

Henny Penny Corp. Frityrer med lavt oljevolum - elektriske

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Krysshenvisning (valgfritt)***Daglig vedlikeholdstiltak**

FR 01D01 Vedlikeholdsfilter

Ukentlig vedlikeholdstiltakFR 01W01 Rengjør bak
frityren**Kvartalsvis vedlikeholdstiltak**FR 01Q01 Sjekk
filtersystemets
O-ringer

FR 01Q02 Dyprengjøring

Modell LVE-103



A. Filterreneringsbrett, B. JIB (Jug-in-Box) (Mugge-i-boks)

⚠ Farer

Disse ikonene varsler deg om mulighet for personlig skade.

▨ Varsler angående utstyr

Se etter dette ikonet for å finne informasjon om hvordan utstyret kan unngå skade mens en prosedyre er i gang..

★ Tips

Se etter dette ikonet for å finne hjelpetips om hvordan en prosedyre utføres.

Hvorfor Renser fritryfatet for smuler og filtrerer oljen grundig for å forlenge oljens levetid

Tidsbehov 5 minutters forberedelse 10 minutter å fullføre per fat

Daglig tidspunkt Når det er få kunder

Fareikoner



Verktøy og renholdsutstyr



Hansker, filtrering



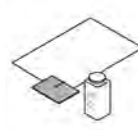
Ansiktsvern



Forkle, varmebestandig



Skureredskap



McFiltering Kit for innebygd filtreringssystem, eksempel

Prosedyre

- 1 Ha på verneutstyr**
Bruk alt McDonald's-godkjent sikkerhetsutstyr, innbefattet forkle, ansiktsvern og hansker.



Glovarm olje

Glovarm olje kan forårsake alvorlig forbrenning



- 2 Sjekk filterbrett**
Sørg for at filterdrensbrettet og dekselet sitter riktig på plass med filterlåsen (høyre) innkoplet og filterrøret er tett tilkoplek (venstre).

★ Tips

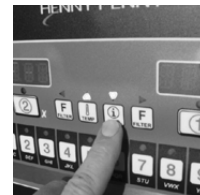
Hvis filterdrensbrettet eller brettets deksel ikke er riktig påsatt vises FILTER PAN MISSING (Filterbrett mangler) på displayet.



- 3 Trykk og hold knappen FILTER**
Sørg for at oljen er god og varm for å oppnå beste resultater fra filtreringen og trykk og hold knappen FILTER inntil 1.AUTO FILTER vises på displayet



- 4 Trykk knappen DOWN (Ned)**
Trykk knappen DOWN (Ned-knapp) og displayet viser 2.MAINT FILTER? (Vedlikeholdsfilter?)



- 5 Trykk knappen ✓**
Trykk knappen ✓ og displayet viser PUT ON *PPE (Sett på PPE), etterfulgt av CONFIRM? (Bekreft?) og YES NO (Ja Nei). Trykk knappen ✓ for YES (Ja) og for å tappe olje, og displayet viser DRAINING (Drenering). Trykk X for NO (Nei) og kontrollene vender til normal drift.



fortsetter ►

Vedlikeholdsfilter (fortsetter)

6 Løft varmeelementene

Etter at oljen har drenert, fjern kurvstøtten og bruk løfteverktøyet for å løfte hengslelementene fra fatet.



Varme overflater

Bruk beskyttende hansker eller klede når elementene løftes, da det er fare for forbrenning.

Varseltegn for utstyr

Pass på at lyspæren for høy begrensning i midten av elementene ikke skades.



7 Skrubbing inni fatet

Bruk skureredskapet, en nylonskurepad, og en liten mengde McDonald's-rensemiddel for frityrer for å rengjøre fatets innside.

Varseltegn for utstyr

Pass på at du ikke skader følesensorene og skrubb IKKE elementene, ellers vil paneringen klebe seg til dem og bli brent.



8 Skrubbing fullført

Etter at fatet er rengjort og displayet viser SCRUB COMPLETE? (Skrubbing fullført?) trykk knappen ✓ for YES (Ja). Displayet viser WASH VAT? (Vaske fat?) sammen med YES NO (Ja Nei).



9 Vasking

Senk elementene og trykk knappen ✓ for YES (Ja) og displayet viser WASHING (Vasking). Oljen sirkulerer gjennom fatet.



10 Vaske på nytt

Etter fullført vaskesyklus, viser displayet WASH AGAIN? (Vaske på nytt?) sammen med YES NO (Ja Nei). Hvis fatet ikke er rent ennå, trykk ✓ for YES (Ja) og gjenta trinn 9.



11 Skylling

Hvis fritryfatet er rent, trykk X for NO (Nei) og RINSING (Skylling) vises på displayet. Oljen pumpes inn i fatet og skyller det.



12 Skulle på nytt

Når skyllingen er fullført viser displayet RINSE AGAIN? (Skulle på nytt?) sammen med YES NO (Ja Nei). Hvis fatet ikke er rent ennå, trykk ✓ for YES (Ja) og gjenta trinn 11.



13 Polering

Hvis fatet er rent, trykk X for NO (Nei) og displayet viser POLISH (Polering), sammen med YES NO (Ja Nei). Trykk knappen ✓ for YES (Ja) og oljen sirkulerer gjennom filtersystemet i 5 minutter. Trykk X for NO (Nei) og kontrollene går videre til trinn 15.

★ Tips

En poleringssyklus kan stoppes når som helst ved å trykke på knappen X under ordet STOPP.



14 Fylle fatet

Etter at poleringssyklusen er fullført, vises FILL VAT (Fylle fat?) på displayet og YES NO (Ja Nei). Trykk knappen ✓ og displayet viser FILLING (Fylling) og fatet fylles med olje.



15 Tilbake til normal drift

Etter at fatet er fullt viser displayet IS POT FILLED? (Er gryten full?) og YES NO (Ja Nei). Trykk knappen ✓ og frityren vender tilbake til normal drift.



fortsetter ►

Vedlikeholdsfilter (fortsetter)

- 16 Strømbryter på
Sørg for at
hovedstrømbryteren er i ON
(På)-stilling.



Tips

Hvis filterputen ikke byttes vises påminnelsen "CHANGE PAD" (Bytt filterpute) på displayet. Trykk knapp Nr. 1 for å annullere meldingen, men denne dukker opp igjen hvert 4. minutt inntil filterputen er byttet.



- 17 Uttrekkbart filterdrens Brett
Åpne døren, løft opp
drensbrettets stopper og trekk
ut filterdrensbrett-enheten ved
hjelp av hendelen på
drensbrettet.



Varme overflater

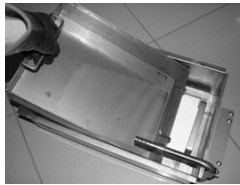
Dette brettet kan være varmt!
Bruk beskyttende klede eller
hansker, ellers er det fare for
alvorlige forbrenninger.



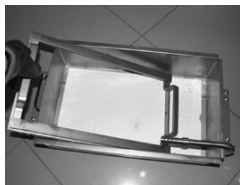
- 18 Fjern filterdrensdekselet
Løft dekselet av drensbrettet.



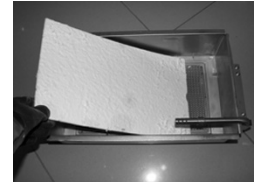
- 19 Fjern smulekurven
Løft smulekurven fra
drensbrettet. Tørk av oljen og
smulene fra smulekurven.
Vask smulekurven med såpe
og vann og skyll deretter
grundig med varmt vann.



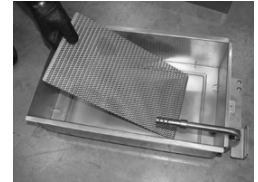
- 20 Fjern filterputens støttering
Fjern filterputens støttering
og rengjør grundig med såpe
og vann. Skyll grundig med
varmt vann.



- 21 Fjern filterputen fra brettet
Trekk filteret ut av brettet og
kasser det.



- 22 Fjern bunnsfilterskjermer
Trekk bunnskjermer ut av
brettet og vask grundig med
såpe og vann. Skyll grundig
med varmt vann.



- 23 Rengjør filterdrensbrettet
Tørk av oljen og smulene fra
drensbrettet.



- 24 Sett sammen igjen
Monter i motsatt rekkefølge.,
Legg først bunnskjermer i
filterbrettet, deretter
filterputen, støttingen og
smulefangeren.



Tips

Sørg for at drensbrettet,
bunnsfilterskjermer,
smulefangeren og støttingen
er ordentlig tørre før
filterputen plasseres i brettet,
da vann oppløser filterputen.

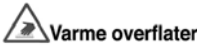


Hvorfor	For å unngå oljelekkasje fra røret
Tidsbehov	5 minutter for å undersøke og skifte ut hvis nødvendig
Daglig tidspunkt	Når som helst når frityren ikke filtrerer

Fareikoner



Glovarm olje



Varme overflater



Bevegende deler



Glatte gulver

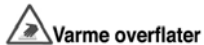
Verktøy og renholdsutstyr



Flat sporskrutrekker

Prosedyre

- 1 **Uttrekkbart filterdrensbrett**
Åpne døren, løft opp drensbrettets stopper og trekk ut filterdrensbrett-enheten ved hjelp av hendelen på drensbrettet.

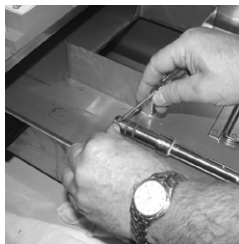
**Varme overflater**

Dette brettet kan være varmt!
 Bruk beskyttende klede eller hansker, ellers er det fare for alvorlige forbrenninger.

- 2 **Sjekk O-ringene**
 Sjekk de 3 O-ringene på røret til filterdrensbrettet visuelt for sprekker eller brudd og skift ut hvis nødvendig.



- 3 **Utskifting av O-ringer**
 Bruk en liten, flat sporskrutrekker til å lirke opp O-ringene og dra den av rørenden. Rull den nye O-ringene inn i innsnittet på røret. Før filterdrensbrettet skyves tilbake i posisjon, smør O-ringene på filterrøret med kald olje.



Hvorfor For grundig rengjøring av frityrfatet ved å fjerne karamellisert olje fra fatet

Tidsbehov 1 time
15 minutters forberedelse og fullføring per fat

Daglig tidspunkt Etter lukketid hvis det ikke er et 24-timers foretak
For 24-timers restauranter: Oppgaven kan utføres ett fat av gangen. Du kan fortsette å servere kundene med gjenstående frityrfat.

Fareikoner

Verktøy, forråd og utstyr



Hansker, filtrering



Ansiktsvern



Forkle, varmebestandig



Plastbøtte



Langskafet børste, gryte, varmebestandig



Skureredskap



Fettfjerner



Papirhåndklær



Ikke-ripende skurepad



McCleaner-vaskemiddel

Prosedyre

- 1 Ha på verneutstyr**
Bruk alt McDonald's-godkjent sikkerhetsutstyr, innbefattet forkle, ansiktsvern og hansker.



Glovarm olje

Glovarm olje kan forårsake alvorlig forbrenning



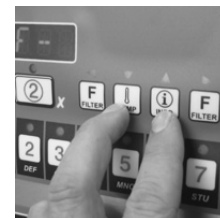
- 2 Dekk frityrfatene**
Dekk tilgrensende fat for å unngå tilfeldig kontaminasjon av olje fra vaskeoppløsningen for dyprengjøring.



Tips
Ikke kok produkter i et tilgrensende fat mens dyprengjøringen pågår for å unngå kontaminasjon av oljen og produktet.



- 3 Legg inn dyprengjøringsmodus**
Trykk og hold knappene TEMP og INFO inntil LEVEL - 1 (Nivå - 1) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg inn kode).



- 4 Legg inn kode**
Legg inn kode 1, 2, 3, 4 med nummertastene.



fortsetter ►

Dyprengjøring av fat (fortsetter)

- 5 Rull ned til Dyprengjøring
Trykk knappen DOWN (Ned) to ganger og "DEEP CLEAN" (Dyprengjøring) vises på displayene. Trykk knappen ✓ og displayet viser "DEEP CLN?" (Dyprengjøring?) sammen med "YES NO" (Ja Nei).



- 6 Bekreft valg for:

Splittfat: Displayet viser "LEFT RGHT" (Venstre høyre). Trykk knappen ✓ for å velge venstre fat eller knappen X for høyre fat. Displayet viser deretter "OIL RMVD" (Olje fjernet) sammen med "YES NO" (Ja Nei).



Helfat: Trykk knappen ✓ og displayet viser "OIL RMVD" (Olje fjernet) sammen med "YES NO" (Ja Nei).

- 7 Bekreft fjernet olje:

Tomt fat: Trykk knappen ✓ og kontrollen hopper videre til "Prepare Filter Pan" (Klargjør filterbrett), trinn nr. 10.



Oljefyllt fat: Trykk knappen X og displayet viser "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (Er avhendingsenheten på plass?) (for JIB-kannesystemer), eller displayet viser "CHK PAN" (Sjekk brett) (for bulkoljesystemer) sammen med "YES NO" (Ja Nei).



- 8 Oljeavhenging
Trykk knappen X og displayet viser "INSERT DISPOSAL UNIT" (Sett inn avhendingsenhet) (JIB-kannesystemer). Etter at brettet/avhendingsenheten er på plass, trykk knappen ✓ for YES (Ja) og displayet viser "DISPOSING" (Avhending) og oljen tappes fra frityrfatet. Enheter med bulkoljesystemer kan nå trykke knappen DISPOSE (Avhend) på bulkoljebryteren for å tømme drebsbrettet.



- 9 Tømme fatet
Displayet viser deretter "VAT EMTY" (Fat tomt). sammen med "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓ når det er ferdig og displayet viser "CLN VAT COMPLETE" (Fatrengjøring fullført), sammen med "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓ og tappeventilen lukkes.



- 10a Klargjør filterbrettet
Tøm filterdrebsbrettet for interne filteringskomponenter og bring komponentene til en oppvaskkum for rengjøring. Bring det tomme filterdrebsbrettet og dekselet tilbake til frityren.



- 10b Tilberede oppløsningen:

For rengjøring av helfat: Hell 2/3 av en 3,8 L (1 gal.) flaske med McD Heavy-Duty full styrke fettfjerner i det tomme frityrfatet og fyll med varmt vann til omtrent 25 mm (1 tomme) over linjene for oljefyll.



For rengjøring av splittfat: Hell 1/3 av en 3,8 L (1 gal.) flaske med McD Heavy-Duty full styrke fettfjerner i det tomme frityrfatet og fyll med varmt vann til omtrent 25 mm (1 tomme) over linjene for oljefyll.

- 10c Tilføy vaskeoppløsning
Displayet viser "SOLUTION ADDED?" (Oppløsning tilføyd?) sammen med "YES NO" (Ja Nei). Sørg for at fatet er fylt til 25 mm (1 tomme) over øverste fyllelinje. Trykk deretter knappen ✓ og displayet viser "START CLEAN" (Start rengjøring) "YES NO" (Ja Nei).



★ **Tips**
Tilføy vann etter behov under rengjøringsprosessen for å holde oppløsningen 25 mm (1 tomme) over øvre fyllelinje.

fortsetter ►

Dyprengjøring av fat (fortsetter)

11 Rengjøring

Trykk knappen ✓ og displayet viser "CLEANING" (Rengjøring) sammen med et nedtellende tidsur. Varmen reguleres til 91 °C (195 °F) i en time for dette trinnet.

★ Tips

Trykk knappen X for å stoppe rengjøringssyklusen.

Følg McDonald's prosedyre for rengjøring av frityrfat og etter en time viser displayet "CLEAN DONE" (Rengjøring ferdig) og utgir en bippe lyd. Displayet viser da "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (Fjern vaskeoppløsningen fra fatet).



12 Avhending av oppløsningen.

Bruk en 2-liters (1/2 gal.)-mugge til å fjerne vaskeoppløsningen fra fatet, ved å helle den i en plastbøtte for avhending. Gjenstående oppløsning kan tappes inn i drens Brettet for avhending. Displayet viser deretter "VAT EMPTY" "YES NO" (Fat tomt, Ja Nei).



Varme væsker/damp

Varm oppløsning kan forårsake alvorlige forbrenninger, bruk hansker og verneutstyr.



13 Rengjør fatet

Etter at fatet er tomt, trykk knappen ✓ og displayet viser "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (Skrubbing av fat fullført, Ja Nei). Bruk børste til å rense elementet og skureredskap hvis nødvendig.

★ Tips

Bruk løfteverktøyet og løft hengselelementet fra fatet etter behov.



fortsetter ►

13 (Fortsetter)

⚠ Varseltegn for utstyr

Ikke skrap frityrens elektriske elementer eller bruk en skurepad på elementene, ellers vil paneringen klebe seg til dem og bli brent.

Ikke bruk stålull, stålborste, kittkniv, andre skurevaskemidler, eller rense-/sanitetsmidler med kjemikalier som inneholder klor, brom, jodd eller ammoniakk, da disse vil nedbryte det rustfrie stål materialet og forkorte enhetens levetid.

14 Skyll fatet 3 ganger

Etter at fatet er rent, trykk knappen ✓ og displayet viser "RINSE VAT" (Skyll fat) og drensavløpet åpnes. Hell rent vann i fatet for å skylle det og la skyllevannet drene inn i drens brettet. Skyll minst 3 ganger men pass på å ikke overfylle drens brettet. Displayet viser nå "RINSE COMPLETE" "YES NO" (Skylling fullført, Ja Nei).



15 Tøm filterdrens brettet










Trekk ut drens brettet under frityre og tøm det med 2-liters (1/2 gal.)-muggen og hell vannet i en plastbøtte for avhending. Skyll drens brettet med vann og tørk grundig.



16 Tørk fatet

Etter at fatet er fullstendig skyllet, trykk knappen ✓ og displayet viser "VAT DRY" "YES NO" (Fat tørt, Ja Nei). Tørk fatet grundig med papirhåndkle og trykk deretter knappen ✓.



Hvorfor	For å forebygge fettoppsamling og oppfylle McDonald's renhetsnormer	
Tidsbehov	5 minutters forberedelse	45 minutter å fullføre
Daglig tidspunkt	Etter avsluttet arbeidsdag	
	For 24-timers restauranter: sent på kvelden eller tidlig om morgenen når det er få kunder	
Fareikoner	 Kjemikalier  Elektrisitet  Varme væsker/damp  Glovarm olje  Varme overflater  Manuell håndtering  Bevegende deler  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulver	

Verktøy og renholdsutstyr



Nylonbørste



Sprayflaske



Papirhåndklær



Vaskebøtte



Kittekniv



Høy-lav dekkbørste

Prosedyre

1 Strømbryter av

Sørg for at hovedstrømbryteren er i OFF (Av)-stilling.



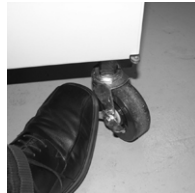
2 Fjern fettfanger

Fjern fettrennen og koppen i avtrekkshetten og hell innholdet i skyttelvognen for oljeavhending.



3 Frigjør trinsehjulene

Frigjør låsene på frityrens trinsehjul.



4 Dekk frityrfatene

Legg fatdeksler på alle fatene.



5 Rull frityren bort fra avtrekkshetten

Rull frityren forsiktig bort fra hetten, langt nok til at det er lett å komme til bak frityren.



Obs!: Glovarm kokeolje kan sprute når frityren flyttes.

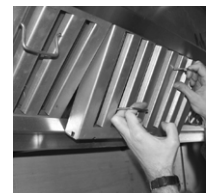
6 Frakoble frityrens strømledninger

Frakoble strømledningen ved å trekke i støpselet, ikke i ledningen.



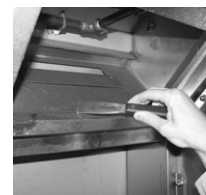
7 Fjern filtrene

Fjern fettfiltrene og bring dem tilbake til oppvaskkummen for bløtgjøring i varmt McDonald's A.P.C. (HCS)
continued ►



8 Rens avtrekkshetten

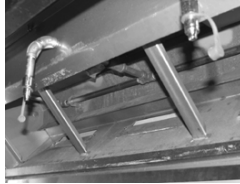
Bruk en kittekniv til å fjerne fettets forsiktig fra hetten og bak frityren.



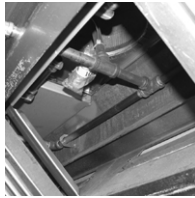
fortsetter ►

Rengjøring bak frityren (fortsetter)

- 9 Rengjøringens rekkefølge
Rengjør området bak frityren i denne rekkefølgen:
A. Tilgjengelige deler av avtrekksrøret
B. Hettens bakside
C. Hettens sider
D. Fettfilterets forsenkning
E. Metallblikket rundt frityren



- 10 Gå varsomt rundt smeltekontakten
Vær meget forsiktig når du rengjør rundt smeltekontakten. Hvis den ødelegges aktiveres brannslukningssystemet.



- 11 Skrubbe
Bruk en nylonbørste og varmt McD A.P.C. (HCS) til å rense områder bak frityren, innbefattet gulvet.



- 12 Tørk med håndkle
Tørk alle områder med et håndkle til de er rene og tørre. Be manager inspisere.



- 13 Vask trinsehjulene
Bruk en nylonbørste og varmt McD A.P.C. (HCS) til å rengjøre trinsehjulene.



- 14 Rengjør området
Bruk en mopp og McD A.P.C. (HCS) til å rengjøre området rundt frityren.



- 15 Sett frityren tilbake
Omvend trinnene 1 - 7 for å bringe frityren tilbake til hetten og sett fettfilterne på igjen. Fjern fatdekslene.



Obs!: Glovarm kokeolje kan sprute når frityren flyttes.

- 16 Rengjør filterdrensbrettet
Tørk av oljen og smulene fra drensbrettet. Rens drensbrettet med såpe og vann, skyll deretter grundig med varmt vann.

