

Henny Penny Corp.

Фритюрник с ниско ниво на олио - Електрически

LVE-202; LVE-203; LVE-204

*Взаимни позовавания (по избор)***Ежедневни задачи по поддръжката**

FR 05D01 Филтърно поддържане

Седмични задачи по поддръжката

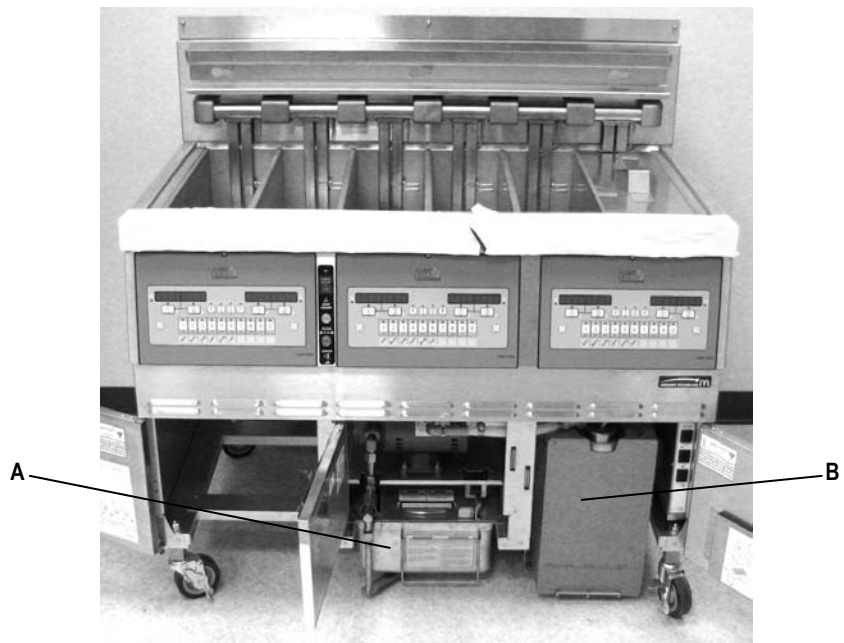
FR 05W01 Почистване зад фритюрника

Тримесечни задачи по поддръжката

FR 05Q01 Проверка на О-пръстените на филтърната система

FR 05Q02 Дълбоко почистване

Модел LVE-203



А. Филтърен дренажен резервоар, В. JIB (бидон-в-кутия)

⚠ Опасности

Тези икони ви предупреждават за възможен риск от телесна вреда.

⚠ Предупреждения за оборудването

Гледайте за тази икона, за да намерите информация за това как да избегнете повреждане на оборудването докато извършвате процедура.

★ Съвети

Гледайте за тази икона, за да немерите полезни съвети за това как да извършите дадена процедура.

Защо Почиства ваната от парченца/трохи и филтрира олиото напълно, за да удължи употребата му

Необходимо време 5 минути за подготовка 10 минути на вана да приключи

Време на деня През часовете с по-нисък оборот.

Икони за опасност

	Химикали		Електричество		Горещи течности/Пара		Горещо олио		Горещи повърхности
	Ръчно боравене		Движещи се части		Остри предмети/Повърхности		Хлъзгави подове		

Инструменти и материали



Ръкавици, филтриране



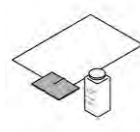
Маска за лице



Престилка, топлоустойчива



Високотемпературен държач и гъба за изтъркване Ecolab



McFiltering комплект за вградена система за филтриране, мостра



Високотемпературна детайлна четка Ecolab



Препарат за почистване на фритюрници KAY® QSR

роцедура

1 Сложете предпазни средства

Използвайте одобрено от МакДонълдс оборудване за безопасност включително, престилка, маска за лице и ръкавици.



Горещо олио

Горещото олио може да причини сериозни изгаряния



2 Проверете филтърния резервоар

Осигурете филтърния дренажен резервоар и капака му да бъдат сложени правилно на мястото им с филтърната ключалка затворена (вдясно) и филтърната тръба здраво свързана (вляво).



Съвет

Ако филтърният дренажен резервоар и капака му не са сложени правилно на мястото си, СНК PAN (ПРОВЕРИ РЕЗЕРВОАРА) се появява на дисплея.



3 Натиснете и задръжте FILTER (ФИЛТЪР) бутона

Уверете се, че олиото е горещо, за да се получат най-добри резултати от филтрирането и тогава натиснете и задръжте FILTER (ФИЛТЪР) бутона докато 1.AUTO FILTER (АВТО ФИЛТЪР) се появи на дисплея



4 Натиснете DOWN (НАДОЛУ) бутона

Натиснете DOWN (НАДОЛУ) бутона и дисплеят показва 2.MAINT FILTER (ПОДДР ФИЛТЪР)?



Поддръжка на филтрирането (продължение)

5 Натиснете ✓ бутона

Натиснете ✓ бутона за YES (ДА) и дисплеят показва “MAN FILTER (РЪЧЕН ФИЛТЪР)” “YES NO (ДА НЕ)”. Натиснете ✓ бутона за YES (ДА), за да източите олиото и дисплеят показва “DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ)”. Натиснете X бутона за NO (НЕ) и контролните уреди се връщат към нормална работа.



Продължение ▶

6 Вдигнете елементите

Щом олиото бъде източено от ваната, използвайте инструмента за повдигане и вдигнете окачените елементи от ваната.



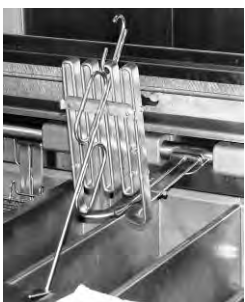
Горещи повърхности

Използвайте предпазен парцал или ръкавици, когато вдигате елементите, иначе могат да бъдат причинени изгаряния.



Предупреждение за оборудването

Внимавайте да не повредите крушката за висока граница в центъра на елементите.



7 Изтъркайте вътрешността на ваната

Използвайте високо-температурния държач, гъбата за изтъркване и малко количество от почистващия препарат за фритюрници KAY QSR, за да изтъркате стените, ъглите и дъното на вътрешността на ваната. Използвайте високо-температурната детайлна четка, за да отстраните натрупаните нечистотии и остатъци от бобините, ъглите на ваната и други трудно достъпни места.



Предупреждение за оборудването

Внимавайте да не повредите сензорните сонди и НЕ търкайте елементите, защото панировката ще залепне по тях и ще изгори.



8 Почистването завършено

Щом ваната е почистена и дисплеят показва “SCRUB VAT COMPLETE (ПОЧИСТВАНЕ НА ВАНАТА ЗАВЪРШЕНО)?” “YES NO (ДА НЕ)”, натиснете ✓ бутона за YES (ДА). Дисплеят показва “WASH VAT (ИЗМИЙ ВАНА)” и “YES NO (ДА НЕ)”.



9 Измиване

Свалете елементите и тогава натиснете ✓ бутона за YES (ДА) и дисплеят показва “WASHING (ИЗМИВАНЕ)”. Олиото циркулира през ваната.



10 Измий отново

Щом цикъла за измиване завърши, дисплеят показва “WASH AGAIN (ИЗМИЙ ОТНОВО)?” “YES NO (ДА НЕ)”. Ако ваната все още не е чиста, натиснете ✓ за YES(ДА) и стъпка 9 се повтаря.



11 Изплакване

Ако ваната е чиста, натиснете X за NO(НЕ), дисплеят показва RINSING (ИЗПЛАКВАНЕ). Олиото се изпомпва във ваната и я изплаква.



12 Изплакни отново

Щом е завършено, дисплеят показва RINSE AGAIN (ИЗПЛАКНИ ОТНОВО)?, заедно с YES NO (ДА НЕ). Ако ваната все още не е чиста, натиснете ✓ за YES (ДА) и стъпка 11 се повтаря.



13 Полиране

Ако ваната е чиста, натиснете X за NO (НЕ) и POLISH (ПОЛИРАНЕ) излиза на дисплея, заедно с YES (ДА). Натиснете ✓ бутона за YES(ДА) и олиото циркулира през филтърната система за 5 минути.



Поддръжка на филтрирането (продължение)

14 Напълни ваната

Щом цикъла на полиране е завършен, FILL VAT (НАПЪЛНИ ВАНАТА) излиза на дисплея, заедно с YES (ДА). Натиснете ✓ бутона за YES (ДА) и дисплеят показва FILLING (НАПЪЛВАНЕ) ваната се пълни с олио.



15 Обратно към нормална работа

Щом ваната се напълни, дисплеят показва "IS POT FILLED (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ)?" и "YES NO (ДА НЕ)". Натиснете ✓ бутона за YES (ДА) и фритюрникът се връща към нормална работа.



continued ►

16 Ел. захранването включено

Осигурете ключа на главното ел. захранване да е в положение ON (ВКЛ).



Съвет

Ако филтърната вата не е сменяна, на дисплея се появява напомняне "CHANGE PAD (СМЕНИ ВАТАТА)". Натиснете № 1 бутона, за да отмените съобщението, но то се появява отново на всеки 4 минути докато филтърната вата не бъде сменена.

17 Изваждане на филтърния дренажен резервоар

Отворете вратата, натиснете ключалката на дренажния резервоар и извадете дренажния резервоар, използвайки дръжката му.



Горещи повърхности

Резервоарът може да е горещ! Използвайте предпазен парцал или ръкавица иначе могат да бъдат причинени сериозни изгаряния.



18 Свалете капака на филтърния дренажен резервоар

Вдигнете капака на дренажния резервоар и го свалете.

19 Извадете кошницата за парченца/трохи

Вдигнете и извадете кошницата за парченца/трохи от дренажния резервоар. Избършете олиото и парченцата от кошницата и я измийте с вода и сапун, след което я изплакнете обилно с гореща вода.



20 Извадете предпазната рамка на филтърната вата

Извадете предпазната рамка на филтърната вата и я почистете добре с вода и сапун. Изплакнете я обилно с гореща вода.



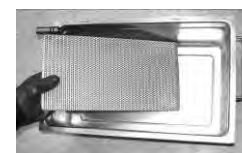
21 Извадете филтърната вата от резервоара

Извадете филтърната вата от резервоара и я изхвърлете.



22 Извадете долната решетка

Извадете долната решетка от резервоара и я почистете добре с вода и сапун. Изплакнете я обилно с гореща вода.



23 Почистете филтърния дренажен резервоар

Избършете олиото и парченцата от дренажния резервоар.



24 Сглобете обратно

Сглобете по обратен ред, поставяйки първо долната решетка във филтриращия резервоар, след което филтърната вата, предпазната рамка и уловителя на парченцата.



Съвет

Уверете се, че дренажният резервоар, долната решетка, уловителят на парченца и предпазната рамка са напълно сухи, преди да поставите филтърната вата в резервоара, тъй като водата ще разтвори филтърната вата.

Защо За да се предотврати теч на олио от тръбата

Необходимо време 5 минути за преглед и смяна, ако е необходимо

Време на деня По всяко време когато фритюрникът не филтрира

Икони за опасност  Горещо олио  Горещи повърхности  Движещи се части  Хлъзгави подове

Инструменти и материали



Плоска отвертка

Процедура

- 1 Изваждане на филтърния дренажен резервоар**
Отворете вратата, натиснете ключалката на дренажния резервоар и извадете дренажния резервоар, използвайки дръжката му.



Горещи повърхности

Резервоарът може да е горещ! Използвайте предпазен парцал или ръкавица иначе могат да бъдат причинени сериозни изгаряния.



- 2 Проверка на O-пръстените**
Проверете визуално O-пръстените на тръбата на дренажния резервоар за пукнатини или разкъсвания и ги сменете, ако е необходимо.



- 3 Смяна на O-пръстени**
Използвайки малка плоска отвертка, повдигнете пръстена и го извадете през края на тръбата. Вкарайте нов O-пръстен в канала на тръбата.



Защо	За да бъде почистена напълно ваната чрез премахване на карамелизирано олио от нея	
Необходимо време	1 час	15 минути за подготовка и завършване за всяка вана
Време на деня	След затваряне, ако не е 24-часово заведение	За 24-часови заведения: Задачата може да бъде изпълнявана поотделно вана по вана. Ще можете да обслужвате клиентите с останалите вани.
Икони за опасност		

Инструменти и материали



Процедура

1 Сложете предпазни средства

Използвайте одобрено от МакДонълдс оборудване за безопасност включително, престилка, маска за лице и ръкавици.



Горещо олио

Горещо олио или вода могат да причинят сериозни изгаряния.



2 Покрийте ваните

Покрийте съседните вани, за да избегнете случайно замърсяване на олиото с разтвор за дълбоко почистване на фритюрника.



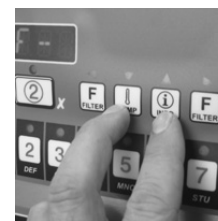
Съвет

Не гответе продукт в съседна вана докато тече процеса на дълбоко почистване, за да избегнете замърсяване на олиото и продукта.



3 Въведете режим на дълбоко почистване

Натиснете и задръжте TEMP (ТЕМП) и INFO (ИНФО) бутоните докато LEVEL - 1 (НИВО - 1) се появи на дисплея, последвано от ENTER CODE (ВЪВЕДИ КОД).



4 Въведете код

Въведете код 1, 2, 3, 4 с номерираните бутони.



Дълбоко почистване на вана (продължение)

- 5 Превъртете до дълбоко почистване**
Натиснете DOWN (НАДОЛУ) бутона два пъти и “DEEP CLEAN (ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ)” излиза на дисплеите. Натиснете ✓ бутона и дисплей показва “DEEP CLN (ДЪЛБОКО ПОЧИСТ)?” заедно с “YES NO (ДА НЕ)”.



- 6 Потвърдете избор за:**

Разделени вани: Дисплей показва “LEFT RGHT (ЛЯВА ДЯСНА)”. Натиснете ✓ бутона, за да изберете лявата вана, или X бутона за дясната вана. Дисплей показва “OIL RMVD (ОЛИО ИЗХВ)” “YES NO (ДА НЕ)”.



Цели вани: Натиснете ✓ бутона и дисплей показва “OIL RMVD (ОЛИО ИЗХВ)” заедно с “YES NO (ДА НЕ)”.

- 7 Потвърди изхвърлянето на олиото:**
Изпразни ваната: Натиснете ✓ бутона и управлението прескача надолу към “Prepare Filter Pan (Подготви филтърен резервоар)” стъпка № 10.



Пълна с олио вана: Натиснете X бутона и дисплей показва “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (УРЕДЪТ ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ ПОСТАВЕН ЛИ Е)?” заедно с “YES NO (ДА НЕ)” (за J1B системи) или дисплей показва “CHK PAN (ПРОВЕРИ РЕЗЕРВОАРА)” (за системи с наливно олио).



- 8 Изхвърляне на олио**
Натиснете X бутона и дисплей показва “INSERT DISPOSAL UNIT (ВКАРАЙ УРЕДА ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ)” (J1B системи). Щом уредът за изхвърляне е поставен на място, натиснете ✓ бутона за YES (ДА) и дисплей показва “DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ)”, и олиото се източва от ваната. За уреди със системи за наливно олио можете да натиснете бутона “DISPOSE (ИЗХВЪРЛИ)” на превключвателя за наливно олио, за да изпразните резервоара.



- 9 Изпразни ваната**
Дисплей тогава показва “VAT EMPTY (ВАНАТА ПРАЗНА)”, “YES NO (ДА НЕ)”. Натиснете ✓ бутона когато е готово и дисплей показва “SOLUTION ADDED (РАЗТВОР ДОБАВЕН)?” “YES NO (ДА НЕ)”. Не натискайте никой бутон, преминете към следващата стъпка.



- 10a Подготви филтърния резервоар**

Изпразнете филтриращия дренажен резервоар от вътрешните филтърни компоненти, занесете компонентите до мивка, за да бъдат измити. Върнете обратно във фритюрника празния дренажен резервоар и капака му.



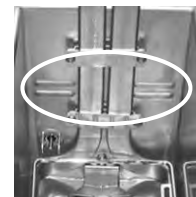
- 10b Пригответе разтвор:**

За почистване на цели вани:
Излейте 3,8 л. бутилка със силен обезмаслител на МакДонълдс в празната вана и напълнете с гореща вода до около 25 мм над линиите за горно ниво на олиото.



За почистване на разделени вани:
Излейте 3,8 л. бутилка със силен обезмаслител на МакДонълдс в празната вана и напълнете с гореща вода до около 25 мм над линиите за горно ниво на олиото.

- 10c Добави почистващ разтвор**
Дисплей все още показва “SOLUTION ADDED (РАЗТВОР ДОБАВЕН)?” и “YES NO (ДА НЕ)”. Уверете се, че ваната е напълнена до 25 мм над линията за горно ниво. Тогава натиснете ✓ бутона и дисплей показва “START CLEAN (ЗАПОЧНИ ЧИСТЕНЕ)” “YES NO (ДА НЕ)”.



★ Съвет

Добавяйте вода при нужда по време на процеса на почистване, за да поддържате нивото на разтвора 25 мм над линията за горно ниво.

11 Чистене

Натиснете \checkmark бутона и дисплеят показва "CLEANING (ЧИСТЕНЕ)", и обратно отброяващ таймер. Температурата се регулира до 91°C за тази стъпка, за един час.

★ Съвет

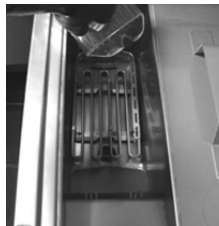
Натиснете X бутона, за да спрете цикъла на чистене.

Следвайте процедурата на МакДонълдс за почистване на вана и в края на единия час дисплеят показва "CLN DONE (ПЧСТ ЗАВЪРШЕНО)" и изпиуква. Дисплеят тогава показва "REMOVE SOLUTION FROM VAT (ИЗВАДИ РАЗТВОРА ОТ ВАНАТА)".



12 Изхвърляне на разтвора

Използвайки 2-литрова кана, извадете разтвора от ваната, изливайки го в пластмасова кофа, с която да бъде изхвърлен. Оставащият разтвор може да бъде източен в дренажния резервоар за изхвърляне. Дисплеят показва "VAT EMPTY (ВАНА ПРАЗНА)" "YES NO (ДА НЕ)".



Горещи течности/Пара

Горещият разтвор може да причини сериозни изгаряния, носете ръкавици и предпазни средства.

13 Изчисти ваната

Щом ваната е празна, натиснете \checkmark бутона и дисплеят показва "SCRUB VAT COMPLETE (ИЗТЪРКВАНЕ НА ВАНАТА ЗАВЪРШЕНО)" "YES NO (ДА НЕ)". Използвайте високо-температурната детайлна четка, за да почистите нагревателните елементи, а високо-температурния държач и гъбата за изтъркване - за да почистите вътрешната страна на стените на ваната, ъглите и капака.

★ Съвет

Използвайте инструмента за повдигане и вдигнете окачените елементи от ваната когато е необходимо.



Предупреждение за оборудването

Не стържете електрическите нагревателни елементи и не използвайте гъбата за изтъркване върху тях, защото панировката ще залепва и изгаря.

Не използвайте стоманена вата, телена четка, шпакла, други абразивни почистващи препарати или препарати/дезинфектанти, съдържащи хлор, бром, йод или амонячни химикали, тъй като те ще повредят неръждаемата стомана и ще скъсят живота на уреда.

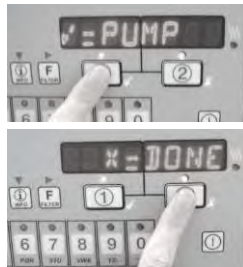
14 Изплакни ваната 3 пъти

Щом ваната е почистена, натиснете \checkmark бутона и дисплеят показва "RINSE VAT (ИЗПЛАКНИ ВАНАТА)" и дренажът се отваря. Налейте чиста вода във ваната, за да я изплакнете и оставете водата да се изтече в дренажния резервоар. Изплакнете 3 или 4 пъти. Не препълвайте дренажния резервоар. Дисплеят показва "RINSE COMPLETE (ИЗПЛАКВАНЕТО ЗАВЪРШЕНО)" "YES NO (ДА НЕ)".



15 Изчисти маслопроводите

Натиснете \checkmark бутона; дисплеят показва "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (ИЗЧИСТИ РАЗТВОРА ОТ МАСЛОПРОВОДИТЕ)" " \checkmark =PUMP (ПОМПА)" "X =DONE (ГОТОВО)". Натиснете \checkmark бутона за няколко секунди, за да прочистите маслопроводите.



16 Изпразни филтърния дренажен резервоар

Извадете резервоара и го изпразнете; използвайте 2-литрова кана. Излейте течността в кофа за изхвърляне. Изплакнете резервоара с вода и го подсушете.



Подсуши ваната

Щом маслопроводите са чисти, натиснете X бутона и дисплеят показва "VAT DRY (ВАНАТА СУХА)?" "YES NO (ДА НЕ)". Подсушете ваната с хартиена кърпа и натиснете \checkmark бутона.

17




Защо За предотвратяване на натрупването на мазнина и спазване на стандартите за чистота на МакДонълдс

Необходимо време 5 минути за подготовка 45 минути за завършване

Време на деня Края на работния ден За 24-часови заведения: Късно вечер или рано сутрин когато оборотът е слаб

Икони за опасност

 Химикали
  Електричество
  Горещи течности/Пара
  Горещо олио
  Горещи повърхности
  Ръчно боравене
  Остри предмети/Повърхности
  Хлъзгави подове

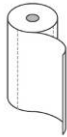
Инструменти и материали



Найлонова четка



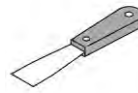
Спрей бутилка



Кърпи



Кофа за бърсалка



Шпакла



Нl-fo четка за под

Процедура

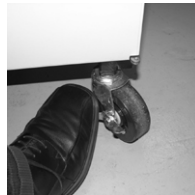
- 1 Ел. захранването изключено**
Уверете се, че главният превключвател на ел. захранването е в положение OFF (ИЗКЛ).



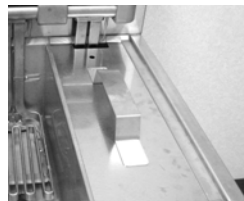
- 2 Свалете уловителя на мазнина**
Свалете улея за мазнина и чашката в аспиратора и излейте съдържанието им в количката за изхвърляне на олио.




- 3 Освободете колелата**
Освободете ключалките на колелата на фритюрника.




- 4 Покрийте ваните на фритюрника**
Сложете капачиците за ваните върху всички вани.



 Горещо олио

- 5 Изтеглете фритюрника от аспиратора**
Изтеглете внимателно фритюрника от аспиратора на достатъчно разстояние, за да влезете зад него.



 Горещо олио
Внимание: Горещо олио може да се разплиска, когато местите фритюрника.

- 6 Изключете ел. захранващите кабели от фритюрника**
Изключете ел. захранващите кабели чрез изтегляне на щепсела, а не на кабела.



- 7 Извадете филтрите**
Извадете филтрите за мазнина и ги занесете до мивка за на кисване в горещ разтвор за почистване на МакДонълдс А.Р.С. (HCS).



Почистване зад фритюрника (продължение)

- 8 Почистване на аспиратора**
Използвайте шпакла, за да почистите внимателно мазнината от аспиратора и зад фритюрника.
continued ►



- 9 Последователност на почистването**
Почистете зоната зад фритюрника в следната последователност:
А. Достъпни части на комина
В. Гърба на аспиратора
С. Страните на аспиратора
Д. Нишата на филтъра за мазнина
Е. Металните плоскости около фритюрника



- 10 Внимателно около стопеямата връзка**
Внимавайте, когато почиствате около стопеямата връзка. Ако я счупите, ще се задейства пожарогасителната система.



- 11 Изтъркване**
Използвайте найлонова четка и горещ почистващ разтвор на МакДонълдс А.Р.С. (HCS) да изчистите зоните зад фритюрника, включително и пода.



- 12 Подсушаване с кърпа**
Избършете всички зони с кърпа докато бъдат чисти и сухи. Извикайте мениджър да провери.



- 13 Измийте колелата**
Използвайте найлонова четка и горещ почистващ разтвор на МакДонълдс А.Р.С. (HCS) да изчистите колелата.



- 14 Почистете района**
Използвайте подова бърсалка и почистващ разтвор на МакДонълдс А.Р.С. (HCS) да изчистите района около фритюрника.



- 15 Върнете фритюрника на място**
Изпълнете в обратен ред стъпки 1 – 7, за да върнете фритюрника обратно под аспиратора и поставете филтрите за мазнина. Свалете капациите на ваните.



Горещо олио

Внимание: Горещо олио може да се разплиска, когато местите фритюрника.

- 16 Почистване на филтърния дренажен резервоар**
Избършете олиото и парченцата/трохите от дренажния резервоар. Измийте резервоара с вода и сапун, и след това го изплакнете обилно с гореща вода.

