemaldage tühjendusanuma kaas
Tõstke anuma kaas tühjendusanumalt ära.



- 19 Eemaldage saiapurukorv
Tõstke saiapurukorv tühjendusanumast välja. Pühkige saiapurukorv õlist ja saiapurust puhtaks. Puhastage saiapurukorv seebi ja veega ning loputage täielikult kuuma veega.



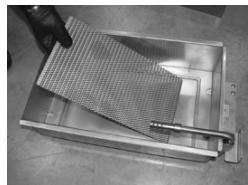
- 20 Eemaldage filtripadja kinnipidamisraam
Eemaldage filtripadi ja kinnipidamisraam ning puhastage korralikult seebi ja veega.
Loputage täielikult kuuma veega.



- 21 Eemaldage anumast filtripadi
Tõmmake filtripadi anumast välja ja kõrvaldage.



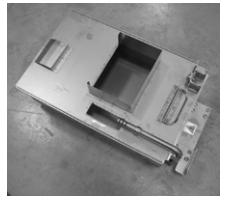
- 22 Eemaldage alumine vörk
Tõmmake anumast alumine vörk välja ja puhastage korralikult seebi ja veega. Loputage täielikult kuuma veega.



- 23 Puhastage filtreerimissaaduste tühjendusanum
Pühkige anum õlist ja saiapurust puhtaks.



- 24 Pange uesti kokku
Pange seade uesti kokku vastupidises järjekorras, asetades alumine vörk esimesena tühjendusanumasse, siis filtripadi, kinnipidamisraam ja saiapurukorv.



Veenduge, et tühjendusanum, alumine vörk, saiapurukorv ja kinnipidamisraam on täielikult kuivad enne filtripadja asetamist anumasse, kuna vesi lahustab filtripadja.

continued ►

Miks Hoiab ära öli lekkimist torust

Aja kulu 5 minutit rõngaste kontrollimiseks ja vajaduse korral välja vahetamiseks

Millal Igal ajal, mil fritüür ei ole filtreerimisprotsessis

Ohumärgid  Kuum öli  Kuum pind  Liikuvad osad  Libe põrand

Töövahendid ja varustus



Lamepea-
kruvikeeraja

Protseduur

- 1** Libistage filtreerimissaaduste tühjendusanum välja
Avage uks, tömmake tühjendusanuma lukk ülespoole ja libistage tühjendusanum välja, kasutades selleks anumale kinnitatud käepidet.



Kuum pind
Anum võib olla kuum!
Raskete põletuste vältimiseks kasutage kaitsekindaid või – lappi.



- 2** Kontrollige o-rõngaid
Kontrollige visuaalselt kõrvaldusanuma torul asuvat 3 O-rõngast, et neil ei esineks pragusid ega katkiseid kohti ning vajaduse korral vahetage need välja.



- 3** O-rõngaste välja vahetamine
Kasutades väikest lamepea-kruvikeerajat, kantudage O-rõngas ülespoole ja tömmake see toru otsast ära. Veeretage uus O-rõngas torusse tehtud täkkele. Enne tühjendusanuma õigesse positsiooni paigaldamist määridge filtreerimistoru O-rõngad külma öliga.



Miks

Tagab friteerimispoti täieliku puhastamise karamellistunud õli eemaldamise teel

Aja kulu

1 tund

15 minutit ettevalmistust ja puhastamist iga poti jaoks

Millal

Pärast sulgemist, välja arvatud juhul,
kui ööpäevaringsselt avatudÖöpäevaringsselt avatud restorani korral: Tööd võib läbi
viia ühel friteerimispotil korraga. Kliente on võimalik
teisi potte kasutades teenindada.

Ohumärgid



Kemikaalid



Elekter



Kuum vedelik/aur



Kuum õli



Kuum pind



Manualne käsitsemine



Liikuvad osad



Terav ese/pind



Libe põrand

Töövahendid ja varustus



Filterimiskindad



Näokaitse



Pöll, kuumakindel



Plastikust ämber

Pika varrega potihari,
kuumakindel

Küürimisriist



Rasvalahusti



Majapidamispaber

Mittekriimustav
küürimispadiPuhasustovahend
McCleaner

Protseduur

- 1 Pange kaitseriiletus selga**
Kasutage köik ettevõtte McDonald's heaks kiidetud ohutusvahendeid, k.a pöll, näokaitse ja kindad.

**Kuum õli ja vesi võivad põhjustada raskeid põletusi.**

- 3 Sisestage süvapuhastus-režiim**
Vajutage ja hoidke TEMP ja INFO nupud kuni displei kuvab LEVEL - 1 [1. TASE] ja seejärel kuvab ENTER CODE [SISESTAGE KOOD].



- 2 Katke friteerimispotid**
Katke kõrvalasuvad friteerimispotid, et vältida õli juhuslikku saastamist fritüüri süvapuhastus-vahendiga.



Et vältida õli ja toidu saastamist, ärge friteerige toitu süvapuhastusel oleva poti kõrval asuvas potis.



- 4 Sisestage kood**
Sisestage numbrilahvidega kood 1, 2, 3, 4.



- 5 Kerige süvapuhastuse funktsiooni juurde**
Vajutage kaks korda DOWN nuppu ja displei kuvab „DEEP CLEAN” [„SÜVAPUHASTUS”]. Vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab „DEEP CLN” [„SÜVAPUHASTUS?”] ning „JAH EI”.
jätkub ►



Friteerimispoti süvapuhastus (jätkub)

6 Kinnitage oma valik:

Poolitatud friteerimispott:

Displei kuvab „LEFT RIGHT” [„VASAK PAREM”]. Vajutage vasakpoolse poti valimiseks ✓ nuppu või parempoolse poti valimiseks X nuppu. Displei kuvab siis „OIL RMVD” [„ÖLI EEMALDAMINE”] ning „JAH EI”.



Täissuurune friteerimispott:
Vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab „OIL RMVD” [„ÖLI EEMALDAMINE”] ning „JAH EI”.

7 Kinnitage õli eemaldamist:

Poti tühjaks laskmine: Vajutage ✓ nuppu ja kontrollpaneel näitab „Prepare Filter Pan” [„Valmista tühjendusanum”] funktsiooni sammu nr 10.



Õliga täidetud pott: Vajutage X nuppu ja (JIB-süsteemi puhul) displei kuvab „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” [„KAS KÖRVALDUSNÖU ON PAIGALDATUD?”] või (õlipaakidega varustatud süsteemi puhul) displei kuvab „CHK PAN” [„KONTROLLI ANUMAT”] ning „JAH EI”.



8 Õli körvaldamine

Vajutage X nuppu ja (JIB-süsteemi puhul) displei kuvab „INSERT DISPOSAL UNIT” [„PAIGALDA KÖRVALDUSNÖU”]. Kui körvaldusnöu/-anum on paigaldatud, vajutage ✓ nuppu näitamaks JAH ning displei näitab siis „DISPOSING” [„KÖRVALDAB”] ja õli voolab friteerimispotist välja. Kui on tegemist õlipaakidega varustatud seadmega (RTI), siis võib nüüd vajutada RTI-lülitil DISPOSE [KÖRVALDA] nuppu, et körvaldusanumat tühjendada.



9 Friteerimispoti tühjendamine
Displei kuvab siis „VAT EMTY” [„TÜHJENDA POTT”] ning „JAH EI”. Kui olete selleks valmis, vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab „CLN VAT COMPLETE” [„POTI PUHASTUS LÖPETATUD”] ning „JAH EI”. Vajutage ✓ nuppu ja väljavoolutoru klapp sulgeb.



10a Tühjendusanuma ettevalmistamine
Eemaldage friteerimissaaduste tühjendusanumast friteerimisega seotud osad ja viige need valamusse, kus neid puhistatakse. Viige tühjendatud körvaldusanum ja kaas tagasi fritüüri sisse.



10b Valmistage lahus:

Täissuuruse friteerimispoti puhastamiseks: Valage 2/3 rasvaeemaldi McD Heavy-Duty Degreaser 3,8-liitrisest pudelit tühja friteerimispotti ja täitke see kuuma veega, kuni vesi ulatub ligikaudu 2,5 cm üle täitejoone.



Poolitatud friteerimispoti puhastamiseks:
Valage 1/3 rasvaeemaldi McD Heavy-Duty Degreaser 3,8-liitrisest pudelit tühja friteerimispotti ja täitke see kuuma veega, kuni vesi ulatub ligikaudu 2,5 cm üle täitejoone.

10c Lisage puhastuslahus

Displei kuvab „SOLUTION ADDED?” [„LAHUS LISATUD?”] ning „JAH EI”. Veenduge, et pott on täidetud nii, et lahus ulatub 2,5 cm üle ülemise täitejoone. Siis vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab „START CLEAN” [„PUHASTUS ALGAB”] ning „JAH EI”.



jätkub ►

★ Vihje

Lisage vajadusel puhastusprotsessi ajal vett, et lahus ulatuks alati 2,5 cm üle ülemise täitejoone.

Friteerimispoti süvapuhastus (jätkub)

11 Puhastamine

Vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab „CLEANING” [„PUHASTAB”] ning tagurpidi loendava taimeri. Soojus ulatub selles etapis temperatuurini 91°C (195°F) üheks tunniks.

★ Vihje

Vajutage puhastustükkli peatamiseks X nuppu.

Järgige ettevõtte McDonald's friteerimispoti puhastamise protseduuri ning ühe tunni möödudes kuvab displei „CLEAN DONE” [„PUHASTUS VALMIS”] ning kostub piiksvu signaal. Displei kuvab siis „REMOVE SOLUTION FROM VAT” [„KÖRVALDA POTIST LAHUS”].



12 Lahuse kõrvaldamine

Kasutades 2-liitrist kannu, eemaldage friteerimispotist lahus, kallates lahus plastikust ämbrisse. Järelejää nud lahus võib lasta voolata kõrvaldamiseks tühjendusanumasse. Displei kuvab siis „VAT EMPTY” [„TÜHJENDA POTT”] ning „JAH EI”.

⚠️ Kuum vedelik/aur

Kuum lahus võib põhjustada raskeid põletushaavu. Kandke kindaid ja kaitseriistust.



13 Puhastage friteerimispott

Kui pott on tühjaks voolanud, vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab „SCRUB VAT COMPLETE” [„POTI KÜÜRIMINE LÖPETATUD”] ning „JAH EI”. Kasutage vajadusel elemendi puhastamiseks harja ja friteerimispoti puhastamiseks küürimisiista.

★ Vihje

Vajadusel kasutage hingedega varustatud kütlemendi potist välja töstmiseks tösteriista.



13 (järgneb)

☒ Seadmeid puudutav ohuhoiatus

Ärge kraapige fritüüri elektrielemente ega puhastage neid küürimispadjaga, kuna seejärel võib saiapuru neile külge jääda ja põlema sündida.

Ärge kasutage terasvilla, traatharja, kitilabidat, muid abrasiivseid puhastusvahendeid ega kloori, broomi, joodi või ammoniaaki sisalda vaid puhastus-/desinfiteerimisvahendeid, kuna need rikuvad roostevaba terast ja lühendavad seadme eluiga.

14 Loputage pott 3 korda

Kui friteerimispott on puhas, vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab „RINSE VAT” [„LOPUTA POTT”] ja väljavoolutoru klapp avaneb. Kallake friteerimispotti loputuseks puhast vett ning lubage loputusveel tühjendusanumasse välja voolata. Loputage vähemalt 3 korda, aga kandke hoolt, et Te ei täida tühjendusanumat üle. Displei kuvab nüüd „RINSE COMPLETE” [„LOPUTUS LÖPETATUD”] ning „JAH EI”.



15 Tühjendage tühjendusanum

Libistage tühjendusanum fritüür alt välja ja tühjendage, kasutades selleks 2-liitrist kannu ja valades vee plastikust ämbrisse, et seda kõrvaldada. Loputage tühjendusanum veega ja kuivatage täielikult.



16 Kuivatage friteerimispott

Kui friteerimispott on täielikult loputatud, vajutage ✓ nuppu ja displei kuvab „VAT DRY” [„POTI KUVATAMINE”] ning „JAH EI”. Kuivatage friteerimispott täielikult majapidamispaberiga ja siis vajutage ✓ nuppu.



Miks

Välidib rasva kogunemist ja vastab ettevõtte McDonald's puhtuse standarditele

Aja kulu

5 minutit ettevalmistust

45 minutit protseduuri läbiviimiseks

Millal

Tööpäeva lõpul

Ööpäevaringes restoranis: Hilisõhtul või varahommikul, kui kliente on vähe

Ohumärgid



Kemikaalid



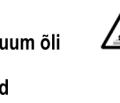
Elekter



Kuum vedelik/aur



Kuum öli



Kuum pind



Manuaalne käsitsemine



Terav ese/pind



Libe pörand

Töövahendid ja varustus



Nailonhari



Pihustipudel



Rätikud



Mopiämbär



Kitilabidas



Hi-lo pörandahari

Protseduur

- 1** Lülitage toide välja
Veenduge, et toitelülit on OFF-positioonis.



- 2** Eemaldage rasvakoguja
Eemaldage tõmbekapist rasvakogumisrenn ja nõu ning valage nende sisu öli kõrvaldamise süstikusse.



- 3** Vabastage rullikud
Tehke fritüüri rullikud lukust lahti.



- 4** Katke fritüüri friteerimispotid
Pange iga friteerimispoti peale potikaas.



Kuum öli

- 5** Veeretage fritüür tömbekapist eemale
Ettevaatlikult veeretage fritüür tömbekapist küllalt kaugele, et ulataate fritüüri taha.



Ettevaatust: Fritüüri liigutamisel võib pritsida kuuma friteerimisöli.

- 6** Tõmmake fritüüri toitekaablid välja
Tõmmake toitekaablid välja, neid pistikust ja mitte juhtimest tömmates.



- 7** Eemaldage filtreid
Eemaldage rasvafiltri ja viige need tagumisse valamusse, kus neid tuleb leotada kuumas puastustahendis McDonald's A.P.C. (HCS) jätkub ►



Fritüüri tagant puhastamine (jätkub)

- 8 Puhastage tömbekapp
Kasutage ettevaatlikult tömbekapist ja fritüüri tagant rasva eemaldamiseks ktilabidat.



- 9 Puhastamise järjestus
Puhastage fritüüri tagust ala järgmises järjestuses:
A. Korstna juurdepääsetavad alad
B. Tõmbekapi tagumine osa
C. Tõmbekapi küljed
D. Rasvafiltri pesa
E. Fritüüri ümbritsev lehtmetall



- 10 Ettevaatust kergsulava ühenduse juures
Olge ettevaatlik kergsulava ühenduse ümber puhastades. Selle purustamisel aktiveerub tulekustutussüsteem.



- 11 Küürige
Kasutage nailonharja ja kuuma puhastusvahendit McD A.P.C. (HCS), et puhastada fritüüri taguseid alasid, sh ka põrandat.



- 12 Kuivatage rätikuga
Pühkige kõik alad rätikuga, kuni need on puhtad ja kuivad. Lubage juhatajal üle vaadata.



- 13 Peske rullikud
Kasutage rullikute puhastamiseks nailonharja ja kuuma puhastusvahendit McD A.P.C. (HCS).



- 14 Puhastage piirkond
Fritüüri ümbritseva piirkonna puhastamiseks kasutage moppia ja puhastusvahendit McD A.P.C. (HCS).



- 15 Viige fritüür tagasi kohale
Pöörake ümber sammud 1 – 7, et fritüüri tömbekapi alla tagasi viia ja rasvafiltri oma kohale paigutada. Eemaldage friteerimispottide kaaned.



Kuum õli
Ettevaatust: Fritüüri liigutamisel võib pritsida kuuma friteerimisõli.



- 16 Puhastage
fiiltreerimissaaduste
tühjendusanum
Pühkige tühjendusanum õlist ja purust puhtaks. Puhastage anum seebi ja veega ning siis loputage täielikult kuuma veega.

