

Henny Penny Corp. Low Oil Volume Fryer - Electric

LVE-202; LVE-203; LVE-204

Cross reference (optional)

Dagliga serviceuppgifter

FR 05D01 Underhållsfilter

FR 05W01 Rengör bakom
fritösen

Kvartalsvisa serviceuppgifter

FR 05Q01 Byt ut
filtersystemets o-
ring

FR 05Q02 Kontrollera
Filtersystemets O-
ringar

Modell LVE-203



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

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

Tid som krävs 5 minuter att förbereda 10 minuter per bytta att fullgöra

Tid på dygnet Under tider med låg volym.

Riskikoner

	Kemikalier		Elektricitet		Heta vätskor/ånga		Het olja		Heta ytor
	Manuell hantering		Rörande delar		Vassa objekt/ytor		Hala golv		

Verktyg och förbrukningsartiklar



Handskar, filtrering



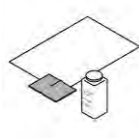
Ansiktsskydd



Förkläde, motstär värme



Ecolab Högtempdynhållare & dyna



McFilteringssats för inbyggt filtreringssystem, exempel




Ecolab Högtempdetaljborste



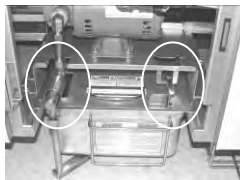
KAY® QSR Rengörings medel

Procedur

- Sätt på skyddsutrustning**
Använd McDonalds alla godkända skyddsutrustningar, inklusive förkläden, ansiktsmask och handskar.
 **Hot Oil**
Het olja kan orsaka allvarliga brännskador



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



★ Tip

Om filtrets avloppspanna eller pannlock inte sitter säkert på plats visas **CHK PAN** (kontrollera pannan) på skärmen.

- 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.



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



- Tryck på knappen ✓**
Tryck på **✓**-tangenten och skärmen visar **MAN FILTER** (manuell filtrering) samt **YES NO** (ja nej). Tryck på **✓**-tangenten för **JA** för att tappa olja och skärmen visar **DRAINING** (tömmar). Tryck på **X**-tangenten för **NEJ** och kontrollerna återgår till normal operation.



fortsätte ►

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

Använd Högtempdynhållaren, en dyna och en liten mängd KAY QSR-rengöringsmedel för fritösen, för att skrubba rent på sidorna, hörnen och botten av byttans insida. Använd en Högtempdetaljborste för att avlägsna fastsittande smuts och skräp från värmeelementen, byttans hörn och andra områden som är svåra att komma åt..



Utrustningslarm

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

8 Skrubbing klar

Efter att friteringsbyttan är ren och skärmen visar "SCRUB VAT COMPLETE?" (är friteringsbyttan färdigskrubbad?) Tryck ✓-tangenter för JA. Skärmen visar WASH VAT? (tvätta byttan?) samt YES NO (ja 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 Polera

Om byttan är ren, tryck på X för NO (nej) och POLISH (polera) visas på skärmen, samt YES (ja). Tryck på ✓-tangenter för YES (ja) och oljan cirkuleras genom filtersystemet i 5 minuter.



14 Fyll byttan

Efter att poleringscykeln är fullgjord visas FILL VAT (fyll byttan) på skärmen, samt YES (ja). Tryck på -tangenter för YES (ja) och skärmen visar FILLING (fyller) och byttan fylls med olja.



15 Tillbaks till normal operation

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



fortsatte ▶

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 DYNAN). Tryck på knappen med nr. 1 för att avbryta meddelandet; det visas på nytt var 4:e minut tills filterdynan har bytts ut.



- 17 Utdragbar avloppspanna för filter
Öppna dörren, lyft upp avloppspannans stopplugg och dra ut avloppspannans ihopsättning med hjälp av avloppspannans handtag.

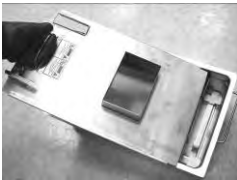


Heta ytor

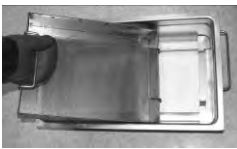
Pannan kan vara het! Använd skyddande trasor eller handskar för att undvika brännskador.



- 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.



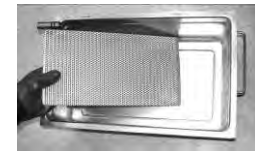
- 20 Avlägsna filterdynans hållarring
Avlägsna filterdynans hållarring och gör rent ordentligt med tvål och vatten. Skölj noggrant med hett vatten.



- 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. Rengör dräneringspannan med tvål och vatten och skölj sedan ordentligt med hett vatten.











- 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 undvika uppbyggnad av fett och för att uppfylla McDonalds krav om renlighet	
Tid som krävs	5 minuter att förbereda	45 minuter att fullgöra
Tid på dygnet	Arbetsdagens slut	Dygnet runt restauranger: Sen kväll eller tidig morgon när volymen är låg
Farlighetsikoner	 Kemikalier  Elektricitet  Heta vätskor/långa  Het olja  Heta ytor  Manuell hantering  Vassa objekt/ytor  Hala golv	

Verktyg och tillbehör



Nylonborste



Sprejflaska



Hushällspapper



Moppink



Spackelspade



Hi-Low Däckborste

Procedu

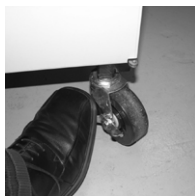
- 1 Strömbrytare från (off)
Se till att den huvudsakliga strömbrytaren är i OFF-läge (från).



- 2 Avlägsna fettsamlaren
Avlägsna fettrännan och koppen i huven och håll ut innehållen i oljetömningsvagnen



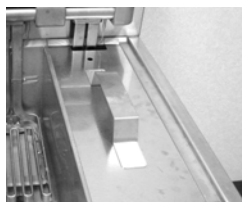
- 3 Koppla loss hjulen
Frigör låsen på fritösens hjul.



- 4 Täck fritösbyttorna
Sätt på byttlock på alla friteringsbyttor.



Het olja



- 5 Rulla bort fritösen från huven
Rulla försiktigt bort fritösen från huven tillräckligt långt för att kunna komma in bakom fritösen.



Het olja

Försiktighet: Det kan stänkas het olja när fritösen flyttas.



- 6 Koppla bort fritösens elkablar
Koppla bort elkablarna genom att hålla i kontakten och inte sladden.



- 7 Avlägsna filter
Avlägsna fettfiltren och bär bort till diskhon för blötläggning i McDonalds A.P.C. (HCS)



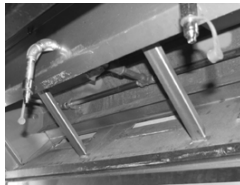
- 8 Rengör huv
Använd en spackelspade till att försiktigt ta bort fett från huven och bakom fritösen.
fortsatte ►



Rengöring bakom fritös (forts.)

9 Rengöringssekvens

- Rengör området bakom fritösen i följande ordning:
- A. Delar på stället som kan nås
 - B. Huvens baksida
 - C. Huvens sidor
 - D. Fettfiltrets urtag
 - E. Plåten runt fritösen



- 10 Var försiktig runt smältsäkringslänk
Var försiktig när du rengör runt smältsäkringslänken. Om den bryts aktiveras brandsläckningssystemet.



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



- 12 Torka torrt
Använd en trasa till att torka alla ytor tills dom är rena och torra. Låt en handledare inspektera.



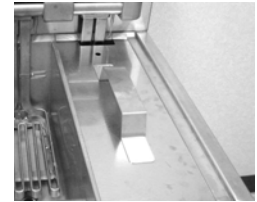
- 13 Tvätta rullhjulen
Rengör rullhjulen med en nylonborste och het McD-lösning (HCS).



- 14 Rengör området
Använd en mopp och McD-lösning (HCS) för att rengöra runt fritösen.



- 15 Ställ tillbaks fritösen
Ställ tillbaks fritösen under huvnen i omvända steg 1-7 och sätt tillbaks fettfiltren. Avlägsna friteringsbyttornas lock.



Försiktighet: Det kan stänkas het olja när fritösen flyttas.

- 16 Rengör filtrets avloppspanna
Torka av oljan och smulorna från avloppspannan. Rengör avloppspannan med tvål och vatten och skölj ordentligt med hett vatten .



Varför För att hindra olja från att läcka från rör

Tid som krävs 5 minuter för att kontrollera och byta ut vid behov

Tid på dygnet När som helst när inte fritösen filtrerar

Riskikoner



Het olja



Heta ytor



Rörande delar



Hala golv

Verktyg och förbrukningsartiklar



Platt skruvmejsel

Procedur

1 Utdragbar avloppspanna för filter

Öppna dörren, lyft upp avloppspannans stopplugg och dra ut avloppspannans ihopsättning med hjälp av avloppspannans handtag.



Heta ytor

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



2 Kontrollera o-ringar


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



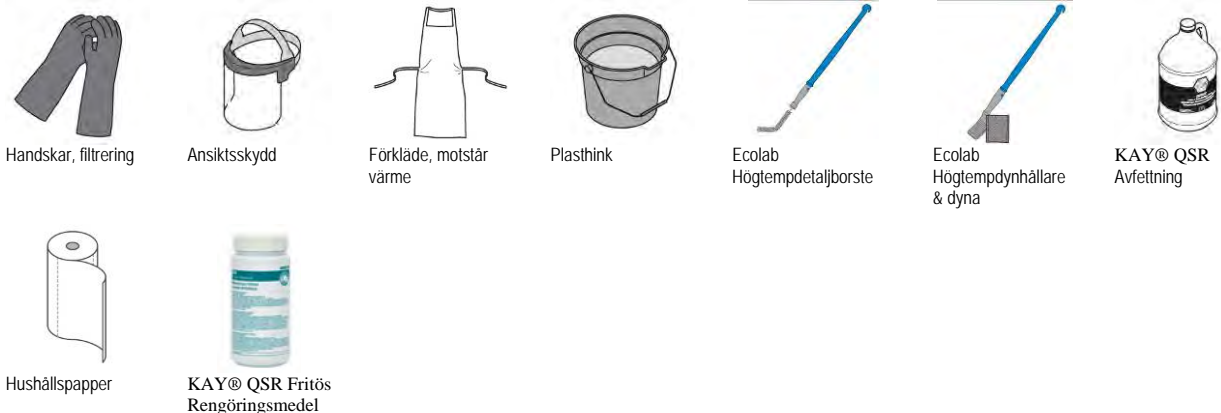
3 Byta ut o-ringar

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 att grov rengöra byttan genom att avlägsna gammal olja från byttan	
Tid som krävs		1 timme, 15 minuter till att förbereda och fullgöra per bytta
Tid på dygnet	Efter stängning om inte öppet dygnet runt	Dygnet runt restauranger: Uppgiften kan utföras med en bytta åt gången. Du kan servera kunder med kvarvarande byttor.
Riskikoner		


Verktyg och förbrukningsartiklar



Procedur

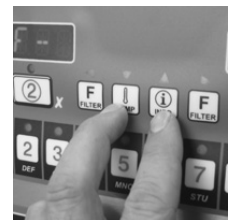
- Sätt på skyddsutrustning**
Använd McDonalds alla godkända skyddsutrustningar, inklusive förkläden, ansiktsmask och handskar.
 **Het olja**
Het olja eller hett vatten kan orsaka allvarliga brännskador.



- Täck byttorna**
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.



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



- Mata in kod**
Skriv in kod 1, 2, 3, 4 med sifvertangenterna.



Procedur för grundlig rengöring av tank (forts.)

- 5 Rulla för rengöring
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)"..



- 6 Bekräfta val för:
Delade friteringsbyttor:
Skärmen visar "VÄNSTER HÖGER". Tryck √ -tangenter för att välja vänster bytta, eller X -tangenter för höger bytta. Sedan visar skärmen "OLJA AVLÄGSNAD", samt "YES NO" (ja nej).



Hela friteringsbyttor: Tryck √ -tangenter och skärmen visar "OIL RMVD" (olja avlägsnad) "YES NO" (ja nej).

- 7 Bekräfta att avlägsna olja:
Tom bytta: Tryck på √ -tangenter och kontrollern fortsätter ner till "Förbered filterpannan" steg nr. 10.



Bytta fylld med olja: Tryck på X-tangenten och skärmen visar "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (finns bortskafternsenheten på plats?) samt "YES NO" (ja nej) (för JIB-system), annars visar skärmen "CHK PAN" (för system med bulkolja).



- 8 Bortskafter olja
Tryck på X-tangenten och skärmen visar "INSERT DISPOSAL UNIT" (bortskafternsenhet, JIB-system). Efter att bortskafternsenheten finns på plats tryck på √ -tangenter för YES (ja) och skärmen visar "DRAINING" (tömmer) och oljan töms från friteringsbyttan. Hos enheter med system för bulkolja kan man nu trycka på DISPOSE-tangenten (bortskafter) på omkopplaren för bulkolja för att tömma pannan.



- 9 Tömma byttan
Sedan visar skärmen "VAT EMTY" (friteringsbyttan tom) samt "YES NO" (ja nej). Tryck på √ -tangenter när det är färdigt och skärmen visar "SOLUTION ADDED" (lösning tillsatt), samt "YES NO" (ja nej). Tryck inga tangenter, fortsatt till nästa steg.



- 10a Töm filtrets dräneringspanna
Töm filtrets dräneringspanna för de interna filtreringskomponenterna och ta komponenterna till ett tvättställe för rengöring. Sätt tillbaka filtrets tomma dräneringspanna och täck fritösen.



- 10b Förbered lösning:
För rengöring av fulla byttor:
Häll 3.8 liter av utspätt McD Grovavfettningemedel i en tom bytta och fyll med hett vatten till ca. 25mm över oljans fyllningsnivå.



- För rengöring av delade byttor:**
Häll 3.8 liter av utspätt McD Grovavfettningemedel i en tom bytta och fyll med hett vatten till ca. 25mm över oljans fyllningsnivå.
10c Tillsätta rengöringsmedel
Skärmen visar fortfarande "SOLUTION ADDED?" (lösning tillsatt?) samt "YES NO" (ja nej). Se till att byttan är fylld till 25 mm över den översta fyllningslinjen. Tryck sedan på √ -tangenter och skärmen visar "START CLEAN" (börja rengöring) "YES NO" (ja nej).



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

Procedur för grundlig rengöring av tank (forts.)

11 Rengöring

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



Tryck på X-knappen för att stanna rengöringscykeln.

Följ McDonalds procedur för rengöring av byttan och efter en timme visar skärmen "CLN DONE" (rengöring fullgjord) samt en signal hörs. Sedan visar skärmen "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (avlägsna lösning från byttan).



12 Bortskaffning av lösning

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. Skärmen visar sedan "VAT EMTY" (TOM TANK) "YES" (JA) "NO" (NEJ).



Heta vätskor/ånga

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

13 Rengör tank

Efter att tanken är tom, tryck på \checkmark -knappen och skärmen visar "SCRUB VAT COMPLETE" (SKRUBBNING AV TANKEN FÄRDIG) "YES (JA) NO (NEJ)". Använd Högtempdetaljborsten för att rengöra värmeelementen och använd Högtempdynhållaren och en dyna för att göra rent på sidorna, hörnen och överdelen av byttans insida.



Använd lyftverktyget och lyft gångjärnselementet från tanken efter behov.



13 (forts.)

Utrustningslarm

Skrapa in elementen i den elektriska fritösen, och använd inte skurdynan på elementen eftersom detta kan göra att paneringen fastnar och bränns.

Använd inte stålull, stålborste, spackelspade eller annat slipmedel eller rengörings-/saneringsmedel som innehåller klor, brom, jod eller kemikalier med ammoniak, eftersom dessa ämnen försämrar det rostfria stålet och förkortar enhetens funktionsliv.

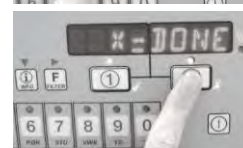
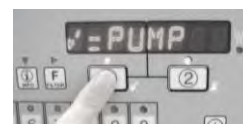
14 Skölj byttan 3 gånger

Efter att friteringsbyttan är ren, tryck \checkmark -tangenten och skärmen visar "RINSE VAT" (skölj friteringsbyttan) och avloppet öppnas. Håll rent vatten i byttan för att skölja och låt vattnet rinna ner i avloppsspannan. Skölj 3 eller 4 gånger. Överfyll inte dräneringspannan. Skärmen visar "RINSE COMPLETE" "YES NO" (sköljning av friteringsbyttan färdig, ja nej).



15 Rensa oljeledningar

Tryck på \checkmark -tangenten; skärmen visar "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (avlägsna lösning från oljeledningar) \checkmark = PUMP "X=DONE" (färdig). Tryck och håll ner \checkmark -tangenten i ett par sekunder för att rensa ledningarna.



16 Töm filtrets dräneringspanna

Avlägsna pannan och töm; använd en 2 liters tillbringare. Håll vätskan i hinken för avlopp. Skölj pannan ordentligt med vatten och torka.



17 Torr bytta

Efter att oljeledningarna är tomma, tryck på X-tangenten och skärmen visar "VAT DRY" "YES NO" (friterings-byttan torr, ja nej). Torka byttan med hushållspapper och tryck på \checkmark -tangenten.

