

# Henny Penny Corp.

## Friteuză cu volum mic de ulei - electrică

LVE-202; LVE-203; LVE-204

Referințe încrucișate (opționale)

### Sarcini de întreținere zilnică

FR 05D01 Întreținere filtru

### Sarcini de întreținere săptămânală

FR 05W01 Curățarea în spatele friteuzei

### Sarcini de întreținere trimestrială

FR 05Q01 Verificarea inelelor O ale sistemului de filtrare

FR 05Q02 Curățare în profunzime

Model LVE-203



A. Baia de golire a filtrului, B. JIB (Cubitainer)

### ⚠ Pericole

Aceste pictograme vă pun în alertă asupra unui posibil risc de rănire a personalului.

### ⚡ Alerte echipament

Căutați această pictogramă pentru a găsi informații asupra modului de evitare a deteriorării echipamentului în timpul realizării unei proceduri.

### ★ Sfaturi

Căutați această pictogramă pentru a găsi sfaturi utile asupra modului de realizare a unei proceduri.

**Motivul** Curăță cuva de firimituri și filtrează bine uleiul pentru a prelungi durata de viață a acestuia

**Timp necesar** 5 minute pentru pregătire 10 minute pe cuvă pentru finalizare

**Ora din zi** În timpul orelor cu volum scăzut.

**Pictograme pentru pericole**

 **Produse chimice**
 **Electricitate**
 **Lichide fierbinți/abur fierbinte**
 **Ulei fierbinte**  
 **Suprafețe fierbinți**
 **Manipulare manuală**
 **Piese aflate în mișcare**  
 **Obiecte/supefețe ascuțite**
 **Podele alunecoase**

**Unelte și furnituri**



Mănuși, filtrare



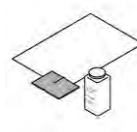
Mască pentru față



Șorț, rezistent la temperatură



Elementul și suportul elementului pentru temperatură ridicată Ecolab



Set de filtrare Mc pentru sistemul de filtrare încorporat, eșantion




Peria pentru detalii pentru temperatură ridicată Ecolab



KAY® QSR Fryer Cleanser

**Procedură**

**1 Îmbrăcați echipamentul de protecție**  
Folosiți întreg echipamentul de siguranță aprobat de McDonald's, inclusiv șorț, mască pentru față și mănuși.

 **Ulei fierbinte**

Uleiul fierbinte poate produce arsuri grave



**2 Verificați baia filtrului**  
Asigurați-vă că baia de golire a filtrului și capacul băii sunt corect așezate pe poziție cu dispozitivul de blocare a filtrului (dreapta) cuplat și conducta filtrului bine strânsă (stânga).

 **Sfat**

Dacă baia de golire a filtrului sau capacul băii nu sunt corect așezate pe poziție, pe afișaj apare CHK PAN (VERIF BAIE).



**3 Mențineți apăsat butonul FILTER (FILTRU)**  
Asigurați-vă că uleiul este fierbinte pentru a obține rezultate optime ale filtrării și mențineți apăsat butonul FILTER (FILTRU) până când pe afișaj apare: 1 AUTO FILTER. (1 FILTRARE AUTOMATĂ)



**4 Apăsați butonul DOWN (JOS)**  
Apăsați butonul DOWN (JOS), iar afișajul arată 2.MAINT FILTER? (2. FILTRARE DE ÎNTREȚINERE?).



**5 Apăsați butonul ✓**  
Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată MAN FLTR (FILTRARE MANUALĂ) alături de YES NO (DA NU). Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar afișajul arată DRAINING (GOLIRE). Apăsați X pentru NO (NU), iar comenzile revin la funcționarea normală.



continuare ►

## 6 Ridicarea elementelor

După golirea uleiului, demontați suportul coșului și folosiți unealta de ridicare pentru a ridica din cuvă elementele prevăzute cu balama.

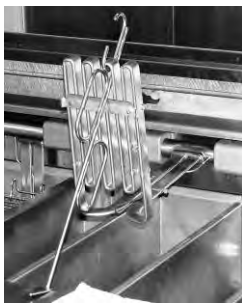


### Suprafețe fierbinți

Folosiți mănușa de protecție sau o lavetă pentru protecție la ridicarea elementelor, în caz contrar se pot produce arsuri.

### Alertă echipament

Aveți grijă să nu deteriorați becul pentru limita superioară din centrul elementelor.



## 7 Curățarea interiorului cuvei

Folosiți suportul elementului pentru temperatură ridicată și o cantitate mică de Fryer Cleaner KAY QSR pentru a freca pereții, colțurile și partea inferioară a interiorului cuvei. Folosiți peria pentru detalii pentru temperatură ridicată pentru a îndepărta murdăria acumulată, precum și resturile de la serpentine, colțurile cuvelor și alte zone greu accesibile.

### Alertă echipament

Aveți grijă să nu deteriorați sondele de sesizare și NU curățați elementele, în caz contrar crusta se va lipi și se va arde



## 8 Curățare completă

După curățarea cuvei, iar afișajul arată SCRUB VAT COMPLETE? (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ?), apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) Afișajul arată WASH VAT? (SPĂLARE CUVĂ?) alături de YES NO (DA NU).



## 9 Spălare

Coborâți elementele și apoi apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar afișajul arată WASHING (SE SPALĂ). Uleiul este circulat prin cuvă.



## 10 Spălați din nou

După finalizarea ciclului de spălare, afișajul arată WASH AGAIN? (SPĂLAȚI DIN NOU?), alături de YES NO (DA NU). În cazul în care cuva nu este curată, apăsați ✓ pentru YES (DA) și se repetă pasul 9.



## 11 Clătire

În cazul în care cuva este curată, apăsați X pentru NO (NU) și pe ecran apare RINSING (SE CLĂTEȘTE). Uleiul este pompat în cuvă și o clătește.



## 12 Clătire din nou

După finalizare, afișajul arată RINSE AGAIN? (CLĂȚIȚI DIN NOU?), alături de YES NO (DA NU). În cazul în care cuva nu este curată, apăsați ✓ pentru YES (DA) și se repetă pasul 11.



## 13 Lustruire

În cazul în care cuva este curată, apăsați X pentru NO (NU) și pe ecran apare POLISH (LUSTRUIRE), alături de YES (DA). Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) și uleiul este circulat prin sistemul de filtrare timp de 5 minute.



## 14 Umplere cuvă

După finalizarea unui ciclu de lustruire, pe afișaj apare FILL VAT (UMPLERE CUVĂ), alături de YES (DA). Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar afișajul arată FILLING (SE UMPLE), iar cuva se umple cu ulei.



- 15 Revenire la funcționarea normală**  
După umplerea cuvei, afișajul arată IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?) și YES NO (DA NU). Apăsăți butonul ✓ pentru YES (DA), iar friteuza revine la funcționare normală.



continuare ►

- 16 Comutatorul în poziția pornit**  
Asigurați-vă că comutatorul principal este în poziția ON (PORNIT).



**★ Tip**

Dacă Sfat l filtrant nu a fost schimbat, pe afișaj apare un memento „CHANGE PAD (SCHIMBARE ELEMENT)“. Apăsăți butonul #1 pentru anularea mesajului, dar acesta reapare la fiecare 4 minute până la schimbarea elementului filtrant.

- 17 Scoaterea băii de golire a filtrului**  
Deschideți ușa, apăsăți opritorul băii de golire și scoateți ansamblul băii de golire a filtrului, cu ajutorul mânerului de pe baia de golire.



**▲ Suprafețe fierbinți**

Această baie poate fi fierbinte! Folosiți mănușa de protecție sau o lavetă pentru protecție, în caz contrar se pot produce arsuri grave.

- 18 Scoaterea capacului băii de golire a filtrului**  
Ridicați capacul băii de pe baia de golire.



- 19 Demontarea coșului pentru firimituri**  
Ridicați coșul pentru firimituri de pe baia de golire. Ștergeți uleiul și firimiturile de pe coșul pentru firimituri. Curățați coșul pentru firimituri cu apă și săpun, apoi clătiți bine cu apă fierbinte.



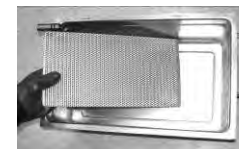
- 20 Demontarea inelului opritor al elementului filtrant**  
Demontați inelul opritor al elementului filtrant și curățați bine cu apă și săpun. Clătiți bine cu apă fierbinte.



- 21 Demontarea elementul filtrant de la baie**  
Trageți elementul filtrant de la baie și eliminați elementul



- 22 Demontarea sitei inferioare**  
Trageți sita inferioară de la baie și curățați bine cu apă și săpun. Clătiți bine cu apă fierbinte.



- 23 Curățarea băii de golire a filtrului**  
Ștergeți uleiul și firimiturile de pe baia de golire.







- 24 Reasamblare**  
Reasamblați în ordine inversă, așezând mai întâi sita inferioară în baia filtrului, după care așezați elementul filtrant, inelul opritor și captatorul de firimituri.



**★ Sfat**

Asigurați-vă că baia de golire, sita inferioară, captatorul de firimituri sunt complet uscate înainte de a așeza elementul filtrant în baie, întrucât apa va dizolva elementul filtrant.

<b>Motivul</b>	Pentru ca uleiul să nu se scurgă din tub
<b>Timp necesar</b>	5 minute pentru examinare și înlocuire dacă este necesar
<b>Ora din zi</b>	În orice moment în care friteaza nu filtreaza

**Pictograme pentru pericole**  **Ulei fierbinte**  **Suprafețe fierbinți**  **Piese aflate în mișcare**  **Podele alunecoase**

### Unelte și furnituri



Șurubelniță cu cap plat

### Procedură

- 1 Scoaterea băii de golire a filtrului**  
Deschideți ușa, apăsați opritorul băii de golire și scoateți ansamblul băii de golire a filtrului, cu ajutorul mânerului de pe baia de golire.



#### **Suprafețe fierbinți**

Această baie poate fi fierbinte! Folosiți mănușa de protecție sau o lavetă pentru protecție, în caz contrar se pot produce arsuri grave.












- 2 Verificarea inelelor O**  
Verificați vizual inelele O de pe tubul băii de golire a filtrului, pentru a constata existența oricăror fisuri sau rupturi și înlocuiți dacă este necesar.



- 3 Înlocuirea inelelor O**  
Folosiți o șurubelniță mică, cu cap plat, pe post de pârghie pentru a ridica inelul O și trageți capătul tubului. Rulați noul inel O în canelura tubului.



<b>Motivul</b>	Curățarea minuțioasă a cuvei prin eliminarea uleiului caramelizat din cuvă	
<b>Timp necesar</b>	1 oră 15 minute pentru pregătire și finalizare per cuvă	
<b>Ora din zi</b>	După închidere dacă magazinul nu funcționează 24 de ore	Pentru restaurantele cu funcționare de 24 de ore: Sarcina poate fi realizată cu câte o cuvă o dată. Veți putea servi clienții cu cuvele rămase.
<b>Pictograme pentru pericole</b>	 <b>Produse chimice</b>  <b>Electricitate</b>  <b>Lichide fierbinți/abur fierbinte</b>  <b>Ulei fierbinte</b>  <b>Suprafețe fierbinți</b>  <b>Manipulare manuală</b>  <b>Piese aflate în mișcare</b>  <b>Obiecte/supefețe ascuțite</b>  <b>Podele alunecoase</b>	

**Unelte și furnituri**



Mănuși, filtrare



Mască pentru față



Șorț, rezistent la temperatură



Găleată din plastic



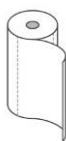
Peria pentru detalii pentru temperatură ridicată Ecolab



Elementul și suportul elementului pentru temperatură ridicată Ecolab



KAY® QSR Degresant



Servețele din hârtie



KAY® QSR Fryer Cleanser

**Procedură**

**1 Îmbrăcați echipamentul de protecție**

Folosiți întreg echipamentul de siguranță aprobat de McDonald's, inclusiv șorț, mască pentru față și mănuși.



**Ulei fierbinte**

Uleiul sau apa fierbinte pot produce arsuri grave.



**2 Acoperirea cuvelor**

Acoperiți cuvele alăturate pentru a evita contaminarea accidentală a uleiului cu soluție de curățare profundă pentru friteuză.

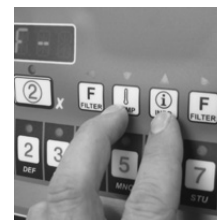


**Sfat**

Nu gătiți produse în cuva alăturată atunci când se desfășoară procesul de curățare în profunzime pentru evitarea contaminării uleiului și a produsului.

**3 Intrarea în modul de curățare profundă**

Mențineți apăsoare butoanele TEMP și INFO până când pe afișaj apare LEVEL - 1 (NIVEL -1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).



**4 Introducerea codului**

Introduceți codul 1, 2, 3, 4 cu ajutorul tastaturii numerice.



## Curățarea în profunzime a cuvei (continuare)

### 5 Derulare la curățare în profunzime

Apăsați de două ori butonul DOWN (JOS), iar pe afișaje va apărea „DEEP CLEAN (CURĂȚARE ÎN PROFUNZIME)“. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „DEEP CLN? (CURĂȚARE ÎN PROFUNZIME)“ alături de YES NO (DA NU).



### 6 Confirmarea alegerii pentru:

**Cuve despărțite:** Afișajul arată „LEFT RGHT (STÂNGA DREAPTA)“. Apăsați butonul ✓ pentru a selecta cuva din stânga sau butonul X pentru cuva din dreapta. Afișajul arată atunci „OIL RMVD (ULEI SCOS)“, alături de „YES NO (DA NU)“



**Cuve pline:** Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „OIL RMVD (ULEI SCOS)“, alături de „YES NO (DA NU)“

### 7 Confirmarea scoaterii uleiului

**Cuvă goală:** Apăsați butonul ✓, iar comanda face un salt în jos către „Prepare Filter Pan (Pregătirea băii filtrului)“, etapa step #10.



**Cuvă plină cu ulei:** Apăsați butonul X, iar afișajul arată „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)“, alături de „YES NO (DA NU)“ (pentru sistemele JIB) sau afișajul arată „CHK PAN (VERIF BAIE)“ (pentru sistemele cu ulei vrac).



### 8 Eliminarea uleiului

Apăsați butonul X, iar afișajul arată „INSERT DISPOSAL UNIT (INTRODUCEȚI UNITATEA DE EVACUARE)“ (sisteme JIB). După așezarea pe poziție a băii/unității de eliminare, apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)“, iar uleiul se golește din cuvă. Pentru unitățile cu sisteme de ulei vrac se poate apăsa acum butonul DISPOSE (ELIMINARE) de pe comutatorul de ulei vrac pentru a goli baia de golire.



### 9 Cuvă goală

Afișajul arată apoi „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)“, alături de „YES NO (DA NU)“. Apăsați butonul ✓ când sunteți gata, iar afișajul arată „SOLUTION ADDED (SOLUȚIE ADĂUGATĂ)“, alături de „YES NO (DA NU)“. Nu apăsați niciun buton, mergeți la pasul următor.



### 10a Pregătirea băii de filtrare

Goliți baia de golire a filtrului a componentelor interne de filtrare și așezați componentele într-o chiuvetă pentru a fi curățate. Aduceți înapoi la friteuză baia de golire a filtrului după golire și capacul.



### 10b Pregătirea soluției:

**Pentru curățarea cuvelor pline:** Turnați 2/3 dintr-un (1) galon (3,8 L) de soluție concentrată de Degresant pentru regim greu McD în cuva goală și umpleți cu apă fierbinte la aproximativ 1” (25 mm) peste liniile de umplere a uleiului.

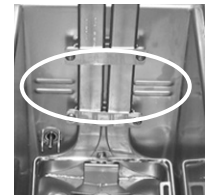


**Pentru curățarea cuvelor despărțite:**

Turnați 1/3 dintr-un (1) galon (3,8 L) de soluție concentrată de Degresant pentru regim greu McD în cuva goală și umpleți cu apă fierbinte la aproximativ 1” (25 mm) peste liniile de umplere a uleiului.

### 10c Adăugarea soluției de curățare

Afișajul arată în continuare „SOLUTION ADDED? (SOLUȚIE ADĂUGATĂ?)“ și „YES NO (DA NU)“. Asigurați-vă de umplerea cuvei la 1 in. (25 mm) peste linia de umplere superioară. Apoi apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „START CLEAN (ÎNCEPERE CURĂȚARE)“ „YES NO (DA NU)“.



### ★ Sfat

Adăugați apă după necesități în timpul procesului de curățare pentru a menține soluția cu 1 in. (25 mm) deasupra liniei de umplere superioare.

## 11 Curățare

Apăsați butonul  $\checkmark$ , afișajul arată „CLEANING (SE CURĂȚĂ)“, alături de un contor cu numărare inversă. Căldura se reglează la 195°F (91°C) pentru acest pas timp de o oră.



### ★ Sfat

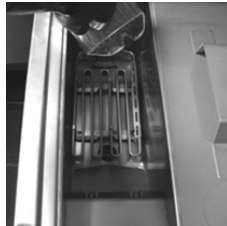
Apăsați butonul X pentru oprirea ciclului de curățare.

Respectați procedura de curățare a cuvelor McDonald's și, după o oră, afișajul arată „CLN DONE (CURĂȚARE REALIZATĂ)“ și produce un bip. Afișajul arată apoi „REMOVE SOLUTION FROM VAT (SCOATERE SOLUȚIE DIN CUVĂ)“.



## 12 Eliminarea soluției

Cu ajutorul unei căni de 1/2 gal. (2 litri), scoateți soluția din cuvă, turnând-o într-o găleată din plastic pentru eliminare. Orice rest de soluție poate fi golit în baia de golire pentru a fi eliminat. Afișajul arată apoi „VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)“, „YES NO (DA NU)“.



### ⚠ Lichide fierbinți/abur fierbinte

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

## 13 Curățarea cuvei

După golirea cuvei, apăsați butonul  $\checkmark$ , iar afișajul arată „SCRUB VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)“ „YES NO (DA NU)“. Folosiți peria pentru detalii pentru temperatură ridicată pentru a curăța elementele de încălzire și a folosi suportul elementului pentru temperatură ridicată și folosiți suportul elementului pentru temperatură ridicată pentru a curăța în interiorul pereților, colțuri și partea superioară.



### ★ Sfat

Folosiți unealta de ridicare și ridicați de pe cuvă elementul prevăzut cu balama, după cum este necesar.

## 13 (Continuare)

### ⚠ Alertă echipament

Nu răcăiți elementele friteuzei electrice și nici nu folosiți buretele abraziv pe elemente, în caz contrar crusta se va lipi și se va arde.

**Nu folosiți lână de oțel, peria de sârmă, spatule sau alte ustensile de curățare abrazive sau agenți de curățare/sanitație care conțin clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inox și vor reduce durata de viață a unității.**

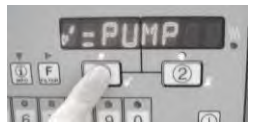
## 14 Clătirea cuvei de 3 ori

După ce cuva este curățată, apăsați butonul  $\checkmark$ , afișajul arată „RINSE VAT (CLĂTIRE CUVĂ)“ și se deschide golirea. Turnați apă curată în cuvă pentru a o clăti și lăsați apa să curgă în baia de golire. Clătiți de 3 sau 4 ori. Nu supraumpleți baia de golire. Afișajul arată „RINSE COMPLETE (CLĂTIRE FINALIZATĂ)“ „YES NO (DA NU)“.



## 15 Curățarea conductelor de ulei

Apăsați butonul  $\checkmark$ ; afișajul arată „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI SOLUȚIA DIN CONDUCTELE DE ULEI)“ „ $\checkmark$ = PUMP (POMPĂ)“ „X=DONE (REALIZAT)“. Mențineți apăsat butonul  $\checkmark$  câteva secunde pentru a purja conductele.



## 16 Golirea băii de golire a filtrului

Scoateți baia și goliți-o; cu ajutorul unei căni de 1/2 gal. (2 litri). Turnați lichid în găleată pentru eliminare. Clătiți baia cu apă și uscați-o.











## 17 Uscare cuvă

După curățarea tuturor conductelor de ulei, apăsați butonul X, iar afișajul arată „VAT DRY (CUVĂ USCATĂ)“ „YES NO (DA NU)“ Uscăți cuva cu o lavetă din hârtie și apăsați butonul  $\checkmark$ .





<b>Motivul</b>	Prevenirea acumulării de grăsime și respectarea standardelor de curățenie ale McDonald's	
<b>Timp necesar</b>	5 minute pentru pregătire	45 minute pentru finalizare
<b>Ora din zi</b>	Sfârșitul zilei de lucru	Pentru restaurantele cu funcționare de 24 de ore: Noaptea târziu sau dimineața devreme când volumul este redus
<b>Pictograme pentru pericole</b>	 <b>Produse chimice</b>  <b>Electricitate</b>  <b>Lichide fierbinți/abur fierbinte</b>  <b>Ulei fierbinte</b>  <b>Suprafețe fierbinți</b>  <b>Manipulare manuală</b>  <b>Obiecte/suprafețe ascuțite</b>  <b>Podele alunecoase</b>	

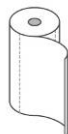
### Unelte și furnituri



Perie din nylon



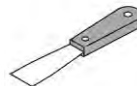
Sticlă pentru pulverizare



Prosoape



Găleată mop



Racletă



Perie pentru podele cu două fețe

### Procedură

#### 1 Comutatorul în poziția oprit

Asigurați-vă că comutatorul principal este în poziția OFF (OPRIT).



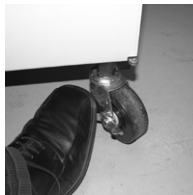
#### 2 Eliminarea separatorului de grăsime

Eliminați recipientul pentru grăsime și cupa din hotă și turnați conținutul în naveta pentru eliminare



#### 3 Deblocarea roților

Deblocați opritoarele de pe roțile friteuzei.

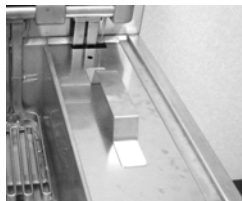


#### 4 Acoperirea cuvelor friteuzei

Așezați capacele cuvelor pe toate cuvele.



**Ulei fierbinte**



#### 5 Îndepărtați friteuza de hotă

Îndepărtați cu atenție friteuza de hotă



**Ulei fierbinte**

Atenție: Uleiul de gătit fierbinte poate împrășca la deplasarea friteuzei.



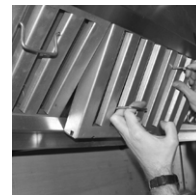
#### 6 Deconectarea cablurilor electrice ale friteuzei

Deconectați cablurile electrice, trăgând de fișă, nu de fir.



#### 7 Demontarea filtrelor

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



#### 8 Curățarea hotei

Folosiți o racletă pentru a îndepărta cu grijă grăsimea de pe hotă și din spatele friteuzei. **continuare ►**



## Curățarea părții din spate a friteuzei (continuare)

### 9 Ordinea curățării

Curățați zona din spatele friteuzei în această succesiune:

- A. Părțile accesibile ale coșului
- B. Partea din spate a hotei
- C. Părțile laterale ale hotei
- D. Degajarea filtrului de grăsime
- E. Tabla din jurul friteuzei



### 10 Cu grijă în jurul conexiunii fuzibile

Acționați cu atenție când curățați în jurul conexiunii fuzibile. Dacă o rupeți, se va activa sistemul de stingere a incendiilor.



### 11 Curățare prin frecare

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



### 12 Uscarea cu prosopul

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



### 13 Spălarea roților

Folosiți o perie din nylon și A.P.C. McD fierbinte (HCS) pentru a curăța roțile.



### 14 Curățarea suprafeței

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



### 15 Readucerea pe poziție a friteuzei

Parcurgeți în ordine inversă etapele 1 - 7 pentru a readuce friteuza la hotă și așezați la loc filtrele de grăsime. Îndepărtați capacele cuvei.



Atenție: Uleiul de gătit fierbinte poate împroșca la deplasarea friteuzei.

### 16 Curățarea băii de golire a filtrului

Ștergeți uleiul și firimiturile de pe baia de golire. Curățați baia de golire cu apă și săpun, apoi clătiți bine cu apă fierbinte.

