

Henny Penny Corp.

Fritéza s nízkým objemem oleje - elektrická

LVE-202; LVE-203; LVE-204

*Odkaz (volitelně)***Úkoly denní údržby**

FR 05D01 Filtr údržby

Úkoly týdenní údržby

FR 05W01 Čištění za fritézou

Úkoly čtvrtletní údržbyFR 05Q01 Kontrola filtru
Systém těsnění

FR 05Q02 Hloubkové čištění

Úkoly roční údržby

FR 05A1-T Inspekční kontrola

Model LVE-203



A. Filtrační odtoková pánev, B. JIB (Jug-in-Box)

⚠ Nebezpečí

Tyto ikony vás upozorní na možná rizika zranění osob.

⚠ Upozornění týkající se zařízení

Tuto ikonku hledejte tam, kde můžete potřebovat informaci o tom, jak se vyhnout poškození zařízení při provádění postupu.

★ Tipy

Tuto ikonku najdete tam, kde jsou užitečné tipy týkající se provádění postupu.

Proč Čistí nádobu od zbytků a filtruje důkladně olej s cílem prodloužit životnost oleje

Požadovaný čas 5 minut na přípravu 10 minut na nádrž pro dokončení

Čas dne Během doby s nízkým provozem.

Ikony hrozícího nebezpečí



Nástroje a zásoby



Rukavice, filtrační



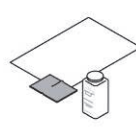
Ochrana tváře



Zástěra, odolná proti vysoké teplotě



Držák vložky a vložka Ecolab Hi-Temp



Sada McFiltering Kit pro vestavěný filtrační systém, vzorek



Jemný štěteček Ecolab Hi-Temp Detail Brush



Čistící prostředek KAY® QSR Fryer Cleanser

Postup

- 1** Nasadte si ochranné pomůcky
Používejte bezpečnostní zařízení schválené společností McDonald's včetně zástěry, ochrany na tvář a rukavic.



Horký olej může způsobit vážné popáleniny



- 2** Zkontrolujte filtrační pánev
Ujistěte se, že filtrační odtoková pánev a kryt pánve jsou správně na místě se zapnutým filtračním zámekem (vpravo) a pevně připojenou filtrační trubicí (vlevo).



Není-li filtrační odtoková pánev nebo kryt pánve na svém místě správně, na displeji se ukáže CHK PAN (ZKONTR PÁNEV).

- 3** Stiskněte a podržte tlačítko FILTER
Ujistěte se, že olej je horký, abyste měli nejlepší výsledky filtrace a poté stiskněte a podržte tlačítko FILTER, dokud se na displeji neukáže 1.AUTO FILTER



- 4** Stiskněte tlačítko DOWN (DOLŮ)
Stiskněte tlačítko DOWN (DOLŮ) a na displeji se ukáže 2.MAINT FILTER? (2. FILTR NA ÚDRŽBU?)



- 5** Stiskněte tlačítko ✓
Stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se ukáže MAN FILTER a současně YES NO (ANO NE). Stiskněte tlačítko ✓ pro ANO pro vypuštění oleje a na displeji se ukáže DRAINING (ODTĚKÁ). Stiskněte X pro NO (NE) a kontrolky se vrátí do běžného provozu.



pokračování ►

Filter na údržbu (pokrač.)

6 Zvedací prvky

Jakmile byl olej vypuštěn, vyndejte podporu koše a použijte zvedací nástroj pro vyzvednutí zavěšených prvků z nádrže.



Horké povrchy

Při zvedání prvků použijte ochranné rukavice, jinak by mohlo dojít k popáleninám.

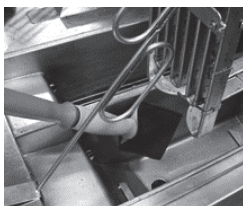


Pozor na zařízení

Buďte opatrní a snažte se nepoškodit žárovku horního limitu uprostřed prvků.

7 Drhnutí uvnitř nádrže

Použijte držák vysokoteplotní vložky (Hi-Temp Pad Holder), vložku a malé množství čistícího prostředku KAY QSR Fryer Cleanser pro vydrhnutí stěn, rohů a dna vnitřku nádrže. Pro odstranění nánosů špíny a zbytků ze závitů, rohů nádrže a jiných těžko přístupných míst použijte kartáč Hi-Temp Detail Brush.



Pozor na zařízení

Buďte opatrní, abyste nepoškodili snímací sondy a NEDRHNĚTE prvky, jinak se strouhanka přilepí a připálí.

8 Vydrhnutí dokončeno

Jakmile je nádrž čistá a na displeji se ukáže SCRUB VAT COMPLETE? (VYDRHNUTÍ DOKONČENO?) stiskněte tlačítko ✓ pro YES (ANO). Na displeji se zobrazí WASH VAT? (UMÝT NÁDRŽ) současně s YES NO (ANO NE).



9 Promývání

Snižte prvky a poté stiskněte tlačítko ✓ pro YES (ANO) a na displeji se zobrazí WASHING (PROMÝVÁNÍ). Olej cirkuluje nádrží.



10 Promývat znovu

Jakmile je cyklus promývání hotov, na displeji se zobrazí WASH AGAIN? (PROMÝVAT ZNOVU), zároveň s YES NO (ANO NE). Není-li nádrž ještě čistá, stiskněte ✓ pro YES (ANO) a krok 9 se zopakuje.



11 Proplachování

Je-li nádrž čistá, stiskněte X pro NO (NE) a na displeji se ukáže RINSING (PROPLACHOVÁNÍ). Olej je napumpován do nádrže, kterou proplachuje.



12 Proplachovat znova

Po dokončení se na displej ukáže RINSE AGAIN? (Proplachovat znova?), zároveň s YES NO (ANO NE). Není-li nádrž ještě čistá, stiskněte ✓ pro YES (ANO) a zopakujte se krok 11.



13 Leštění

Je-li nádrž čistá, stiskněte X pro NO (NE) a na displeji POLISH (LEŠTĚNÍ) zároveň s YES (ANO). Stiskněte tlačítko ✓ pro YES (ANO) a olej cirkuluje po dobu 5 minut skrze filtrační systém.



14 Naplnit nádrž

Jakmile je dokončen cyklus leštění, na displeji se ukáže FILL VAT (NAPLNIT NÁDRŽ) současně s YES (ANO). Stiskněte tlačítko ✓ pro YES (ANO) a na displej se zobrazí FILLING (PLNĚNÍ) a nádrž se naplní olejem.

15 Zpět k běžnému provozu

Jakmile je nádrž plná, na displeji se ukáže IS POT FILLED? (JE NÁDRŽ NAPLNĚNÁ?), současně s YES NO (ANO NE). Stiskněte tlačítko ✓ pro YES (ANO) a fritéza se vrátí do běžného provozu.

- 16 Vypínač zapnut**
Ujistěte se, že hlavní vypínač je v pozici ON (ZAP).



Rada

Nebyla-li filtrační vložka vyměněna, na displeji se ukazuje připomínka "CHANGE PAD" („VYMĚNIT VLOŽKU“). Pro zrušení hlášení stiskněte tlačítko č. 1, ale bude se objevovat každé čtyři minuty, dokud nebude filtrační vložka vyměněna.

- 17 Vytáhněte filtrační odtokovou pánev**
Otevřete dveře, stlačte uvolnění zarážky odtokové pánve a vytáhněte ven sestavu filtrační odtokové pánve s použitím rukojeti na odtokové pánvi.



Horké povrchy

Tato pánev by mohla být horká! Používejte ochranný oděv nebo rukavice, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.

- 18 Odstraňte kryt filtrační odtokové pánve**
Zvedněte z odtokové pánve kryt pánve.

- 19 Vyndejte koš na strouhanku**
Vyndejte koš na strouhanku z odtokové pánve. Otríte olej a strouhanku z koše na strouhanku. Vyčistěte koš na strouhanku mýdlem a vodou, poté důkladně propláchněte horkou vodou.

- 20 Vyjměte kroužek pro zadržení filtrační vložky**
Vyjměte kroužek pro zadržení filtrační vložky a důkladně ho vyčistěte mýdlem a vodou. Důkladně propláchněte horkou vodou.

- 21 Vyjměte filtrační vložku z pánve**
Vytáhněte filtrační vložku z pánve a vložku vyhod'te

- 22 Vyndejte spodní destičku**
Vytáhněte spodní vlnitou destičku z pánve a důkladně vyčistěte mýdlem a vodou. Důkladně propláchněte horkou vodou.

- 23 Vyčistěte filtrační odtokovou pánev**
Otríte olej a strouhanku z odtokové pánve.

- 24 Znovu sestavte**
Sestavte znovu opačným postupem, přičemž nejprve umístěte spodní destičku do filtrační pánve, následně filtrační vložku, zadržovací kroužek a zachytávač strouhanky.



Rada

Ujistěte se, že odtoková pánev, spodní destička, zachytávač strouhanky a zadržovací kroužek jsou důkladně suché před umístěním filtrační vložky do pánve, protože voda filtrační vložku narušuje.

Proč	Aby olej neunikal z trubky
Potřebný čas	5 minut na přezkoumání a případnou výměnu
Čas dne	Kdykoliv, kdy fritéza nefiltruje

Ikony hrozícího nebezpečí



Nástroje a materiál



Plochý šroubovák

Postup

- 1 Vysuňte filtrační odtokovou pánev**
Otevřete dvířka, stlačte odjišťovač odtokové pánve a vytáhněte sestavu filtrační odtokové pánve ven pomocí rukojeti na odtokové pánvi.



 **Horké povrchy**










Tato pánev může být horká! Použijte ochrannou látku nebo rukavici, jinak mohou hrozit těžké popáleniny.

- 2 Kontrola těsnění**
Proveďte vizuální kontrolu těsnění na trubici filtrační odtokové pánve na možný výskyt jakýchkoliv trhlin nebo prasklin a v případě potřeby vyměňte.



- 3 Výměna těsnění**
Pomocí malého plochého šroubováku uvolněte těsnění a sejměte konec trubky. Vložte nové těsnění do drážky na trubce.



Proč	Důkladné vyčištění nádrže odstraněním karamelizovaného oleje z nádrže	
Potřebný čas	1 hod. 15 minut na jednu nádrž na přípravu a dokončení	
Čas dne	Po zavření, nejde-li o 24h provoz	U 24h restaurací: Úkol lze provést vždy jen na jedné nádrži. Se zbývajícimi budete moci obsluhovat zákazníky.
Ikony hrozícího nebezpečí	 Chemikálie  Elektřina  Horká tekutina/pára  Horký olej  Horké povrchy  Manuální obsluha  Pohybující se části  Ostré předměty/povrchy  Kluzké podlahy	

Nástroje a materiál



Rukavice, filtrační



Ochrana tváře



Zástěra, odolná proti vysoké teplotě



Plastový kbelík



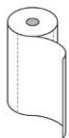
Jemný štěteček Ecolab Hi-Temp



Zásobník podložek a podložka Ecolab Hi-Temp



Odmašťovač KAY® QSR




Papírové utěrky




Čistící prostředek na fritězu KAY® QSR

Postup

- Nasaďte si ochranné prostředky**
Používejte veškeré schválené bezpečnostní pomůcky firmou McDonald, včetně zástěry, ochrany tváře a rukavic.
 **Horký olej**
Horký olej nebo voda může způsobit vážné popáleniny.



- Zakrytí nádrží**
Zakryjte vedle sebe umístěné nádrže, abyste se vyhnuli náhodné kontaminaci oleje roztokem Deep Clean pro hloubkové čištění.
 **Rada**
Nesmažte výrobek ve vedlejší nádrži, když probíhá hloubkové čištění, abyste se vyhnuli kontaminaci oleje a produktu.



- Provedte filtrační čištění**
Abyste z postupu hloubkového čištění získali nejlepší možné výsledky, proveďte filtrační cyklus před spuštěním modu hloubkového čištění. Pro aktivaci filtračního cyklu stiskněte a podržte tlačítko "F" a zvolte "Auto Filter".



- Vložení modu hloubkového čištění (Deep Clean Mode)**
Stiskněte a podržte tlačítka TEMP a INFO, dokud se neukáže na displeji LEVEL - 1 (ÚROVEŇ - 1), a za tím pak ENTER CODE (VLOŽIT KÓD).



Hloubkového čištění nádrže (pokrač.)

- 5 Vložení kódu
Vložte kód 1, 2, 3, 4 s pomocí číselných tlačítek.



- 6 Přejděte na hloubkové čištění
Stiskněte dvakrát tlačítko DOWN (dolů) a na displeji se ukáže "DEEP CLEAN" (hloubkové čištění). Stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se ukáže "DEEP CLN?" (HLOUB: ČIŠ.?) současně s "YES NO" (ANO NE).



- 7 Potvrzení volby pro:

Dělené nádrže: Displej ukazuje "LEFT RIGHT" (LEVÁ PRAVÁ). Pro výběr levé nádrže stiskněte tlačítko ✓, nebo tlačítko X pro pravou nádrž. Na displeji se pak ukáže "OIL RMVD" (OLEJ ODSTRANĚN), současně s "YES NO" (ANO NE)



Úplné nádrže: Stiskněte tlačítko ✓ a displej zobrazí "OIL RMVD" (OLEJ ODSTRANĚN), zároveň s "YES NO" (ANO NE)

- 8 Potvrzení odstranění oleje:

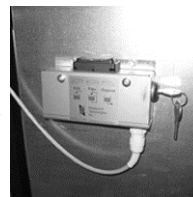
Prázdná nádrž: Stiskněte tlačítko ✓ a ovládání přeskočí dolů na "Připravít filtrační pánev (Prepare Filter Pan)" – krok č. 10.



Oiljem naplněná nádrž: Stiskněte tlačítko X a na displeji se zobrazí "JE JEDNOTKA PRO LIKVIDACI NA MÍSTĚ?" současně s "YES NO" (ANO NE) (u systémů JIB) nebo displej ukáže "CHK PAN"/ZKONTR. PÁNEV (u systémů hromadného odstraňování oleje).



- 9 Likvidace oleje
Stiskněte tlačítko X a na displeji se zobrazí "INSERT DISPOSAL UNIT"/VLOŽTE JEDNOTKU PRO LIKVIDACI (systémy JIB). Jakmile je pánev/jednotka pro likvidaci na místě, stiskněte tlačítko ✓ pro ANO (YES) a na displeji se ukáže "DRAINING" (ODTĚKÁ) a olej odtéká z nádrže. Jednotky s hromadnými systémy práce s olejem teď mohou stisknout tlačítko DISPOSE (LIKVIDACE) na přepínači hromadného vypouštění oleje a odtoková pánev se vyprázdní.



- 10 Prázdná nádrž
Displej potom ukáže "VAT EMTY" (NÁDRŽ PRÁZD.), zároveň s "YES NO" (ANO NE). Jakmile je hotovo, stiskněte tlačítko ✓ a displej ukáže "SOLUTION ADDED" (ROZTOK PŘIDÁN), zároveň s "YES NO" (ANO NE). Nestiskněte žádné tlačítko, jděte na další krok.



- 11a Příprava filtrační pánve
Vyprázdněte filtrační odtokovou pánev interních filtračních komponent a dejte komponenty do dřezu k umytí. Prázdnou filtrační odtokovou pánev dejte zpět a zakryjte fritézu víkem.



- 11b Příprava roztoku:

Pro čištění úplných nádrží: Nalijte 2/3 láhve jednoho galonu (tj. 2/3 z 3,8 litru, tedy 2,53 litru) nezředěného odmašťovače McD Heavy-Duty Degreaser do prázdné nádrže a naplňte horkou vodou po přibližně (25 mm) nad čáry plnění oleje.



Pro čištění dělených nádrží: Nalijte 1/3 láhve o objemu 1 galon (tj. 1/3 z 3,8 litru) nezředěného odmašťovače McD Heavy-Duty Degreaser do prázdné nádrže a naplňte horkou vodou po přibližně (25 mm) nad čáry plnění oleje.

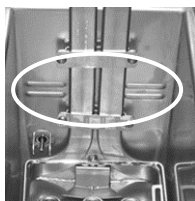
Hloubkového čištění nádrže (pokrač.)

- 11c Přidání čisticího roztoku
Displej stále ukazuje “SOLUTION ADDED?” (ROZTOK PŘIDÁN) a “YES NO” (ANO NE). Zajistěte, aby nádrž byla naplněna do úrovně 1 palce (25 mm) nad horní čáru plnění. Potom stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se ukáže “START CLEAN” (ZAČ. ČIŠTĚNÍ) “YES NO” (ANO NE)



Rada

Přidejte během procesu čištění vodu dle potřeby, abyste udrželi roztok na úrovni 1 palce (25 mm) nad horní čárou plnění.



- 12 Čištění
Stiskněte tlačítko ✓ a ba displeji se zobrazí “CLEANING” (ČIŠTĚNÍ), současně s časovačem odpočítávání. Teplota se pro tento krok reguluje na 195°F (91°C) na dobu jedné hodiny.



Rada

Stiskněte tlačítko X pro ukončení cyklu čištění.

Postupujte dle instrukcí firmy McDonald's pro čištění nádrží a na konci té jedné hodiny se na displeji zobrazí “CLN DONE” (ČIŠ. HOTOVO) a ozve se pípnutí. Displej poté zobrazí “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (ODSTR. ROZTOK Z NÁDRŽE).

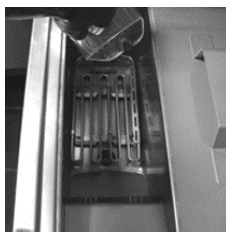


- 13 Likvidace roztoku
S použitím nádoby o objemu 1/2 galonu (tj. 2 litry) odstraňte roztok z nádrže, nalijte ji do plastového kbelíku pro likvidaci. Veškerý zbytek roztoku lze odpustit do odtokové pánve k likvidaci. Na displeji se potom zobrazí “VAT EMPTY” (NÁDRŽ PRÁZDNÁ) “YES NO” (ANO NE).



Horká tekutina/pára

Horký roztok může způsobit vážné popáleniny, noste proto rukavice a ochranné pomůcky.



- 14 Čištění nádrže
Jakmile je nádrž prázdná, stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se ukáže “SCRUB VAT COMPLETE” (VYČIŠ. NÁDRŽE DOKONČ.) “YES NO” (ANO NE). Použijte jemný štěteček Hi-Temp pro vyčištění ohřívacích prvků a použijte zásobník podložek Hi-Temp a podložku pro vyčištění vnitřních stěn nádrže, rohů a horní části.



Rada

Použijte zvedací nástroj a zvedněte sklopný prvek z nádrže dle potřeby.



- 13 (Pokrač.)
Pozor na zařízení
Neoškrabávejte prvky elektrické fritézy a nepoužívejte obrušovací podložky na prvcích, jinak se příškvarky přilepí a připálí.

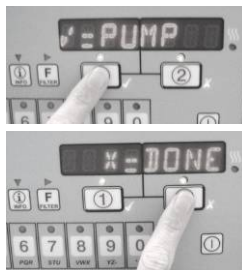
Nepoužívejte ocelovou vlnu, drátěný kartáč, stěrku, jiné abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující chemikálie, v nichž je chlór, brom, jód nebo čpavek, protože tyto prvky povedou k narušení materiálu z nerezavějící oceli a zkrátí životnost přístroje.

- 15 Propláchnutí nádrže 3krát
Jakmile je nádrž čistá, stiskněte tlačítko ✓, na displeji se ukáže “RINSE VAT” (PROPLACH. NÁDRŽE) a otevře se odtok. Do nádrže nalijte čistou vodu na opláchnutí a nechte vodu odtéct do odtokové pánve. Opláchněte 3x nebo 4x. Nepřeplňujte odtokovou pánev. Na displeji se ukáže “RINSE COMPLETE” (PROPLACH. DOKONČ.) “YES NO” (ANO NE)



Hloubkového čištění nádrže (pokrač.)

- 16 Čištění olejových linek**
Stiskněte tlačítko ✓; na displeji se zobrazí “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (ČIS. ROZTOK OD OLEJ. LINEK) “✓= PUMP” (PUMPA) “X=DONE” (HOTOVO). Stiskněte a podržte tlačítko ✓ na několik sekund pro pročištění linek.

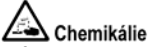






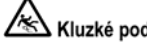


- 17 Vyprázdnění filtrační odtokové pánve**
Vyjměte pánve a vyprázdňte ji; s pomocí nádoby o obsahu 1/2 galonu (2 litry). Nalijte tekutinu do kbelíku pro likvidaci. Opláchněte pánve vodou a nechte vysušit.



- 17 Sušení nádrže**
Po vyčištění olejových linek stiskněte tlačítko X a na displeji se zobrazí “VAT DRY” (NÁDRŽ SUCHÁ) “YES NO” (ANO NE). Osušte nádrž papírovou utěrkou a stiskněte tlačítko ✓.



Proč	Cílem je předcházet nahromadění oleje a naplnění norem čistoty společnosti McDonald's	
Požadovaný čas	5 minut na přípravu	45 minut na dokončení
Čas dne	Konec pracovního dne	Pro restaurace s 24h pracovní dobou: Pozdě v noci nebo brzy ráno, když je objem objednávek nízký
Ikony hrozícího nebezpečí	 Chemikálie  Elektrina  Horká tekutina/pára  Horký olej  Horké povrchy  Manuální obsluha  Ostré předměty/povrchy  Kluzké podlahy	

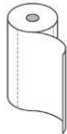
Nástroje a materiál



Nylonový kartáč



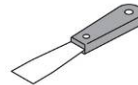
Postřikovací láhev



Utěrky



Kbelík na mop



Stěrka



Kartáč na podlahy HI-Lo

Postup

- 1 Vypínač příkonu proudu**
Make sure the main power switch is in the OFF position.



- 2 Odstraňte zachycovač oleje**
Odstraňte vaničku na olej a misku v digestoři a nalijte obsah do člunku na likvidaci oleje



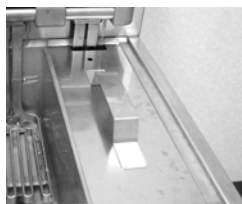
- 3 Uvolněte kolečka**
Uvolněte západky na kolečkách fritézy.



- 4 Zakryjte nádrže fritézy**
Dejte na všechny nádrže víka.



Horký olej

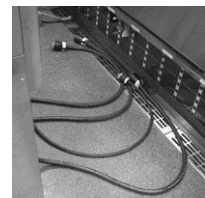


- 5 Vyjed'te s fritézou od digestoře**
Opatrně vyjed'te s fritézou zpod digestoře dost daleko na to, abyste se dostali za fritézu.



Horký olej

Upozornění: Horký olej po smažení může při posouvání fritézy vystříknout.



- 6 Odpojte síťové kabely fritézy**
Odpojte síťové kabely fritézy tak, že táhnete za zástrčku a ne za kabel.



- 7 Vyjměte filtry**
Vyjměte olejové filtry a dejte je do zadního dřezu, kde je ponoříte do horkého roztoku McDonald's A.P.C. (HCS)



- 8 Vyčistěte digestoř**
Použijte stěrku na opatrné očištění mastnoty z digestoře a za fritézou.
pokračování ►



Čištění za fritézou (pokrač.)

9 Pořadí čištění

Vyčistěte oblast za fritézou v tomto pořadí:

- A. Přístupné části šachty
- B. Zadní část digestoře
- C. Boční strany digestoře
- D. Prostor olejového filtru
- E. Tabulový plech okolo fritézy



10 Opatrně okolo pojistky

Buďte při čištění okolo spojky opatrní. Její rozpojení by aktivovalo hasicí systém.



11 Vydrhnutí

Použijte nylonový kartáč a horký roztok McD A.P.C. (HCS) pro vyčištění oblastí za fritézou, včetně podlahy.



12 Osušení utěrkou

Otřete veškeré oblasti ručníkem do čista a do sucha. Nechte zkontrolovat vedoucím pracovníkem.



13 Očištění koleček

Na očištění koleček použijte nylonový kartáč a horký roztok McD A.P.C. (HCS).



14 Čištění celé oblasti

Použijte mop a roztok McD A.P.C. (HCS) a vyčistěte celou oblast okolo fritézy.



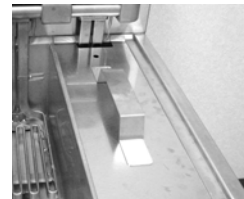
15 Vracení fritézy

Vraťte zpět kroky 1 - 7 a vraťte tak fritézu pod digestoř a nahraďte olejové filtry. Odstraňte víka nádrží.



Horký olej

Upozornění: Horký olej z fritování může při posouvání fritézy vystříknout.



16 Čištění filtrační odtokové pánve

Otřete z odtokové pánve olej a příškvarky. Vymyjte odtokovou pánev mýdlem a vodou, poté důkladně opláchněte horkou vodou.

