

Henny Penny Corp.

Friteuză cu volum redus de ulei - Electrică

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Referință încrucișată (opțional)***Sarcini de întreținere zilnică**

FR 05D01 Filtrare de întreținere

Sarcini de întreținere săptămânală

FR 05W01 Curățare în spatele friteuzei

Sarcini de întreținere trimestrială

FR 05Q01 Verificare garnituri inelare ale sistemului de filtrare

FR 05Q02 Curățare completă

Model LVE-103



A. Tava de scurgere a filtrului, B. JIB (Bidon în cutie)

⚠ Pericole

Aceste pictograme vă avertizează cu privire la un risc de rănire personală.

⚠ Avertizări echipament

Căutați această pictogramă pentru informații despre cum să evitați deteriorarea echipamentului în timpul unei proceduri.

★ Sfaturi

Căutați această pictogramă pentru sfaturi utile despre cum să efectuați o procedură.

De ce Curăță rezervorul de firimituri și filtrează bine uleiul pentru a prelungi durata de viață a uleiului

Timp necesar 5 minute pentru pregătire

10 minute pe rezervor pentru terminare

Momentul zilei

În orele cu volum redus.

Pictograme de pericol



Unelte și materiale



Mănuși, filtratoare



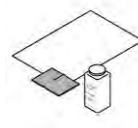
Ecran facial



Șorț, rezistent la căldură



Instrument de răzuire



Trusă McFiltering Kit pentru sistemul de filtrare încorporat, mostră

Procedură

- 1 Purtați echipamentul de protecție
Utilizați toate echipamentele de siguranță aprobate de McDonald's inclusiv șorț, ecran facial și mănuși.



Ulei fierbinte

Uleiul fierbinte poate produce arsuri grave



- 2 Verificați tava filtrului
Verificați dacă tava de scurgere a filtrului și capacul tăvii sunt bine instalate cu zăvorul filtrului (dreapta) cuplat și cu țeava filtrului conectată strâns (stânga).



Sfat

Dacă tava de scurgere a filtrului sau capacul tăvii nu sunt instalate corect, pe ecran apare FILTER PAN MISSING (TAVĂ FILTRU LIPSĂ).



- 3 Țineți apăsat butonul FILTER (FILTRU)

Asigurați-vă că uleiul este fierbinte pentru a obține cele mai bune rezultate în urma filtrării și apoi țineți apăsat butonul FILTER (FILTRU) până când pe ecran apare 1.AUTO FILTER (1.FILTRARE AUTOMATĂ)



- 4 Apăsați butonul DOWN (JOS)
Apăsați butonul DOWN (JOS) și pe ecran apare 2.MAINT FILTER? (2.FILTRARE DE ÎNTREȚINERE?)



- 5 Apăsați butonul ✓
Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare PUT ON *PPE (PURTAȚI *ECHIPAMENTUL DE PROTECȚIE), urmat de CONFIRM? (CONFIRMARE?) și YES NO (DA NU). Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) pentru a elimina uleiul și pe ecran se afișează DRAINING (SCURGERE). Apăsați X pentru NO (NU) și ecranul revine la funcționarea normală.



Continuare ►

Filtrare de întreținere (continuare)

6 Ridicați elementele

După scurgerea uleiului, scoateți suportul coșului și utilizați instrumentul de ridicare pentru a ridica elementele cu balamale din rezervor.



Suprafețe fierbinți

Utilizați mănuși de protecție sau o cârpă atunci când ridicați elementele pentru a evita arsurile.



Avertizare echipament

Aveți grijă să nu deteriorați bulbul limitei superioare din centrul elementelor.



7 Curățați partea interioară a rezervorului

Utilizați instrumentul de răzuire, un burete de răzuire din nailon și o cantitate mică de McD's Fryer Cleaner (Detergent pentru friteuză) pentru a curăța partea interioară a rezervorului.



Avertizare echipament

Aveți grijă să nu deteriorați senzorii și să NU răzuți elementele sau firmiturile se vor lipi și se vor arde



8 Curățare terminată

După ce rezervorul este curat și pe ecran apare SCRUB COMPLETE? (CURĂȚARE TERMINATĂ?), apăsați butonul ✓ pentru YES (DA). Pe ecran apare WASH VAT? (SPĂLARE REZERVOR?) și YES NO (DA NU).



9 Spălarea

Coborâți elementele și apoi apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) și pe ecran apare WASHING (SPĂLARE). Uleiul este circulat prin rezervor.



10 Spălare din nou

După încheierea ciclului de spălare pe ecran se afișează WASH AGAIN? (SPĂLARE DIN NOU?) și YES NO (DA NU). Dacă rezervorul nu este încă curat, apăsați ✓ pentru YES (DA) și pasul 9 se repetă.



11 Clătirea

Dacă rezervorul este curat, apăsați X pentru NO (NU) și pe ecran se afișează RINSING (CLĂTIRE). Uleiul este pompat în rezervor și îl clătește.



12 Clătire din nou

După terminarea clătirii pe ecran se afișează RINSE AGAIN? (CLĂTIRE DIN NOU?) și YES NO (DA NU). Dacă rezervorul nu este încă curat, apăsați ✓ pentru YES (DA) și pasul 11 se repetă.



13 Lustruire

Dacă rezervorul este curat, apăsați X pentru NO (NU) și pe ecran se afișează POLISH (LUSTRIURE) și YES NO (DA NU). Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) și uleiul este circulat prin sistemul de filtrare timp de 5 minute. Apăsați X pentru NO (NU) și ecranul continuă cu pasul 15.



★ Sfat

Un ciclu de lustruire poate fi oprit în orice moment apăsând butonul X de sub cuvântul STOP.



14 Umplere rezervor

După terminarea ciclului de lustruire, pe ecran apare, FILL VAT (UMPLERE REZERVOR) și YES NO (DA NU). Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) și pe ecran se afișează FILLING (UMPLERE), iar rezervorul se umple cu ulei.



15 Revenire la funcționarea normală

După ce rezervorul este plin, pe ecran se afișează IS POT FILLED? (REZERVORUL ESTE PLIN?) și YES NO (DA NU). Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) și friteuza revine la funcționarea normală.



Continuare ►

Filtrare de întreținere (continuare)

- 16** Întrerupătorul de alimentare pornit
Verificați dacă întrerupătorul de alimentare principal este în poziția ON (PORNIT).



Sfat

Dacă tamponul filtrului nu a fost schimbat, pe ecran apare un memento "SCHIMBARE TAMPON". Apăsați butonul nr. 1 pentru a anula mesajul, dar acesta se repetă la fiecare 4 minute până când tamponul filtrului este schimbat.



- 17** Scoateți tava de scurgere a filtrului

Deschideți ușa, ridicați opritorul tăvii de scurgere și scoateți ansamblul tăvii de scurgere a filtrului, utilizând mânerul tăvii de scurgere



Suprafețe fierbinți

Această tavă poate fi fierbinte! Utilizați o cârpă sau o mănușă de protecție pentru a evita arsurile grave..



- 18** Scoateți capacul tăvii de scurgere a filtrului
Ridicați capacul tăvii de pe tava de scurgere.



- 19** Scoateți coșul pentru firimituri
Ridicați coșul pentru firimituri din tava de scurgere. Ștergeți uleiul și firimiturile din coșul pentru firimituri. Curățați coșul pentru firimituri cu apă și săpun, apoi clătiți-l bine cu apă fierbinte.



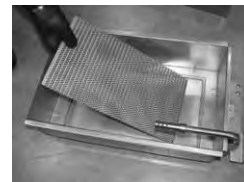
- 20** Scoateți inelul de fixare a tamponului filtrului
Scoateți inelul de fixare a tamponului filtrului și curățați-l bine cu apă și săpun. Clătiți-l bine cu apă fierbinte.



- 21** Scoateți tamponul filtrului din tavă
Trageți tamponul filtrului din tavă și aruncați tamponul



- 22** Scoateți grătarul inferior
Scoateți grătarul inferior din tavă și curățați-l bine cu apă și săpun. Clătiți-l bine cu apă fierbinte.



- 23** Curățați tava de scurgere a filtrului
Ștergeți uleiul și firimiturile din tava de scurgere.



- 24** Remontarea
Remontarea se face în ordine inversă, așezând mai întâi grătarul inferior în tava filtrului, urmat de tamponul filtrului, de inelul de fixare și de coșul pentru firimituri.



Sfat

Verificați ca tava de scurgere, grătarul inferior, coșul pentru firimituri și inelul de fixare să fie complet uscate înainte de a așeza tamponul filtrului în tavă, deoarece apa va dizolva tamponul filtrului.



De ce Pentru a împiedica scurgerea uleiului din tub

Timp necesar 5 minute pentru verificare și înlocuire dacă este necesar

Momentul zilei Oricând friteuza nu filtrează

Pictograme de pericol



Ulei fierbinte



Suprafețe fierbinți



Piese în mișcare



Podea alunecoasă

Unelte și materiale



Șurubelniță plată

Procedură

1 Scoateți tava de scurgere a filtrului

Deschideți ușa, ridicați opritorul tăvii de scurgere și scoateți ansamblul tăvii de scurgere a filtrului, utilizând mânerul tăvii de scurgere



Hot Surfaces

Această tavă poate fi fierbinte! Utilizați o cârpă sau o mănușă de protecție pentru a evita arsurile grave.



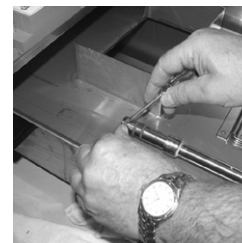
2 Verificarea garniturilor inelare










Verificați vizual cele 3 garnituri inelare de pe tubul tăvii de scurgere a filtrului să nu aibă crăpături sau rupturi și înlocuiți-le dacă este necesar.



3 Înlocuirea garniturilor inelare

Utilizând o șurubelniță mică plată împingeți garnitura inelară și scoateți-o de pe capătul tubului. Introduceți o garnitură inelară nouă în scobitura de pe tub.



De ce	Pentru a curăța complet cuva prin îndepărtarea uleiului caramelizat din cuvă	
Timp necesar	1 oră	15 minute pentru pregătire și terminare per cuvă
Momentul zilei	După închidere dacă nu este non-stop	Pentru restaurantele non-stop: sarcina poate fi efectuată pentru câte o cuvă pe rând. Veți putea servi clienții cu restul cuvelor.
Pictograme de pericol	 Substanțe chimice  Electricitate  Lichide fierbinți/Aburi  Ulei fierbinte  Suprafețe fierbinți  Manipulare manuală  Piese în mișcare  Obiecte/suprafețe ascuțite  Podea alunecoasă	

Unelte și materiale



Mănuși, filtratoare



Ecran facial



Șorț, rezistent la căldură



Găleată din plastic



Perie cu mâner lung, - rezistentă la căldură



Instrument de răzuire



Degresant



Prosoape de hârtie



Burete care nu zgărie



McCleaner

Procedură

- 1** Purtați echipamentul de protecție
Utilizați toate echipamentele de siguranță aprobate de McDonald's inclusiv șorț, ecran facial și mănuși.



Ulei fierbinte

Oleiul sau apa fierbinte pot produce arsuri grave.



- 2** Acoperiți cuvele
Acoperiți cuvele învecinate pentru a evita contaminarea accidentală a uleiului cu soluția de curățare a friteuzei.

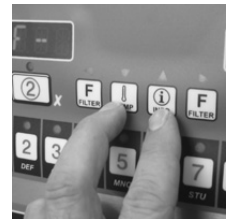


Sfat

Nu gătiți produse în cuva învecinată în timp ce procesul de curățare completă este în curs pentru a evita contaminarea uleiului și a produsului.



- 3** Intrați în modul curățare completă
Țineți apăsat butoanele TEMP (TEMPERATURĂ) și INFO (INFORMAȚII) până când pe ecran se afișează LEVEL - 1 (NIVEL - 1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).



- 4** Introduceți codul
Introduceți codul 1, 2, 3, 4. cu tastele numerice.



Continuare ►

Curățarea completă a cuvei (continuare)

- 5 Parcurgeți la curățare completă Apăsați butonul DOWN (JOS) de două ori și pe ecran se afișează „DEEP CLEAN (CURĂȚARE COMPLETĂ)”. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare „DEEP CLN? (CURĂȚARE COMPLETĂ?)” împreună cu „YES NO (DA NU)”.



- 6 Confirmați alegerea pentru:
- Cuve divizate:** Pe ecran apare „LEFT RGHT (STÂNGA DREAPTA)”. Apăsați butonul ✓ pentru a selecta cuva stângă sau butonul X pentru cuva dreaptă. Pe ecran apare „OIL RMVD (ULEI ELIMINAT)” împreună cu „YES NO (DA NU)”



Cuve mari: Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare „OIL RMVD (ULEI ELIMINAT)” împreună cu „YES NO (DA NU)”

- 7 Confirmați eliminarea uleiului:

Cuvă goală: Apăsați butonul ✓ și ecranul sare la pasul nr. 10 „Pregătirea tăvii filtrului”.



Cuvă plină cu ulei: Apăsați butonul X și pe ecran apare „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE ELIMINARE ESTE INSTALATĂ?)” (pentru sistemele JIB) sau „CHK PAN (VERIFICARE TAVĂ)” (pentru sistemele cu ulei vrac) împreună cu „YES NO (DA NU)”.



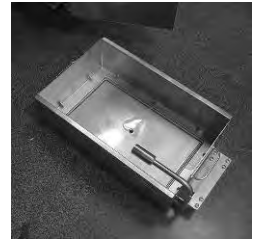
- 8 Eliminarea uleiului Apăsați butonul X și pe ecran apare „INSERT DISPOSAL UNIT (INTRODUCEȚI UNITATEA DE ELIMINARE)” (sisteme JIB). După ce tava/unitatea de eliminare este instalată, apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) și pe ecran apare „DISPOSING (ELIMINARE)” și uleiul se scurge din cuvă. La aparatele cu ulei vrac se poate acum apăsa butonul DISPOSE (ELIMINARE) de pe comutatorul uleiului vrac pentru golirea tăvii de scurgere.



- 9 Cuvă goală Apoi pe ecran apare „VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)” împreună cu „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul ✓ când este gata și pe ecran apare „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ TERMINATĂ)” împreună cu „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul ✓ și supapa de scurgere se închide.



- 10a Pregătirea tăvii filtrului Goliți tava de scurgere a filtrului de componente de filtrare interne și duceți componentele la o chiuvetă pentru a fi curățate. Aduceți înapoi la friteuză tava de scurgere a filtrului goală și capacul acesteia.



- 10b Pregătirea soluției:

Pentru curățarea cuvelor mari: Turnați 2/3 din sticla de 1 galon (3,8 l) de degresant concentrat McD Heavy-Duty Degreaser în cuva goală și umpleți cu apă fierbinte până la aproximativ 1 țol (25 mm) deasupra liniilor de umplere cu ulei.



Pentru curățarea cuvelor divizate: Turnați 1/3 din sticla de 1 galon (3,8 l) de degresant concentrat McD Heavy-Duty Degreaser în cuva goală și umpleți cu apă fierbinte până la aproximativ 1 țol (25 mm) deasupra liniilor de umplere cu ulei.

- 10c Adăugarea soluției de curățare Pe ecran apare „SOLUTION ADDED? (SOLUȚIE ADĂUGATĂ?)” împreună cu „YES NO (DA NU)”. Verificați dacă cuva este plină până la 1 țol (25 mm) deasupra liniei de umplere superioare. Apoi apăsați butonul ✓ și pe ecran apare „START CLEAN (ÎNCEPERE CURĂȚARE)” „YES NO (DA NU)”



Continuare ►

★ Sfat

Adăugați apă după cum este necesar în timpul procesului de curățare pentru a menține nivelul soluției la 1 țol (25 mm) peste linia de umplere superioară.

Curățarea completă a cuvei (continuare)

11 Curățarea

Apăsăți butonul \checkmark și pe ecran apare „CLEANING (CURĂȚARE)” împreună cu un cronometru cu numărătoare inversă. Căldura se reglează la 195°F (91°C) pentru acest pas timp de o oră.

★ Sfat

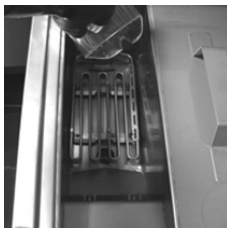
Apăsăți butonul X pentru a opri ciclul de curățare.

Respectați procedura de curățare a cuvelor McDonald's și după o oră pe ecran se afișează „CLEAN DONE (CURĂȚARE TERMINATĂ)” și se emite un semnal sonor. Apoi pe ecran apare „REMOVE SOLUTION FROM VAT (ELIMINAȚI SOLUȚIA DIN CUVĂ)”.



12 Eliminarea soluției

Folosind o cană de 1/2 galon (2 litri), scoateți soluția din cuvă și turnați-o într-o găleată din plastic pentru eliminare. Orice soluție rămasă se poate scurge în tava de scurgere pentru eliminare. Apoi pe ecran apare „VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)” „YES NO (DA NU)”.



Lichide fierbinți/Aburi

Soluția fierbinte poate produce arsuri grave, purtați mănuși și echipament de protecție.

13 Curățarea cuvei

După ce cuva este goală, apăsați butonul \checkmark și pe ecran apare „SCRUB VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ TERMINATĂ)” „YES NO (DA NU)”. Utilizați peria pentru a curăța elementele și instrumentul de răzuire pentru a curăța cuva, dacă este nevoie.



★ Sfat

Utilizați instrumentul de ridicare și ridicați elementul cu balamale din cuvă după cum este necesar.

13 (Continuare)

⚠ Avertizare echipament

Nu frecați elementele friteuzei electrice sau nu utilizați burețele de răzuire pe elemente. În caz contrar, firimiturile se vor lipi și se vor arde.

Nu utilizați bureți de sârmă, perii de sârmă, spacluri, alte substanțe de curățat abrazive sau substanțe de curățat/dezinfectante conținând clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inoxidabil și vor scurta durata de viață a aparatului.

14 Curățați cuva de 3 ori

După ce cuva este curată, apăsați butonul \checkmark și pe ecran apare „RINSE VAT (CLĂTIRE CUVĂ)” și scurgerea se deschide. Turnați apă curată în cuvă pentru a clăti cuva și lăsați apa de clătire să se scurgă în tava de scurgere. Clătiți de cel puțin 3 ori, dar aveți grijă să nu umpleți prea tare tava de scurgere. Pe ecran se afișează acum „RINSE COMPLETE (CLĂTIRE TERMINATĂ)” „YES NO (DA NU)”.



15 Goliți tava de scurgere a filtrului

Trageți tava de scurgere de sub friteuză și goliți-o utilizând cana de 1/2 galon (2 litri) și turnând-o într-o găleată de plastic pentru eliminare. Clătiți tava de scurgere cu apă și uscați-o bine.



16 Uscați cuva

După ce cuva este clătită complet, apăsați butonul \checkmark și pe ecran apare „VAT DRY (CUVĂ USCATĂ)” „YES NO (DA NU)”. Uscați bine cuva cu un prosop de hârtie apoi apăsați butonul \checkmark .



De ce Pentru a preveni acumularea grăsimii și pentru a respecta standardele de curățenie McDonald's

TimP necesar 5 minute pentru pregătire 45 minute pentru terminare

Momentul zilei Sfârșitul zilei de lucru Pentru restaurantele non-stop: noaptea târziu sau dimineața devreme când volumul este redus

Pictograme de pericol

 Substanțe chimice
  Electricitate
  Lichide fierbinți/Aburi
  Ulei fierbinte
  Suprafețe fierbinți

 Manipulare manuală
  Obiecte/suprafețe ascuțite
  Podea alunecoasă

Unelte și materiale



Perie de nailon



Sticlă cu pulverizator



Prosoape



Găleată cu mop



Șpaclu



Perie de podele

Procedură

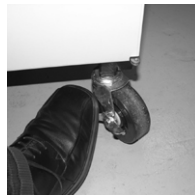
- 1 **Înterupătorul de alimentare oprit**
Verificați dacă întrerupătorul de alimentare este în poziția OFF (OPRIT).



- 2 **Scoateți tava pentru grăsime**
Scoateți tava și paharul de grăsime din hotă și turnați conținutul în naveta de eliminare a uleiului



- 3 **Eliberați rotilele**
Eliberați frânelor de pe rotilele friteuzei.



- 4 **Acoperiți cuvele friteuzei**
Așezați capacele pe toate cuvele.



Ulei fierbinte



- 5 **Împingeți friteuza de lângă hotă**
Împingeți cu grijă friteuza de lângă hotă suficient cât să aveți loc în spatele friteuzei.



Ulei fierbinte

Atenție: Uleiul fierbinte poate stropi când mutați friteuza.

- 6 **Deconectați cablurile de alimentare ale friteuzei**
Deconectați cablurile de alimentare trăgând de ștecăr, nu de cablu.



- 7 **Scoateți filtrele**
Scoateți filtrele de grăsime și duceți-le la chiuveta din spate pentru a le înmuia în McDonald's A.P.C. (HCS) fierbinte



- 8 **Curățați hota**
Utilizați șpaclul pentru a curăța cu grijă grăsimea din hotă și din spatele friteuzei.
Continuare ►

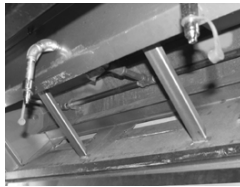


Curățare în spatele friteuzei (continuare)

9 Ordinea de curățare

Curățați zona din spatele friteuzei în această ordine:

- A. Părțile accesibile ale hornului
- B. Spatele hotei
- C. Lateralele hotei
- D. Nișa filtrului de grăsime
- E. Tabla din jurul friteuzei



10 Aveți grijă în jurul legăturii siguranței

Aveți grijă când curățați în jurul legăturii siguranței. Dacă o întrerupeți, se va activa sistemul de stingere a incendiilor.



11 Curățare

Utilizați o perie de nailon și McD A.P.C. (HCS) fierbinte pentru a curăța zonele din spatele friteuzei, inclusiv podeaua.



12 Ștergeți cu prosopul

Ștergeți toate suprafețele cu un prosop până când sunt curate și uscate. Chemați managerul să inspecteze.



13 Spălați rotilele

Utilizați o perie de nailon și McD A.P.C. (HCS) fierbinte pentru a curăța rotilele.



14 Curățați zona

Utilizați un mop și McD A.P.C. (HCS) pentru a curăța zona din jurul friteuzei.



15 Remontați friteuza

Refaceți pașii 1 - 7 în ordine inversă pentru a remonta friteuza la hotă și a reinstala filtrele de grăsime. Scoateți capacele cuvelor.



Ulei fierbinte

Atenție: Uleiul fierbinte poate stropi când mutați friteuza.

16 Curățați tava de scurgere a filtrului

Ștergeți uleiul și firimiturile din tava de scurgere. Curățați tava de scurgere cu apă și săpun, apoi clătiți-o bine cu apă fierbinte.

