

Henny Penny Corp. Frituregryde til lavt olieniveau

LVE-102; LVE-103; LVE-104

Krydshenvisning - valgfri

Daglige vedligeholdelsesopgaver
FR05D01 Vedligeholdelsesfilter

Ugentlige vedligeholdelsesopgaver
FR 05W01 Gør rent bag
frituregryden

Kvartals vedligeholdelsesopgaver
FR 05Q01 Kontrollér filtersystems
O-ringene
FR 05Q01 Dybtgående rengøring

Model LVE-203



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

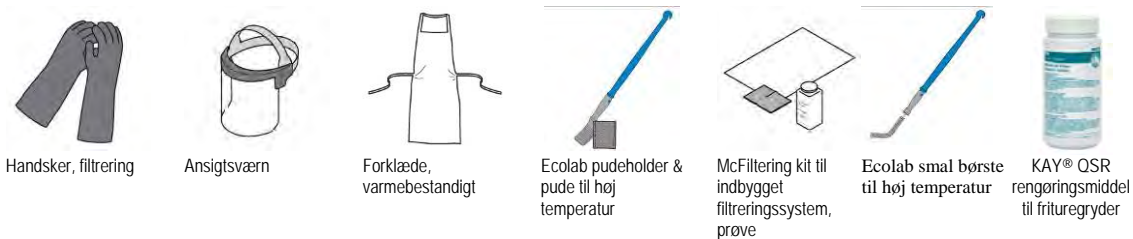
Påkrævet tid 5 minutters forberedelse 10 minutter pr. gryde til at gøre færdig

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 golv	

Værktøj og artikler



Procedure

- 1** Ifør dig beskyttelsestøj
Brug alt McDonalds godkendte sikkerhedsudstyr, heri indbefattet forklæde, ansigtssværm 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 filterafløbspanden eller pandens låg ikke sidder rigtigt på plads, vises CHK PAN (TJEK PANDE) 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 knap ✓ så viser displayet MAN FILTER (MANUELT FILTER) sammen med YES NO (JA NEJ). Tryk på knap ✓ for JA til at kassere olien, så viser displayet DRAINING (DRÆNER). Tryk på X for NEJ, så vender styrene tilbage til normal funktion.



Fortsat ►

Vedligeholdelse af Filter (fortsat)

6 Løft elementerne

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



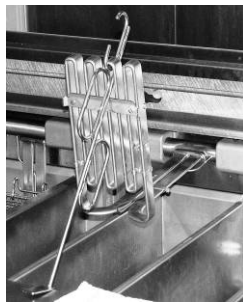
Varmer overflader

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 pudeholderen og puden til høj temperatur og en lille smule KAY QSR rengøringsmiddel til frituregryder til at skrubbe vægge, hjørner og bund af karret indvendigt. Brug den smalle børste til at fjerne snavs og krummer fra varmespiraler, hjørner og andre vanskeligt tilgængelige områder.



Udstyrsalarm

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

8 Skrubning færdig

Så snart karret er rent, og displayet viser SCRUB VAT COMPLETE? (KAR SKRUB FÆRDIG?) Tryk på knap ✓ for JA. Displayet viser WASH VAT? (VASK KAR?) sammen med YES NO (JA NEJ).



9 AFVASKNING

Sænk elementerne og tryk derefter på knappen ✓ for YES (JA) og displayet viser WASHING (VASKER). Oliens cirkulerer 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 skyller 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

Tryk på X for NEJ, hvis karret er rent, så vises POLISH (POLER) i displayet sammen med YES (JA). Tryk på knap ✓ for JA, så bliver oliens cirkuleret gennem filtersystemet i 5 minutter.



14 Fyld karret op

Så snart poleringscyklen er færdig, vises FILL VAT (FYLD KAR) på displayet sammen med YES (JA). Tryk på knap ✓ for JA, så viser displayet 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.



Fortsat ►

Vedligeholdelse af Filter (fortsat)

- 16 Strømafbryder tændt**
Sørg for, at hovedstrømafbryderen 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, tryk den drænpandestoppet og træk filterdrænpandesamlingen ud ved hjælp af håndtaget på drænpanden

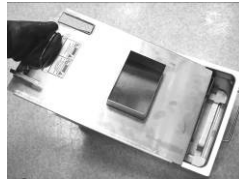


Varme overflader

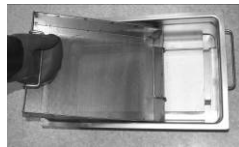
Denne pande risikerer at være meget varm! Brug en beskyttende grydelap eller handske, ellers risikerer du alvorlig forbrænding.



- 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.



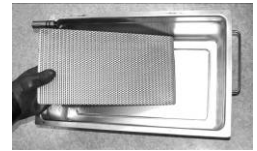
- 20 Fjern ringen, som holder på filterpuden**
Fjern ringen, som holder på filterpuden, og gør den omhyggeligt ren med sæbevand. Skyl den godt med varmt vand.



- 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.



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 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		

Tools and supplies



Nylonbørste



Spray-flaske



Papirhåndklæder



Gulvspand til moppe



Kitspartel



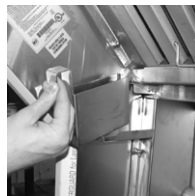
Hi-lo kost

Procedure

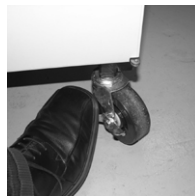
- 1 Slukket for strømafbryder
Sørg for, at hovedstrømbryderen står på OFF (SLUKKET).



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



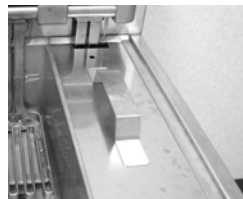
- 3 Udløs hjulene
Udløs låsene på frituregrydens hjul.



- 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)



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

Fortsat ►



Gør rent bag frituregryden (fortsat)

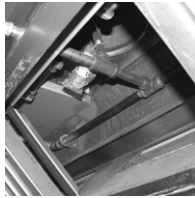
9 Rengøringsrækkefølge

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 fedtfiltret
- 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.

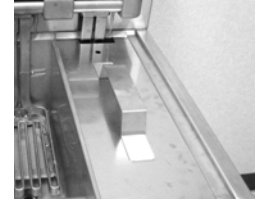


- 15 Sæt frituregryden på plads
Foretag trin 1 – 7 i omvendt rækkefølge og sæt fedtstoffiltrene på plads. Tag lågene af karrene.



Varm olie

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..



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 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



Ansigtssværm



Forklæde, varmebestandigt



Plasticspand



Ecolab smal børste til høj temperatur



Ecolab pudeholder & pude til høj temperatur



KAY® QSR Affedtelsmiddel



Papirhåndklæder



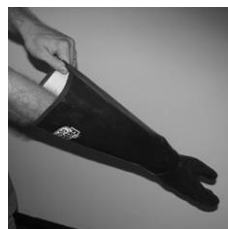
KAY® QSR rengøringsmiddel til frituregryder



McCleaner

Procedure

- 1 Ifør dig beskyttelsestøj
Brug udelukkende McDonalds godkendte sikkerhedsudstyr, heri indbefattet forklæde, ansigtssværm og handsker.
- Varm olie**
Hed olie eller vand kan forårsage alvorlige forbrændinger.

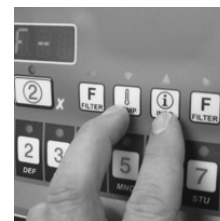


- 2 Læg låg på karrene
Læg låg på kar, der står ved siden af hinanden, for at undgå ved et uheld at forurene olien med opløsning til dybtgående rengøring af frituregryden.



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. talstærterne.



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 oliebertskaffelse:
Tomt kar: Tryk på knap X så springer styresystemet ned til "Forbered filterpande", punkt nr. 10.



Oliefyldt kar: Tryk på knap X så viser displayet "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" "ER AFFALDSPENDULET PÅ PLADS?" sammen med "YES NO" ("JA NEJ") (for JIB systemer), eller displayet viser "CHK PAN" ("TJEK PANDE") (for bulk oliesystemer).



- 8 Oliebertskaffelse
Tryk på knap X så viser displayet "INSERT DISPOSAL UNIT" ("ISÆT AFFALDSPENDUL") (JIB systemer). Så snart panden/affaldspendulet er på plads, tryk på knap ✓ for JA, så viser displayet "DRAINING" ("DRÆNER"), og olien løber ud af karret. På enheder med bulk oliesystemer kan der nu trykkes på knappen DISPOSE (BORTSKAF) på bulkolie afbryderen for at tømme afløbspanden.



- 9 Tomt kar
Nu viser displayet "VAT EMTY" ("KAR TOMT?") sammen med "YES NO" ("JA NEJ"). Tryk på knap ✓ når parat, så viser displayet "SOLUTION ADDED" ("OPLØSNING TILSAT") sammen med "YES NO" ("JA NEJ"). Undlad at trykke på nogen knap, gå til næste punkt.



- 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) uførtynnet McD Heavy-Duty affedningsmiddel 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) uførtynnet McD Heavy-Duty affedningsmiddel i det tomme kar, og fyld det op med hedt vand til ca. 2,5 cm over fyldlinjen for olie.

- 10c Tilsæt rengøringsopløsning
Displayet viser stadig "SOLUTION ADDED?" ("OPLØSNING TILSAT") og "YES NO" ("JA NEJ"). Sørg for, at karret er fyldt op til 25 mm (1 tomme) over øverste fyldningslinje. Tryk derefter på knap ✓ så viser displayet "START CLEAN" "YES NO" ("BEGYND RENG" "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 fremgangsmåde for at rengøre kar, og ved slutningen af en time viser displayet "CLN DONE" ("RENG FÆRDIG") og bipper. Dernæst viser displayet "REMOVE SOLUTION FROM VAT" ("FJERN OPLØSNING FRA KAR").



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 EMTY" ("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 den smalle børste til høj temperatur til at rengøre varmeelementer, og brug pudeholderen og puden til høj temperatur til at rengøre karrets indvendige vægge, hjørner og øverste del.



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.

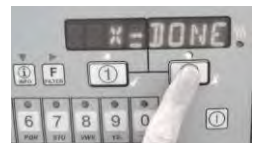
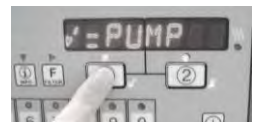
14 Skyl karret 3 gange

Så snart karret er rent, tryk på knap \checkmark så viser displayet "RINSE VAT" ("SKYL KAR"), og afløbet åbnes. Hæld rent vand i karret for at skylle det, og lad vandet løbe ud i afløbspanden. Skyl 3 eller 4 gange. Undlad at fylde afløbspanden for meget. Displayet viser "RINSE COMPLETE" "YES NO" ("SKYL FÆRDIGT" "JA NEJ")



15 Tøm olielinierne

Tryk på knap \checkmark så viser displayet "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" "✓= PUMP" "X=DONE" ("TØM OPLØSNING FRA OLIELINIERNE" "✓= PUMPE" "X=FÆRDIG"). Tryk på og hold knap \checkmark nede i nogle få sekunder for at aflufte linierne.



16 Tøm filterafløbspanden

Fjern panden og tøm den; brug en 2 liters (1/2 gallon) kande. Hæld væsken i en spand til bortskaffelse. Skyl panden med vand, og tør den af.



17 Tør karret

Tryk på knap X efter olielinierne er tømt, så viser displayet "VAT DRY" "YES NO" ("KAR TØRT" "JA NEJ"). Tør karret med et papirhåndklæde, og tryk på knap \checkmark .

