

Henny Penny Corp.

Friggitrice elettrica a basso volume d'olio

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Rimando (facoltativo)***Manutenzione giornaliera**

FR 01D01 Manutenzione del filtro

Manutenzione settimanale

FR 01W01 Pulizia della parte posteriore della friggitrice

Manutenzione trimestrale

FR 01Q01 Controllo delle guarnizioni "O-ring" del sistema di filtraggio

FR 01Q02 Pulizia a fondo

Modello LVE-103



A. Coppa di raccolta filtrato B. Contenitore olio monouso (JIB, Jug-in-Box)

⚠ Pericolo

Questo simbolo avvisa del rischio di infortuni.

▨ Avvisi concernenti l'apparecchio

Questo simbolo segnala informazioni su come prevenire danni all'apparecchio mentre si svolge una procedura.

★ Suggerimenti

Questo simbolo accompagna suggerimenti su come svolgere una procedura.

Scopo	Pulizia della vasca dalle briciole e filtraggio dell'olio per prolungarne la durata	
Tempo necessario	Preparazione: 5 minuti	Completamento: 10 minuti per vasca
Orario	Durante i periodi di attività ridotta dell'esercizio.	

Simboli di pericolo	 Sostanze chimiche	 Elettricità	 Vapore/liquidi bollenti Parti in movimento	 Olio bollente	 Superfici roventi Pavimenti sdruciolevoli
	 Movimentazione manuale	 Superfici/oggetti acuminati			

Attrezzi e forniture



Guanti per il filtraggio



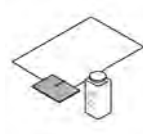
Schermo facciale



Grembiule termoresistente



Utensile per strofinare



Campione del kit McFiltering per il sistema di filtraggio integrato

Procedura

- 1 Indossare l'equipaggiamento di protezione. Usare l'equipaggiamento di sicurezza approvato dalla McDonald's, inclusi grembiule, schermo facciale e guanti.



Olio bollente

L'olio bollente può causare ustioni gravi.



- 2 Controllare il filtro a pannello. Accertarsi che la coppa di raccolta del filtrato e il coperchio della coppa siano nella giusta posizione con il fermo del filtro (a destra) inserito e che il tubo del filtro sia collegato saldamente (a sinistra).



Suggerimento

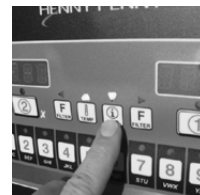
Se la coppa di raccolta del filtrato o il coperchio della coppa non sono nella giusta posizione, sul display compare FILTER PAN MISSING.



- 3 Premere e tenere premuto il tasto FILTER. Accertarsi che l'olio sia bollente, per ottenere risultati ottimali dal filtraggio, quindi premere e tenere premuto il tasto FILTER finché sul display non compare 1.AUTO FILTER.



- 4 Premere il tasto freccia GIÙ. Premere il tasto freccia GIÙ; il display visualizza "2.MAINT FILTER?".



- 5 Premere il tasto ✓. Premere il tasto ✓; il display visualizza "PUT ON *PPE", seguito da "CONFIRM?" insieme a YES NO. Premere il tasto ✓ per rispondere "SÌ" ("YES") e scaricare l'olio; il display visualizza DRAINING. Premere il tasto X per rispondere "NO" e ritornare alla normale modalità di funzionamento.



segue ▶

Manutenzione del filtro (segue)

- 6 Sollevare gli elementi.
Scaricato l'olio, togliere il portacestello e usare l'apposito attrezzo per sollevare gli elementi incernierati dalla vasca.



Superfici roventi

Proteggere le mani con un panno o guanti quando si sollevano gli elementi, altrimenti si possono subire ustioni gravi.



Avviso concernente l'apparecchio

Fare attenzione a non danneggiare il termostato di alta temperatura al centro degli elementi.



- 7 Strofinare l'interno della vasca.
Usare l'apposito utensile, una spugnetta in nylon e una piccola quantità del detergente per friggitrici "McD Fryer Cleaner" per strofinare l'interno della vasca.



Avviso concernente l'apparecchio

Fare attenzione a non danneggiare i sensori e NON strofinare gli elementi, in quanto il pan grattato si attaccherebbe e brucerebbe.



- 8 Pulitura completata
Una volta pulita la vasca, il display visualizza "SCRUB COMPLETE?"; premere il tasto ✓ per rispondere "SÌ" ("YES"). Il display visualizza "WASH VAT" insieme a "YES NO".



- 9 Lavaggio
Abbassare gli elementi e premere il tasto ✓ per rispondere "SÌ" ("YES"); sul display compare "WASHING". L'olio circola attraverso la vasca.



- 10 Secondo lavaggio
Completato il ciclo di lavaggio, il display visualizza di nuovo "WASH AGAIN?", insieme a "YES NO". Se la vasca non è ancora pulita, premere ✓ per rispondere "SÌ"; l'operazione al punto 9 viene ripetuta.



- 11 Risciacquo
Se la vasca è pulita, premere X per rispondere "NO"; sul display compare "RINSING". L'olio viene pompato nella vasca e la sciacqua.



- 12 Secondo risciacquo
Completato il risciacquo, il display visualizza di nuovo "RINSE AGAIN?", insieme a "YES NO". Se la vasca non è ancora pulita, premere ✓ per rispondere "SÌ"; l'operazione al punto 11 viene ripetuta.



- 13 Depurazione
Se la vasca è pulita, premere X per rispondere "NO"; sul display compare "POLISH" insieme a "YES NO". Premere il tasto ✓ per rispondere "SÌ" ("YES"); l'olio circola attraverso il sistema di filtraggio per 5 minuti. Premere X per rispondere "NO"; la friggitrice passa alla normale modalità di funzionamento.



★ Suggerimento

È possibile arrestare in qualsiasi momento il ciclo di depurazione premendo il tasto X sotto la parola STOP.



- 14 Rabbocco della vasca
Completato il ciclo di depurazione, il display visualizza "FILL VAT" insieme a "YES NO". Premere il tasto ✓ per rispondere "SÌ" ("YES"); il display visualizza "FILLING" e la vasca si riempie di olio.



- 15 Ritorno al normale funzionamento
Riempita la vasca, il display visualizza "IS POT FILLED?" e "YES NO". Premere il tasto ✓ per rispondere "SÌ" ("YES"); la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.



segue ►

Manutenzione del filtro (segue)

- 16 Verificare che la friggitrice sia accesa.
Accertarsi che l'interruttore generale sia sulla posizione ON.

★ Suggerimento

Se il filtro a pannello non è stato sostituito, sul display compare il messaggio "CHANGE PAD". Si può premere il tasto n. 1 per chiudere il messaggio, che tuttavia torna a essere visualizzato ogni quattro minuti finché il filtro non è stato sostituito.



- 17 Estrarre la coppa di raccolta del filtrato.
Aprire lo sportello, sollevare il fermo della coppa di raccolta del filtrato ed estrarre la coppa tirandone il manico.



Superfici roventi

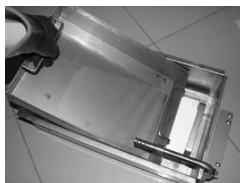
La coppa di raccolta del filtrato può essere molto calda. Proteggere le mani con un panno o guanti, altrimenti si possono subire ustioni gravi.



- 18 Togliere il coperchio della coppa di raccolta del filtrato.
Sollevare il coperchio della coppa.

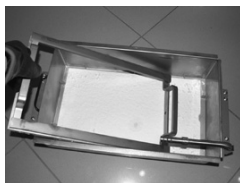


- 19 Rimuovere il cestello raccoglibriciole.
Sollevare dalla coppa il cestello raccoglibriciole, ripulirlo dall'olio e dalle briciole con un panno, quindi lavarlo con acqua e sapone e infine sciacquarlo bene con acqua calda.

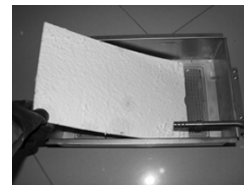


segue ►

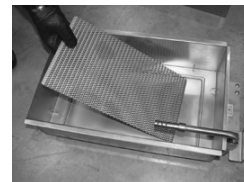
- 20 Rimuovere il telaio di bloccaggio del filtro a pannello.
Rimuovere il telaio di bloccaggio del filtro a pannello, lavarlo a fondo con acqua e sapone e sciacquarlo bene con acqua calda.



- 21 Rimuovere il filtro a pannello dalla coppa.
Estrarre il filtro a pannello dalla coppa e gettarlo via.



- 22 Rimuovere la retina inferiore.
Rimuovere la retina inferiore dalla coppa, lavarla a fondo con acqua e sapone e sciacquarla bene con acqua calda.



- 23 Pulire la coppa di raccolta del filtrato.
Ripulire la coppa dall'olio e dalle briciole.



- 24 Montare il gruppo.
Montare il gruppo in ordine inverso, collocando prima la retina inferiore nella coppa, quindi il filtro a pannello nuovo, il telaio di bloccaggio e il cestello raccoglibriciole.



★ Suggerimento

Accertarsi che la coppa di raccolta del filtrato, la retina inferiore, il cestello raccoglibriciole e il telaio di bloccaggio siano completamente asciutti prima di installare il filtro a pannello nella coppa, in quanto l'acqua dissolve il materiale filtrante del pannello.

Scopo Prevenzione di perdite di olio dal tubo.

Tempo necessario Cinque minuti per il controllo e la sostituzione se necessaria.

Orario Qualsiasi, purché non sia in corso il filtraggio.

Simboli di pericolo  Olio bollente  Superfici roventi  Parti in movimento  Pavimenti sdruciolevoli

Attrezzi e forniture



Cacciavite a testa piatta

Procedure

- 1 Estrarre la coppa di raccolta del filtrato.
Aprire lo sportello, sollevare il fermo della coppa di raccolta del filtrato ed estrarre la coppa tirandone il manico.



Superfici roventi

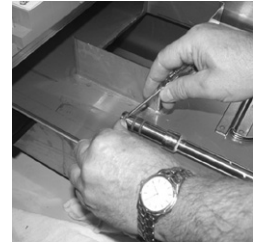
La coppa di raccolta del filtrato può essere molto calda. Proteggere le mani con un panno o guanti, altrimenti si possono subire ustioni gravi.



- 2 Controllare gli O-ring.
Controllare visivamente se i tre O-ring sul tubo della coppa di raccolta del filtrato sono incrinati o spezzati e sostituirli se necessario.



- 3 Sostituzione degli O-ring.
Fare leva sull'O-ring con un piccolo cacciavite a testa piatta e sfilarlo dal tubo. Infilare l'O-ring nuovo sulla scanalatura del tubo. Prima di spingere la coppa di raccolta del filtro nella posizione originale, lubrificare gli O-ring sul tubo con olio freddo.



Scopo	Pulizia completa della vasca eseguita rimuovendo l'olio bruciato.	
Tempo necessario	Un'ora.	Preparazione e completamento: 15 minuti per vasca.
Orario	Dopo la chiusura se l'esercizio non fa orario continuato.	Se l'esercizio fa orario continuato: l'operazione può essere eseguita una vasca alla volta; sarà possibile servire i clienti utilizzando le vasche rimanenti.

Simboli di pericolo	 Sostanze chimiche	 Elettricità	 Vapore/liquidi bollenti	 Olio bollente	 Superfici roventi Pavimenti sdruciolevoli
	 Movimentazione manuale	 Parti in movimento	 Superfici/oggetti acuminati		

Attrezzi e forniture



Guanti per il filtraggio



Schermo facciale



Grembiule termoresistente



Secchio di plastica



Spazzola con manico lungo, termoresistente



Utensile per strofinare



Sgrassante



Carta assorbente da cucina



Spugnetta non abrasiva



Detergente McCleaner

Procedura

1 Indossare l'equipaggiamento di protezione.

Usare l'equipaggiamento di sicurezza approvato dalla McDonald's, inclusi grembiule, schermo facciale e guanti.



Olio bollente

L'olio o l'acqua bollente possono causare ustioni gravi.



2 Coprire le vasche.

Coprire le vasche adiacenti per evitare di contaminare fortuitamente l'olio con la soluzione per la pulizia a fondo.

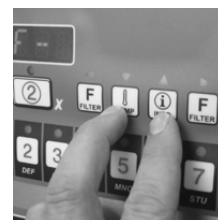


★ Suggerimento

Non cucinare alcun prodotto in una vasca adiacente mentre è il corso la procedura di pulizia profonda, per evitare di contaminare l'olio e il prodotto stesso.

3 Selezionare la modalità di pulizia a fondo.

Premere e tenere premuti i tasti TEMP e INFO finché non si visualizza "LEVEL - 1", seguito da "ENTER CODE".



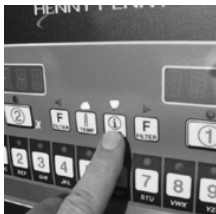
segue ▶

Procedura di pulizia a fondo della vasca (segue)

- 4 Immettere il codice.
Immettere il codice 1, 2, 3, 4 mediante i tasti numerici.



- 5 Scorrere sino a selezionare "Deep Clean".
Premere due volte il tasto freccia GIÙ; sul display compare "DEEP CLEAN".
Premere il tasto ✓; sul display compare "DEEP CLN?" insieme a "YES NO".



- 6 Confermare la scelta del tipo di vasca.

Vasca divisa: Il display visualizza "LEFT RIGHT".
Premere il tasto ✓ per selezionare la vasca sinistra o il tasto X per selezionare quella destra. Il display visualizza "OIL RMVD" insieme a "YES NO".

Vasca intera: Premere il tasto ✓; sul display compare "OIL RMVD" insieme a "YES NO".

- 7 Confermare la rimozione dell'olio.

Vasca vuota: Premere il tasto ✓ e passare al punto 10, "Preparare la coppa di raccolta del filtrato".

Vasca piena d'olio: Premere il tasto X; sul display compare "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (per le friggitrici con contenitore dell'olio monouso [JIB]) o "CHK PAN" (per le friggitrici con contenitore dell'olio rabboccabile) insieme a "YES NO".



- 8 Scaricare l'olio.
Premere il tasto X; sul display compare "INSERT DISPOSAL UNIT" (per i sistemi JI). Una volta posizionato il carrello di smaltimento dell'olio, premere il tasto ✓ per confermare ("YES"); il display visualizza "DISPOSING" e l'olio defluisce dalla vasca. Se la friggitrice impiega un contenitore dell'olio rabboccabile, si può premere il pulsante DISPOSE dell'interruttore di smaltimento dell'olio per svuotare la coppa.



- 9 Svuotare la vasca.
Il display visualizza "VAT EMTY" insieme a "YES NO". Premere il tasto ✓ quando si è pronti; sul display compare "CLN VAT COMPLETE" insieme a "YES NO". Premere il tasto ✓; la valvola di scarico si chiude.



- 10a Preparare la coppa di raccolta del filtrato.
Estrarre dalla coppa di raccolta del filtrato i componenti interni di filtraggio e lavarli in un acquaio. Riposizionare la coppa vuota, con il coperchio, nella friggitrice.



segue ►

Procedura di pulizia a fondo della vasca (segue)

10b Preparare la soluzione.

Pulizia di vasche intere:

versare 2/3 del recipiente da 3,8 l di sgrassante per uso intensivo "McD Heavy-Duty Degreaser" nella vasca vuota e riempirla di acqua calda sino a circa 25 mm sopra le linee di rabbocco dell'olio.



Pulizia di vasche divise:

versare 1/3 del recipiente da 3,8 l di sgrassante per uso intensivo "McD Heavy-Duty Degreaser" nella vasca vuota e riempirla di acqua calda sino a circa 25 mm sopra le linee di rabbocco dell'olio.

10c Aggiungere la soluzione detergente.

Il display visualizza "SOLUTION ADDED?" insieme a "YES NO".

Accertarsi che la vasca sia piena sino a 25 mm sopra la linea di livello superiore, quindi premere il tasto \checkmark ; il display visualizza "START CLEAN" "YES NO".

★ Suggerimento

Aggiungere acqua quanto basta durante la pulizia per mantenere la soluzione a 25 mm sopra la linea di livello superiore.



11 Avviare il ciclo di pulizia.

Premere il tasto \checkmark ; sul display compare "CLEANING" e un conteggio alla rovescia. In questa fase la temperatura della vasca sarà mantenuta a 91 °C per un'ora.

★ Suggerimento

Per arrestare il ciclo di pulizia premere il tasto X.

Seguire la procedura di pulizia della vasca McDonald; dopo un'ora il display visualizza "CLEAN DONE" e viene emesso un segnale acustico. Quindi il display visualizza "REMOVE SOLUTION FROM VAT".



12 Gettare via la soluzione.

Usando un contenitore di 2 litri di capacità, togliere la soluzione dalla vasca e versarla in un contenitore di plastica per smaltirla. L'eventuale soluzione rimasta può essere fatta defluire nella coppa di raccolta del filtrato per essere eliminata. A questo punto il display visualizza "VAT EMTY" "YES NO".



Vapore/liquidi bollenti
La soluzione bollente può causare ustioni gravi; indossare guanti e indumenti di protezione.



segue ►

Procedura di pulizia a fondo della vasca (segue)

13 Pulire la vasca.

Una volta svuotata la vasca, premere il tasto \checkmark ; il display visualizza "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO".

Usare una spazzola per pulire gli elementi riscaldanti e l'apposito utensile per strofinare la vasca, se necessario.

Suggerimento

Se necessario, usare l'apposito attrezzo per sollevare gli elementi incernierati dalla vasca.

Avviso concernente l'apparecchio

Non raschiare gli elementi riscaldanti della friggitrice elettrica né usare una spugna abrasiva su di essi, in quanto il pannello grattato si attaccherebbe e brucerebbe.

Non utilizzare lana d'acciaio, spazzole a setole metalliche, spatole o altri detergenti abrasivi o detergenti / sanitizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché queste sostanze chimiche deteriorerebbero le parti in acciaio inossidabile e accorcerebbero la durata della friggitrice.

14 Sciacquare la vasca tre volte.

Una volta pulita la vasca, premere il tasto \checkmark ; il display visualizza "RINSE VAT" e la valvola di scarico si apre.

Versare acqua pulita nella vasca per sciacquarla e lasciare defluire l'acqua di risciacquo nella coppa di raccolta del filtrato.

Sciacquare almeno tre volte, ma fare attenzione a non fare traboccare l'acqua che defluisce nella coppa. Il display visualizza "RINSE COMPLETE" "YES NO".



15 Svuotare la coppa di raccolta del filtrato.

Estrarre la coppa dalla friggitrice e svuotarla usando il contenitore da 2 litri, travasando poi il liquido in un contenitore termoresistente per lo smaltimento. Sciacquare la coppa con acqua e asciugarla bene.



16 Asciugare la vasca.

Terminato il risciacquo della vasca, premere il tasto \checkmark ; il display visualizza "VAT DRY" "YES NO". Asciugare bene la vasca con carta assorbente, quindi premere il tasto \checkmark .



Scopo Prevenzione di accumuli di grasso e assicurazione della conformità agli standard di pulizia McDonald's.

Tempo necessario Preparazione: 5 minuti. Completamento: 45 minuti.

Orario Al termine della giornata lavorativa. Se l'esercizio fa orario continuato: la sera tardi o la mattina presto, durante i periodi di attività ridotta dell'esercizio.

Simboli di pericolo

 **Sostanze chimiche**
 **Elettricità**
 **Vapore/liquidi bollenti**
 **Olio bollente**
 **Superfici roventi**

 **Movimentazione manuale**
 **Superfici/oggetti acuminati**
 **Pavimenti sdruciolevoli**

Attrezzi e forniture



Procedura

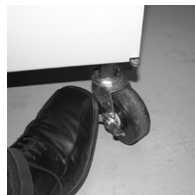
1 Verificare che la friggitrice sia spenta. Accertarsi che l'interruttore generale sia sulla posizione OFF.



2 Rimuovere la coppa di raccolta del grasso. Rimuovere dalla cappa il coperchio e la coppa di raccolta del grasso e versarne il contenuto nel carrello di smaltimento dell'olio.



3 Sbloccare le ruote girevoli. Sbloccare i fermi delle ruote girevoli della friggitrice.




4 Coprire le vasche. Chiudere con gli appositi coperchi tutte le vasche.

 **Olio bollente**



5 Allontanare la friggitrice dalla cappa. Spostare con cautela la friggitrice a distanza sufficiente dalla cappa per accedere dalla parte posteriore della friggitrice.

 **Olio bollente**
 Attenzione : l'olio bollente può schizzare quando si sposta la friggitrice.



6 Scollegare i cordoni di alimentazione della friggitrice. Scollegare ciascun cordone di alimentazione tirandone la spina, non il cavo.



segue ►

Pulizia della parte posteriore della friggitrice (segue)

- 7 Rimuovere i filtri.
Rimuovere i filtri del grasso e lavarli in un acquaio immergendoli nella soluzione calda McDonald's A.P.C. (HCS).



- 8 Pulire la cappa.
Ripulire bene dal grasso con una spatola la cappa e la parte posteriore della friggitrice.



- 9 Pulire nel giusto ordine.
Pulire l'area dietro la friggitrice secondo questa sequenza:
A. Parti accessibili del condotto di scarico
B. Parte posteriore della cappa
C. Parti laterali della cappa
D. Sedi dei filtri del grasso
E. Lamiera intorno alla friggitrice



- 10 Procedere con cautela intorno al fusibile.
Fare attenzione quando si pulisce intorno al fusibile; spezzandolo si fare scattare il sistema di estinzione incendi.



- 11 Strofinare.
Pulire con una spazzola di nylon e la soluzione calda McD A.P.C. (HCS) l'area dietro la friggitrice, compreso il pavimento.



- 12 Asciugare con carta assorbente.
Passare fogli di carta assorbente su tutte le superfici finché non sono pulite e asciutte. Farle ispezionare dal responsabile.



- 13 Lavare le ruote girevoli.
Pulirle con la spazzola di nylon e la soluzione calda McD A.P.C. (HCS).



- 14 Pulire l'area circostante.
Passare lo straccio sull'area intorno alla friggitrice usando la soluzione calda McD A.P.C. (HCS).



- 15 Riposizionare la friggitrice.
Eseguire in ordine inverso le operazioni ai punti da 1 a 7 per ricollegare la friggitrice alla cappa e riposizionare i filtri del grasso. Togliere i coperchi delle vasche.



Olio bollente

Attenzione : l'olio bollente può schizzare quando si sposta la friggitrice.

- 16 Pulire la coppa di raccolta del filtrato.
Ripulire la coppa dall'olio e dalle briciole, lavarla con acqua e sapone e sciacquarla bene con acqua calda.

