

Henny Penny Corp.

Frityrer ned lavt oljevolum - elektriske

LVE-202; LVE-203; LVE-204

*Krysshenvising (valgfritt)***Daglig vedlikeholdstiltak**

FR 05D01 Vedlikeholdsfilter

Ukentlig vedlikeholdstiltakFR 05W01 Rengjøring bak
frityren**Kvartalsvis vedlikeholdstiltak**FR 05Q01 Sjekk
filtersystemets
O-ringer

FR 05Q02 Dyprengjøring

Modell LVE-203



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 forlengje oljens levetid

Tidsbehov 5 minutters forberedelse 10 minutter å fullføre per fat

Daglig tidspunkt I de timene 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



Hansker, filtrering



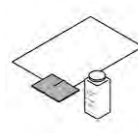
Ansiktsvern



Forkle, varmebestandig



Ecolab Hi-Temp skurepute-holder og skurepad



McFiltering Kit for innebygd filtreringssystem, eksempel



Ecolab Hi-Temp detaljbørste



KAY® QSR rensmiddel for frityr

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**

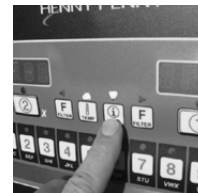
Hvis filterdrensbrettet eller brettets deksel ikke er ordentlig på plass, viser displayet CHK PAN (sjekk brett).



- 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?)



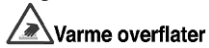
- 5 Trykk knappen ✓**
Trykk knappen ✓ og displayet viser MAN FILTER (Vedlikehold filter) sammen med YES NO (Ja Nei). Trykk knappen ✓ for YES (Ja) for å tappe oljen og displayet viser DRAINING (Drenering). Trykk knappen X for NO (Nei) og kontrollene vender tilbake til normal drift.



fortsetter ►

Vedlikeholdsfilter (fortsetter)

- 6 Løft varmeelementene
Etter at oljen har drenert, fjern kurvstøtten og bruk løfteverktøyet for å løfte hengsleelementene fra fatet.



Varmer 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 Hi-Temp skurepadholderen, skurepaden og en liten mengde KAY QSR-rensemiddel for frityr til å skrubbe fatets indre vegger, hjørner og fatbunn. Bruk Hi-Temp detaljbørsten til å fjerne ansamling av smuss og rusk fra spiraler, fatets hjørner og andre områder det er vanskelig å komme til. Pass på at du ikke skader følesensorene.



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 VAT COMPLETE?" (Skrubbing av fat 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 frityrfatet 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 POLISH (polering) vises i displayet, sammen med YES (Ja). Trykk knappen ✓ for YES (Ja) og oljen sirkuleres gjennom filtersystemet i 5 minutter.



- 14 Fyll fat
Etter at poleringssyklusen er fullført vises FILL VAT (fyll fat) sammen med YES (Ja). Trykk knappen ✓ for YES (Ja) og displayet viser FILLING (Fylling) og fatet fylles med olje.



Vedlikeholdsfilter (fortsetter)

- 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 ►

- 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 Utrekkbart filterdrens Brett
Åpne døren, trykk ned drens Brettstopperens utløser og trekk ut filterdrens Brett-enheten ved hjelp av hendelen på drens Brettet.



⚠ Varme overflater

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

- 18 Fjern filterdrensdekslet
Løft dekslet av drens Brettet.



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



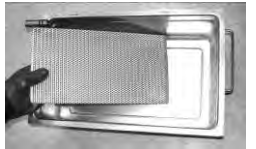
- 20 Fjern filterputens støttering
Fjern filterputens støttering og rengjør grundig med såpe og vann. Skyll grundig med varmt vann.



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



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



- 23 Rengjør filterdrens Brettet
Tørk av oljen og smulene fra drens Brettet.











- 24 Sett sammen igjen
Monter i motsatt rekkefølge., Legg først bunnskjermen i filter Brettet, deretter filterputen, støttingen og smulefangeren.



★ Tips

Sørg for at drens Brettet, bunnskjermen, smulefangeren og støttingen er ordentlig tørre før filterputen plasseres i brettet, da vann oppløser filterputen.

Hvorfor	Forebygger fettoppsamling og oppfyller 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  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulver	

Verktøy og renholdsutstyr



Nylonbørste



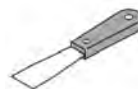
Sprayflaske



Papirhåndklær



Vaskebøtte



Kittekniv



Høy-lav dekkbørste

Prosedyre

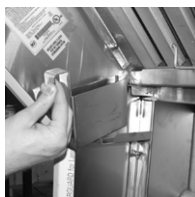
1 Strømbryter av

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



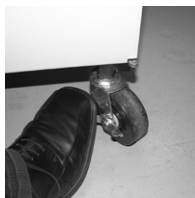
2 Fjern fettfanger

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



3 Frigjør trinsehjulene

Frigjør låsene på frityrens trinsehjul.

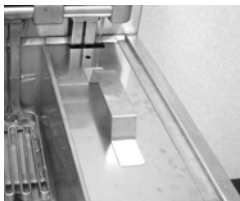


4 Dekk frityrfatene

Legg fatdeksler på alle fatene.



Glovarm olje



5 Rull frityren bort fra avtrekkshetten

Rull frityren forsiktig bort fra hetten, langt nok til at man kan komme til bak frityren.



Glovarm olje

Obs!: Glovarm kokeolje kan sprute når frityren flyttes.



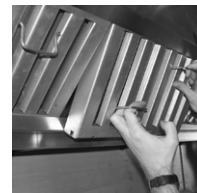
6 Frakoble frityrens strømledninger

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).



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 stabelen
B. Hettens bakside
C. Hettens sider
D. Fettfilterets forsenkning
E. Metallblikket rundt frityren



- 10 Gå varsomt rundt smeltekontakt
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.



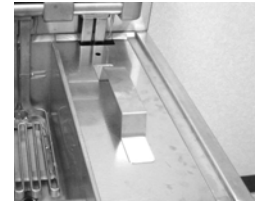
- 13 Vask trinsehjulene
Bruk en nylonbørste og varmt McD A.P.C. (HCS) til å rengjøre trinsehjulene.



- 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 sette frityren tilbake ved hetten og sette fettfiltrene på igjen. Fjern fatdekslene.



Obs!: Glovarm kokeolje kan sprute når frityren flyttes.

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



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

Fareikoner



Glovarm olje



Varme overflater



Bevegende deler



Glatte gulver

Verktøy og renholdsutstyr



Flat sporskrutrekker

Prosedyre

- 1 **Utrekkbart filterdrensbrett**
Åpne døren, trykk ned drensbrettstopperens utløser 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 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 minutter å klargjøre og fullføre 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 har anledning til å servere kundene med gjenstående frityrfat.
Fareikoner	 Kjemikalier  Elektrisitet  Varme væsker/damp  Glovarm olje  Varme overflater  Manuell håndtering  Bevegende deler  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulver	

Verktøy, forråd og utstyr



Hansker, filtrering



Ansiktsvern



Forkle, varmebestandig



Plastbøtte



Ecolab Hi-Temp detaljbørste



Ecolab Hi-Temp skurepute-holder og skurepad



KAY® QSR Fettfjerner




Papirhåndklær



KAY® QSR rensmiddel for frityr

Prosedyre

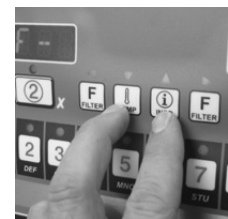
- 1 Ha på verneutstyr**
 Bruk alt McDonald's-godkjent sikkerhetsutstyr, innbefattet forkle, ansiktsvern og hansker.

 **Glovarm olje**
Glovarm olje kan forårsake alvorlig forbrenning
- 2 Dekk fatene**
 Dekk tilgrensende fat for å unngå tilfeldig kontaminasjon av olje fra vaskeoppløsningen for dyprenngjøring.

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



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



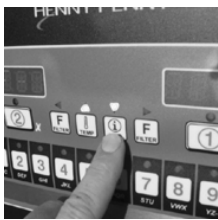
- 4 Legg inn kode**
 Legg inn kode 1, 2, 3, 4 med nummertastene.



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 RHGT" (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).



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

- 7 Bekreft fjerning av olje:
Tøm fat: Trykk knappen ✓ og kontrollen hopper ned til trinn Nr. 10, "Prepare Filter Pan" (Klargjør filterbrettet).



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



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



- 9 Tømt fat
Displayet viser deretter "VAT EMTY" (Fat tomt), sammen med "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓ når det er ferdig og displayet viser "SOLUTION ADDED" (Oppløsning tilsatt) sammen med "YES NO" (Ja Nei). Trykk ikke på noen knapp, gå til neste trinn.



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



- 10b Klargjør oppløsningen

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



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

- 10c Tilsett rengjøringsløsning
Displayet viser fortsatt "SOLUTION ADDED?" (Oppløsning tilsatt?) og "YES NO" (Ja Nei). Sørg for at fatet fylles til 25 mm (1 tomme) over øverste linje. Trykk deretter knappen ✓ og displayet viser "START CLEAN" (Start rengjøring) "YES NO" (Ja Nei).



fortsetter ►

★ Tips

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

Dyprengjøring av fat (fortsetter)

11 Rengjøring

Trykk knappen \checkmark 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 fat og etter en time viser displayet "CLN DONE" (Rengjøring ferdig) og utgir en bippelyd. Displayet viser deretter "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 EMTY" "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 \checkmark og displayet viser "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (Skrubbing av fat fullført, Ja Nei).

Bruk Hi-Temp detaljbørsten til å rense varmeelementene og bruk Hi-Temp skurepadholderen og skurepaden til å rense fatets indre vegger, hjørner og toppside.

★ Tips

Bruk løfteverktøyet og løft hengselselementet fra fatet etter behov.



13 (Fortsetter)

⚠ Varsel tegn 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, kitttekniv, andre skurevaskemidler, eller rensmidler/sanitetsmidler med kjemikalier som inneholder klor, brom, jodd eller ammoniakk, da disse vil nedbryte det rustfrie stål materialet og forkorte enhetens levetid.

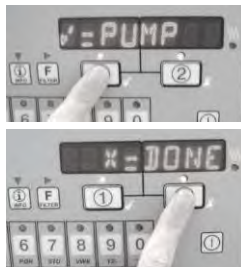
14 Skyll fatet 3 ganger

Etter at fatet er rent, trykk knappen \checkmark og displayet viser "RINSE VAT" (Skyll fat) og dreneringsløpet åpnes. Hell rent vann i fatet for å skylle det og la skyllevannet dreneres inn i drenerings Brettet. Skyll 3 eller 4 ganger. Ikke overfyll drenerings Brettet. Displayet viser "RINSE COMPLETE" "YES NO" (Skylling fullført, Ja Nei).



15 Rensk oljelinj

Trykk knappen \checkmark ; displayet viser "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (Rensk løsningen fra oljelinjene) \checkmark =PUMP \checkmark =Pumpe) "X =DONE" (X = Ferdig). Trykk og hold knappen \checkmark i noen få sekunder for å renske linjene.



16 Tøm filterdrens Brettet

Fjern Brettet og tøm det; bruk 2 liter (1/2 gallon) mugge. Hell væsken i en bøtte for avhending. Skyll Brettet med vann og tørk.



17 Tørk fatet

Etter at oljelinjene er rensket, trykk knappen **X** og displayet viser "VAT DRY", (Fat tørt) "YES NO" (Ja Nei). Tørk fatet med et papirhåndkle og trykk knappen \checkmark .

