

Henny Penny Corp. Fritös med låg oljevolym - Elektrisk

LVE-102; LVE-103; LVE-104

Korsreferens (valfri)

Dagliga serviceuppgifter

Underhållsfilter

Byt filterdyna

Kvartalsvisa serviceuppgifter

Byt ut filtersystemets o-ring

Grundlig Rengöring

Modell LVE-103



A. Dräneringspanna för filter, B. JIB ('Jug-in-Box', tillbringare i en box)

⚠ Risker

Dessa ikoner varnar dej om en möjlig risk för personskada

🚧 Utrustningslarm

Titta efter den här ikonen för information om hur man undviker att skada utrustning under en procedur.

★ Tips

Titta efter den här ikonen för hjälpsamma tips om hur man utför en procedur.

Varför Rengör locket för smulor och filtrerar oljan ordentligt för att förlänga oljans förbrukningstid.

Tid som krävs 5 minuter att förbereda

15 minuter att fullgöra per lock

Tid på dygnet Arbetsdagens slut

För restauranger som hålls öppna dygnet runt: ???

Riskikoner



Verktyg och förbrukningsartiklar



Procedur

- 1 Sätt på skyddsutrustning
Använd McDonalds alla godkända skyddsutrustningar, inklusive förkläden, ansiktsmask och handskar.



Het olja

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador



- 2 Kontrollera filterpannan
Se till att filtrets dräneringspanna och pannlock sitter som dom ska med filtrets lås (höger) engagerat och filtrets rör ordentligt åtdraget (vänster).



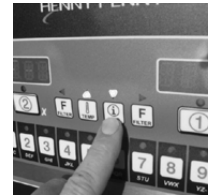
Om filtrets dräneringspanna eller pannlock inte sitter på rätt plats, visas FILTER PAN MISSING (filterpannan saknas) på skärmen.



- 3 Tryck och håll ner FILTER-knappen
För att få bäst resultat med filtrering, se till att oljan är het och tryck sedan på och håll ned FILTER-knappen tills 1. AUTO-FILTER visas på skärmen.



- 4 Tryck på DOWN-knappen (NED)
Tryck på knappen DOWN (NED) och skärmen visar 2. MAINT FILTER (FILTERSERVICE)?



- 5 Tryck på knappen ✓
Tryck på knappen ✓ och skärmen visar PUT ON *PPE, (SÄTT PÅ SKYDDSUTRUSTNING) följt av, CONFIRM? (BEKRÄFTA?) samt YES (JA) NO (NEJ). Tryck på knappen ✓ för JA för att tappa oljan och skärmen visar DRAINING (DRÄNERAR). Tryck X för NEJ och kontrollerna återgår till normal operation.



fortsatte ▶

Service av filter (forts.)

6 Lyftelement

Efter att oljan har tappats av, avlägsna korgstödet och använd lyftverktyget för att höja gångjärnselementen från tanken.



Heta ytor

Använd skyddshandskar eller trasor när elementen lyfts för att undvika brännskador.

Utrustningslarm

Var försiktig med att inte skada känselkroppen för hög nivå på elementens mitt.



7 Skrubba tankens insida

Med hjälp av skurredskapet, en skurtrasa av nylon, och en liten mängd McD Rengöringsmedel för Fritös, skrubba tankens insida.

Utrustningslarm

Var försiktig med att inte skada känselproberna och skrubba INTE elementen, annars fastnar och bränns paneringen.



8 Skrubbing fullgjord

Efter att tanken är ren och skärmen visar SCRUB COMPLETE? (SKRUBBNING FULLGJORD?), tryck på knappen ✓ för JA. Skärmen visar WASH VAT? (TVÄTTA TANK?) samt YES (JA) NO (NEJ).



9 Tvättning

Sänk ned elementen och tryck sedan på knappen ✓ för YES (JA) och skärmen visar WASHING (TVÄTTAR). Olja cirkulerar genom tanken.



10 Tvätta igen

Efter att tvättcykeln är fullgjord visar skärmen WASH AGAIN? (TVÄTTA IGEN?), samt YES (JA) NO (NEJ). Om tanken inte är ren ännu, tryck på knappen ✓ för JA och steg 9 upprepas.



11 Sköljning

När tanken är ren, tryck på X för NEJ och skärmen visar RINSING (SKÖLJER). Oljan pumpas in i tanken och sköljer den.



12 Skölja igen

Efter att sköljcykeln är fullgjord visar skärmen RINSE AGAIN? (SKÖLJ IGEN?), samt YES (JA) NO (NEJ). Om tanken inte är ren ännu, tryck på knappen ✓ för JA och steg 11 upprepas.



13 Putsa

Om tanken är ren, tryck X för NEJ och skärmen visar POLISH (PUTSA), samt YES (JA) NO (NEJ). Tryck på knappen ✓ för JA och oljan cirkuleras genom filtreringssystemet i 5 minuter. Tryck X för NEJ och kontrollerna fortsätter till steg 15.



★ Tips

En putsacykel kan stannas när som helst genom att trycka på X-knappen under ordet STOP (STOPP).



14 Fyll tank

Efter att putsacykeln är fullgjord visar skärmen FILL VAT (FYLL TANK), samt YES (JA) NO (NEJ). Tryck på knappen ✓ för JA och skärmen visar FILLING (FYLLER) och tanken fylls med olja.



15 Tillbaks till normal operation

Efter att tanken är full visar skärmen IS POT FILLED? (ÄR KANNAN FYLLD?),



Service av filter (forts.)

- 16 Strömbrytare till (on)
Se till att huvudströmbrytaren är i TILL-läge (ON).



Tips

Om filterdynan inte har bytts ut, visas en påminnelse på skärmen "CHANGE PAD" (BYT DYNA). Tryck på knappen med nr. 1 för att avbryta meddelandet; det visas på nytt var 4:e minut tills filterdynan har bytts ut.



- 17 Filtrets utdragningsbara dräneringspanna
Öppna dörren, lyft upp låset på dräneringspannan och dra ut filtrets anordning med dräneringspanna med hjälp av handtaget på dräneringspannan.

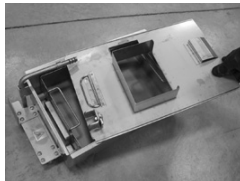


Heta ytor

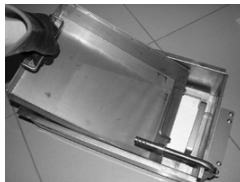
Pannan kan vara het! Använd skyddande trasor eller handskar för att undvika brännskador.



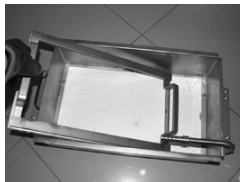
- 18 Avlägsna locket till filtrets dräneringspanna.
Lyft bort pannlocket från dräneringspannan



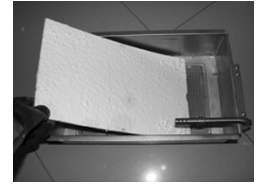
- 19 Avlägsna smulkorg
Lyft ur smulkorgen från dräneringspannan. Torka av olja och smulor från smulkorgen. Rengör smulkorgen med tvål och vatten och skölj sedan ordentligt med hett vatten



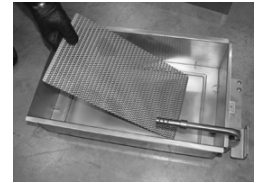
- 20 Avlägsna filterdynans hållarring
Avlägsna filterdynans hållarring och gör rent ordentligt med tvål och vatten. Skölj noggrant med hett vatten.



- 21 Avlägsna filterdynan från pannan
Dra bort filterdynan från pannan och bortskaffa dynan.



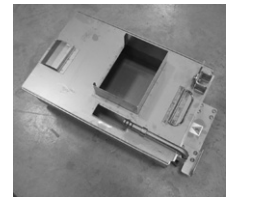
- 22 Avlägsna nedre silnät
Dra bort det nedre silnätet från pannan och gör rent ordentligt med tvål och vatten. Skölj noggrant med hett vatten.



- 23 Rengör filtrets dräneringspanna
Torka bort oljan och smulorna från dräneringspannan.



- 24 Sätt ihop
Sätt ihop i motsatt ordning, genom att först placera det nedre silnätet i filterpannan, följt av filterdynan, hållarringen och smulfångaren.



Tips

Se till att dräneringspannan, det nedre silnätet, smulfångaren, och hållarringen är ordentligt torra innan filterdynan placeras i pannan eftersom vatten löser upp filterdynan.

Varför	För att hindra olja från att läcka från rör	
Tid som krävs	5 minuter att fullgöra	
Tid på dygnet	Arbetsdagens början	För restauranger som hålls öppna dygnet runt: ???

Riskikoner	 Kemikalier	 Komprimerad gas/luft/vätska	 Elektricitet	 Heta vätskor/ånga	 Het olja
	 Heta ytor	 Manuell hantering	 Rörande delar	 Rörande fordon	
	 Vassa objekt/ytor	 Hala golv	 Sprutor & kroppsvätskor		

Verktyg och förbrukningsartiklar



Procedur

- Filtrets utdragningsbara dräneringspanna**
Öppna dörren, lyft upp låset på dräneringspannan och dra ut filtrets anordning med dräneringspanna med hjälp av handtaget på dräneringspannan.



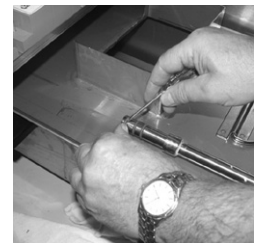
Heta ytor










Pannan kan vara het! Använd skyddande trasor eller handskar för att undvika brännskador.

- Kontrollera o-ringar**
Inspektera de 3 o-ringarna på röret till filtrets dräneringspanna visuellt och se om det finns sprickor eller sönderbrutna delar, och byt ut vid behov.

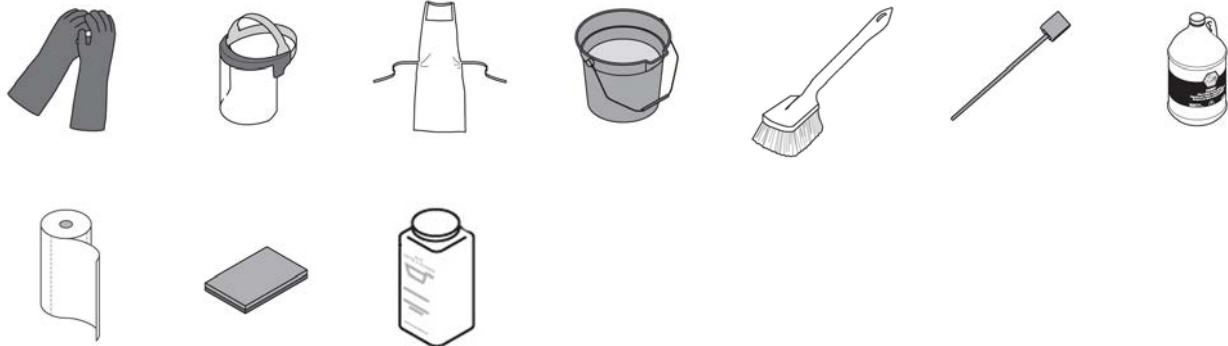


- Byta ut o-ringar**
Med hjälp av en liten, platt skruvmejsel, bänd upp o-ringens och dra av över rörets ände. Rulla på en ny o-ring på skåran på röret.



Varför	För grundlig rengöring av tanken	
Tid som krävs	5 minuter att förbereda	1 timme, 15 minuter att fullgöra
Tid på dygnet	Arbetsdagens slut	För restauranger som hålls öppna dygnet runt: Sen kväll eller tidig morgon när det är lugnt
Riskikoner	 Kemikalier  Heta ytor  Vassa objekt/ytor	 Komprimerad gas/luft/vätska  Manuell hantering  Hala golv
		 Elektricitet  Rörande delar  Sprutor & kroppsvätskor
		 Heta vätskor/ånga  Het olja  Rörande fordon

Verktyg och förbrukningsartiklar



Procedur

- 1 Sätt på skyddsutrustning
Använd McDonalds alla godkända skyddsutrustningar, inklusive förkläden, ansiktsmask och handskar.



Het olja

Het olja eller hett vatten kan orsaka allvarliga brännskador.

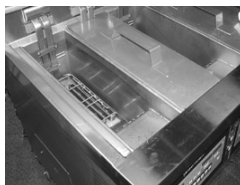


- 2 Täck tankarna bredvid för att undvika att oljan oavsiktligen kontamineras av fritösens lösning för Grundlig Rengöring.

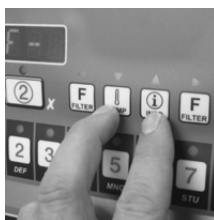


Tips

Undvik att olja och produkter kontamineras genom att inte steka produkter i en närliggande tank medan den Grundliga Rengöringsprocessen pågår.



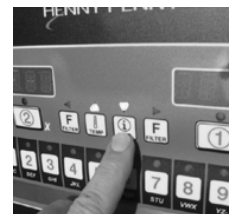
- 3 Tryck och håll ner knapparna TEMP och INFO
Tryck och håll ner knapparna TEMP och INFO tills LEVEL – 1 (NIVÅ 1) visas på skärmen, följt av ENTER CODE (MATA IN KOD).



- 4 Mata in kod
Mata in kod 1, 2, 3, 4. "PRODUCT" (PRODUKT) och "SELECTN" (VAL) visas på skärmen.



- 5 Tryck på DOWN-knappen (NED)
Tryck ner DOWN (NED) - knappen två gånger och "DEEP CLEAN" (GRUNDLIG RENGÖRING) visas på skärmen. Tryck ner √-knappen och skärmen visar "DEEP CLN?" (GRUNDLING RENGÖRING?) samt "YES (JA) NO (NEJ)".



Procedur för grundlig rengöring av tank (forts.)

6 Tryck på knappen ✓

Tryck ner ✓-knappen och skärmen visar "OIL RMVD" (OLJA AVLÄGSNAD) samt "YES (JA) NO (NEJ)".

★ Tips

Om enheten är en delad tankfritös visar skärmen "LEFT RIGHT" (VÄNSTER HÖGER). Tryck ner ✓-knappen för att välja vänster tank, eller X-knappen för höger tank.



7 Tryck på knappen ✓

Om oljan redan har avlägsnats, tryck knappen ✓ och kontrollen fortsätter ner till steget "Solution Added?" (Lösningen tillsatt?).



8 Olja kvar i tanken

Om det fortfarande finns olja i tanken, tryck på X-knappen och skärmen visar "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (FINNS BORTFÖRINGSENHET PÅ PLATS?) (för JIB-system) eller skärmen visar "CHK PAN" (KONTROLLERA PANNA) (för bulksystem) samt "YES (JA) NO (NEJ)".



9 Bortföring

Om "NO" (NEJ) har valts visar skärmen "INSERT DISPOSAL UNIT" (SÄTT IN BORTFÖRINGSENHET) (JIB-system). När en panna/bortföringsenhet väl är på plats tryck på knappen ✓ för JA och skärmen visar "DISPOSING" (BORTFÖRING PÅGÅR) och oljan dräneras från tanken. På enheter med RTI-system kan nu knappen DISPOSE (BORTFÖRING) tryckas på RTI-omkopplaren för att tömma dräneringspannan.



10 Tank rengöring

Skärmen visar "VAT EMTY" (TOM TANK) samt YES (JA) NO (NEJ). Tryck ner ✓-knappen när det är färdigt och skärmen visar "CLN VAT COMPLETE" (TANKRENGÖRING FULLGJORD) samt "YES (JA) NO (NEJ)". Tryck på ✓-knappen och dräneringsventilen stängs.



11 Lösning tillsatt

Skärmen visar "SOLUTION ADDED?" (LÖSNING TILLSATT?), samt "YES (JA) NO (NEJ)". Blanda McD Högeffektiv avfettninglösning i tanken som ska göras ren och fyll tanken till 25 mm över den övre fyllningslinjen. Tryck ner ✓-knappen och skärmen visar "START CLEAN" (BÖRJA RENGÖRING) "YES (JA) NO (NEJ)".

★ Tips

Tillsätt vatten efter behov under rengöringsprocessen för att bibehålla lösningens nivå på 25 mm över den övre fyllningslinjen.



12 Rengöring

Tryck ner ✓-knappen och skärmen visar "CLEANING" (RENGÖR) tillsammans med en nedräknare. Värme regleras till 91°C under detta steget i en timme.

★ Tips

Tryck på X-knappen för att stanna rengöringscykeln.



Följ McD-rengöringsproceduren för tanken och efter en timme visar skärmen "CLEAN DONE" (RENGÖRING FÄRDIG) och en signal hörs. Skärmen visar då "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (AVLÄGSNA LÖSNING FRÅN TANKEN).

13 Töm filtrets dräneringspanna

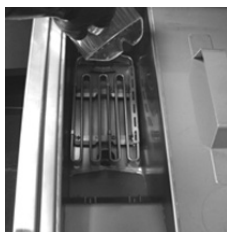
Töm filtrets dräneringspanna för de interna filteringskomponenterna och ta komponenterna till ett tvättställ för rengöring. Sätt tillbaka filtrets tomma dräneringspanna och täck fritösen.



Procedur för grundlig rengöring av tank (forts.)

14 Töm tank

Med hjälp av en 2-liters kanna, avlägsna lösningen från tanken genom att hälla lösningen i en värmebeständig hink avsedd för avfall. All kvarvarande lösning kan tömmas i dräneringspannan för avfall, i steg 16 nedtill. Skärmen visar sedan "VAT EMTY" (TOM TANK) "YES" (JA) "NO" (NEJ).



Heta vätskor/ånga

Het lösning kan orsaka allvarliga brännskador, använd handskar och skyddsutrustning.

15 Rengör tank

Efter att tanken är tom, tryck på ✓-knappen och skärmen visar "SCRUB VAT COMPLETE" (SKRUBBNING AV TANKEN FÄRDIG) "YES (JA) NO (NEJ)". Använd en borste till att rengöra element och en skrubbdyna till att rengöra tanken, vid behov.



Tips

Använd lyftverktyget och lyft gångjärnselementet från tanken efter behov.



Utrustningslarm

Skrapa inte elementen i den elektriska fritösen, och använd inte skurdynan på elementen eftersom detta kan göra att paneringen fastnar och bränns. Använd inget stålull, andra rengöringsmedel som innehåller slipmedel, eller rengöringsmedel/hygienmedel som innehåller kemikalier som klor, brom, jod, eller ammoniak, eftersom dessa förstör den rostfria stålenshet och gör att den kan användas under en kortare period.

16 Skölj tanken 3 gånger

När tanken är ren, tryck på ✓-knappen och skärmen visar "RINSE VAT" (SKÖLJ TANK) och dräneringen öppnas. Håll rent vatten in i tanken för att skölja tanken och låt sköljvattnet tömmas in i dräneringspannan. Skölj minst 3 gånger, men var försiktig med att inte fylla dräneringspannan för högt. Skärmen visar nu "RINSE COMPLETE" (SKÖLJNING FÄRDIG) "YES" (JA) "NO" (NEJ).



17 Töm filtrets dräneringspanna

Dra ut dräneringspannan från under fritösen och töm innehållet med hjälp av en 2-liters kanna in en värmebeständig hink avsedd för avfall.



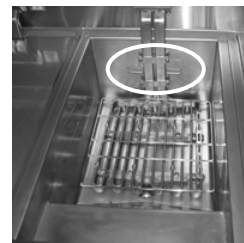
18 Torka tank

Efter att tanken är har sköljts fullständigt, tryck på ✓-knappen och skärmen visar "VAT DRY" "YES (JA) NO (NEJ)". Torka tanken noggrant med en handduk, och tryck sedan på ✓-knappen.



19 Manuell påfyllning (enheter med bulksystem, fortsatt till steg 20)

Skärmen visar "MANUAL FILL POT" (MANUELL FYLLNING AV KANNA) samt "YES (JA) NO (NEJ)". Fyll tanken till den nedre indikeringslinjen som finns på tankens bakre del och tryck sedan på ✓-knappen. Kontrollerna återställs till normal operation.



20 Påfyllning av tanken från bulk

Tryck ner ✓-knappen och dräneringen stängs och skärmen visar "FILL POT FROM BULK" (FYLL KANNAN FRÅN BULK) samt "YES (JA) NO (NEJ)".



21 Tryck och håll ner ✓-knappen

För att fylla på tanken, tryck och håll ned ✓-knappen tills kallt växtfett kommer upp till tankens nedre indikering för olja.



22 Full tank

Tryck på X-knappen och skärmen visar "VAT FULL" (FULL TANK) samt "YES (JA) NO (NEJ)". Om tanken är full, tryck på ✓-knappen och kontrollerna återgår till normal operation. Om tanken inte är full, tryck på X-knappen, och kontrollerna återgår till det tidigare steget.



Varför För att förebygga ackumulering av fett och för att uppehålla McDonalds standard om renlighet

Tid som krävs 5 minuter att förbereda 45 minuter att fullgöra

Tid på dygnet Arbetsdagens slut För restauranger som hålls öppna dygnet runt: Sen kväll eller tidig morgon när volymen är låg

Riskikoner



Verktyg och förbrukningsartiklar



Nylonborste



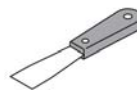
Sprejflaska



Pappershandukar



Moppink



Spackelkniv



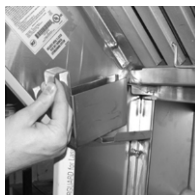
Hi-lo Däckborste

Procedur

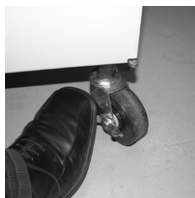
- 1 Strömbrytare i frånläge (off)**
Se till att huvudströmbrytaren är i FRÅN-läge (OFF).



- 2 Avlägsna fettfångaren**
Avlägsna fettrännan och koppen i huven och håll innehållen i skytteln för oljeavfall.



- 3 Frigör svängbara hjul**
Frigör låsen på fritösens svängbara hjul.



- 4 Tack fritösens tankar**
Sätt på tanklock på alla tankar.



Het olja



- 5 Rulla ut fritösen från huven**
Rulla försiktigt bort fritösen från huven så att man kan komma in bakom fritösen.



Het olja

Försiktighet: Det kan skvättas het olja när man flyttar fritösen.

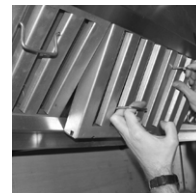


- 6 Koppla ur fritösens elkablar.**
Koppla ur elkablarna genom att dra i stickproppen, inte i sladden.



- 7 Avlägsna filter**
Avlägsna fettfilter och ta till bakre diskho för att blötlägga i McDonalds A.P.C. (HCS).

forts. ►

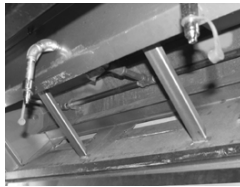


- 8 Rengör huven**
Använd en spackelkniv för att försiktigt avlägsna fett från huven och bakom fritösen.



Rengöring bakom fritös (forts.)

- 9 Rengöringsordningsföljd
Rengör området bakom fritösen i följande ordning:
A. Delar på ugnen som kan komma åt
B. Huvens baksida
C. Huvens sidor
D. Infällning för fettfilter
E. Plåt runt fritösen



- 10 Försiktig runt smältlänken
Var försiktig när du rengör runt smältlänken.
Brandsläckningssystemet aktiveras om den bryts.



- 11 Skrubba
Använd en nylonborste och varmt McD A.P.C. (HCS) för att rengöra områden bakom fritösen, inklusive golvet.



- 12 Torka tort med trasa
Torka alla ytor rena och torra med en trasa. Låt en föreståndare inspektera.



- 13 Tvätta svängbara hjul
Använd en nylonborste och varmt McD A.P.C. (HCS) för att rengöra dom svängbara hjulen.



- 14 Rengör området
Använd en mop och McD A.P.C. (HCS) för att rengöra runt fritösen.



- 15 Ställ tillbaks fritösen
Gör om steg 1-7 i motsatt ordning för att ställa tillbaks fritösen till huvnen och byt ut fettfiltren. Ta bort tanklocken.



Het olja

Försiktighet: Det kan skvättas het olja när man flyttar fritösen.

- 16 Rengör filtrets dräneringspanna
Torka av olja och panering från dräneringspannan.
Rengör dräneringspanna med tvål och vatten, och skölj sedan ordentligt med hett vatten.

