

Henny Penny Corp.

Fritteuse mit geringem Ölvolumen - Elektrisch

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Querverweis (optional)***Tägliche Wartungsaufgaben**

FR 01D01 Filter warten

FR 01D02 Filtermatte wechseln

Vierteljährliche Wartungsaufgaben

FR 01Q03 O-Ring des Filtersystems austauschen

FR 01Q01 Gründlich reinigen

Modell LVE-103



A. Filterablasswanne, B. JIB (Bottle-in-Box)

△ Gefahren

Diese Symbole weisen auf ein mögliches Verletzungsrisiko hin.

▨ Gerätewarnungen

Dieses Symbol bietet Informationen darüber, wie Schäden am Produkt vermieden werden können, wenn ein Verfahren durchgeführt wird.

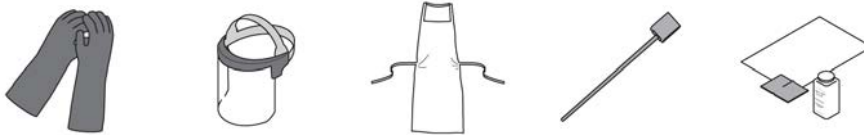
★ Tipps

Dieses Symbol bietet Ihnen nützliche Tipps für die Durchführung von Verfahren.


Warum	Entfernt Krümel aus dem Becken und filtert das Öl gründlich, um die Haltbarkeit des Öls zu verlängern	
Zeitaufwand	5 Minuten Vorbereitung	15 Minuten pro Becken für die Filtrierung
Tageszeit	Ende des Arbeitstags Für Restaurants, die 24 Stunden geöffnet sind:	

Gefahrensymbole	 Chemikalien	 Druckgas/Druckluft/Druckflüssigkeit	 Strom	 Heiße Flüssigkeiten/Dampf	 Heißes Öl
	 Heiße Oberflächen	 Manuelle Handhabung	 Bewegende Teile	 Fahrende Fahrzeuge	
	 Scharfe Objekte/Kanten	 Rutschige Böden	 Spritzen und Körperflüssigkeiten		

Werkzeug und Material



Procedur

- 1 **Schutzbekleidung anlegen**
Die von McDonald's genehmigte volle Schutzausrüstung anlegen, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.
-  **Heißes Öl**
Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen



- 2 **Filterwanne prüfen**
Sicherstellen, dass Filterablasswanne und Wannendeckung angebracht sind, die Filterverriegelung (rechts) eingelegt und das Filterrohr fest angeschlossen ist (links).

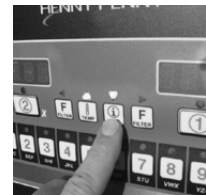


★ Tipp
Wenn die Ablasswanne oder Abdeckung nicht korrekt angebracht ist, zeigt das Display die Meldung „FILTER PAN MISSING“ (Filterwanne fehlt) an.

- 3 **FILTER-Taste gedrückt halten**
Sicherstellen, dass das Öl heiß ist, um optimale Filtrierung zu gewährleisten. Dann die FILTER-Taste drücken, bis 1.AUTO FILTER auf dem Display angezeigt wird.



- 4 **ABWÄRTSPFEIL-Taste drücken**
ABWÄRTSPFEIL-Taste drücken. Display zeigt an 2.MAINT FILTER? (Filter warten?).



- 5 **Taste ✓ drücken**
Taste ✓ drücken. Display zeigt an PUT ON *PPE (Schutzbekleidung anlegen), gefolgt von CONFIRM? (Bestätigen?) und YES NO (Ja Nein). Taste ✓ drücken für YES (Ja), um Öl abzulassen. Display zeigt an DRAINING (Entleert). Taste X drücken für NO (Nein), und das Display schaltet wieder in den normalen Betrieb.



fortsetzung ►

Wartungsfilter (Fortsetzung)

- 6 Elemente anheben**
Wenn das Öl abgelaufen ist, Korbrost herausnehmen und die hochklappbaren Elemente mit dem Hebewerkzeug aus dem Becken heben.



Heiße Oberflächen

Zum Anheben der Elemente Schutzhandschuhe oder -tuch benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden.



Gerätewarnung

Aufpassen, dass die Temperaturbegrenzer-Leuchte in der Mitte der Elemente nicht beschädigt wird.

- 7 Becken scheuern**
Mit dem Scheuerwerkzeug, einem Scheuerschwamm aus Nylon und etwas McD's Fryer Cleaner die Innenflächen des Beckens scheuern.

Gerätewarnung

Sicherstellen, dass die Messfühler nicht beschädigt werden, und die Elemente NICHT scheuern, damit die Panade nicht daran haftet und anbrennt



- 8 Scheuern beendet**
Wenn das Becken sauber ist und das Display SCRUB COMPLETE? (Scheuern beendet?) anzeigt, ✓ drücken für YES (Ja). Display zeigt an WASH VAT? (Becken waschen?) zusammen mit YES NO (Ja Nein).



- 9 Waschen**
Elemente absenken und die Taste ✓ drücken für YES (Ja). Display zeigt WASHING (Wäscht) an. Öl wird durch das Becken umgewälzt



- 10 Erneut waschen**
Nach dem Waschvorgang zeigt das Display an WASH AGAIN? (Erneut waschen?), zusammen mit YES NO (Ja Nein). Wenn das Becken noch nicht sauber ist, ✓ drücken für YES (Ja), und Schritt 9 wird wiederholt.



- 11 Spülen**
Wenn das Becken sauber ist, X drücken für NO (Nein) und RINSING (Spült) erscheint auf dem Display. Das Öl wird in das Becken gepumpt und ausgespült.



- 12 Erneut spülen**
Nach dem Spülvorgang zeigt das Display an RINSE AGAIN? (Erneut spülen?), zusammen mit YES NO (Ja Nein). Wenn das Becken noch nicht sauber ist, ✓ drücken für YES (Ja), und Schritt 11 wird wiederholt.



- 13 Auffrischen**
Wenn das Becken sauber ist, X drücken für NO (Nein). POLISH (Auffrischen) erscheint auf dem Display, zusammen mit YES NO (Ja Nein). Taste ✓ drücken für YES (Ja), und das Öl wird 5 Minuten durch das System umgewälzt. Taste X drücken für NO (Nein). Das Display schaltet weiter zu Schritt 15.



★ Tipp

Ein Auffrischvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste X unter dem Wort STOP abgebrochen werden.



- 14 Becken füllen**
Nach dem Auffrischvorgang erscheint FILL VAT (Becken füllen) auf dem Display, zusammen mit YES NO (Ja Nein). Taste ✓ für YES (Ja) drücken. Das Display zeigt FILLING (Füllt) an und das Becken wird mit Öl gefüllt.



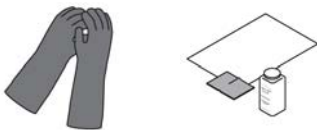
- 15 Zurück zum normalen Betrieb**
Wenn das Becken voll ist, zeigt das Display an IS POT FILLED? (Becken gefüllt?), zusammen mit YES NO (Ja Nein). Taste ✓ drücken für YES (Ja). Die Fritteuse schaltet wieder in den normalen Betrieb.



Warum	Um die Lebensdauer des Öls zu verlängern	
Zeitaufwand	1 Minute Vorbereitung	10 Minuten für die Durchführung
Tageszeit	Anfang des Arbeitstags	Für Restaurants, die 24 Stunden geöffnet sind: ???

Gefahrensymbole	 Chemikalien	 Druckgas/Druckluft/ Druckflüssigkeit	 Strom	 Heiße Flüssigkeiten/ Dampf	 Heißes Öl
	 Heiße Oberflächen	 Manuelle Handhabung	 Bewegende Teile	 Fahrende Fahrzeuge	
	 Scharfe Objekte/Kanten	 Rutschige Böden	 Spritzen und Körperflüssigkeiten		

Werkzeug und Material



Procedur

- 1 Netzschalter ein
Sicherstellen, dass der
Hauptschalter auf ON (Ein) steht.

★ Tipp

Wenn die Filtermatte nicht gewechselt wurde, zeigt das Display zur Erinnerung eine Meldung „CHANGE PAD“ (Matte wechseln) an. Taste Nr. 1 drücken, um die Meldung abubrechen. Sie erscheint jedoch wieder alle 4 Minuten, bis die Filtermatte gewechselt wurde.



- 2 Filterablasswanne herausziehen
Tür öffnen,
Ablasswannenanschlag anheben
und ziehen die Ablasswanne an
ihrem Griff herausziehen.

Heiße Oberflächen

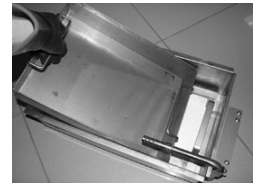
Diese Wanne kann heiß sein!
Schutztuch oder
Schutzhandschuh verwenden, um
schwere Verbrennungen zu
vermeiden.



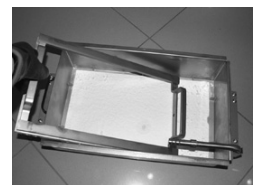
- 3 Abdeckung der Filterablasswanne
abnehmen
Die Wannabdeckung von der
Ablasswanne abheben.



- 4 Krümelkorb herausnehmen
Den Krümelkorb aus der
Ablasswanne heben. Öl und
Krümel vom Krümelkorb
abwischen. Krümelkorb mit
Spülmittel und Wasser reinigen,
und dann gründlich mit heißem
Wasser abspülen.



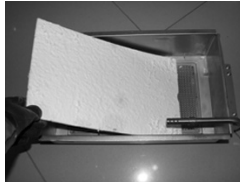
- 5 Sicherungsring der Filtermatte
abnehmen
Den Sicherungsring der
Filtermatte abnehmen und
gründlich mit Spülmittel und
Wasser reinigen. Gründlich mit
heißem Wasser abspülen.



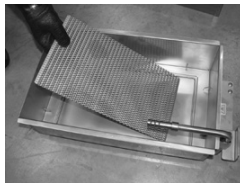
fortsetzung ►

Filterpad wechseln (Fortsetzung)

- 6 Filtermatte aus der Wanne nehmen
Die Filtermatte aus der Wanne ziehen und entsorgen.



- 7 Unteres Sieb entnehmen
Das untere Sieb aus der Wanne ziehen und gründlich mit Spülmittel und Wasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser abspülen.



- 8 Filterablasswanne reinigen
Öl und Krümel von der Ablasswanne abwischen. Die Ablasswanne mit Spülmittel und Wasser reinigen und dann gründlich mit heißem Wasser abspülen.



- 9 Zusammenbau
Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Hierzu zunächst das untere Sieb in die Filterwanne setzen, gefolgt von der Filtermatte, dem Sicherungsring und dem Krümelfang.



★ Tipp

Sicherstellen, dass Ablasswanne, unteres Sieb, Krümelfang und Sicherungsring vollständig trocken sind, bevor die Filtermatte wieder in die Wanne gesetzt wird, damit das Wasser die Filtermatte nicht auflöst.

- 10 O-Ringe schmieren
Bevor die Filterablasswanne wieder in Position geschoben wird, O-Ringe am Filterrohr mit kaltem Öl schmieren.



- 11 Filterablasswanne wieder in Position schieben
Filterwanne wieder zurück unter die Fritteuse schieben. Dabei sicherstellen, dass das Filterrohr gut angeschlossen und der Ablasswannenanschlag eingelegt ist.



Warum	Damit kein Öl aus der Leitung leckt	
Zeitaufwand	1 Minute Vorbereitung	3 Minuten für die Durchführung
Tageszeit	Anfang des Arbeitstags	
	Für Restaurants, die 24 Stunden geöffnet sind:	

Gefahrensymbole



Werkzeug und Material



Procedur

- 1 Filterablasswanne herausziehen
Tür öffnen,
Ablasswannenanschlag anheben und ziehen die Ablasswanne an ihrem Griff herausziehen.



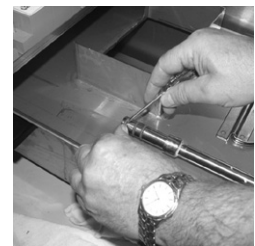
Heiße Oberflächen
Diese Wanne kann heiß sein! Schutztuch oder Schutzhandschuh verwenden, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.



- 2 O-Ringe prüfen
Die 3 O-Ringe an der Leitung der Filterablasswanne auf Risse oder Brüche untersuchen und nach Bedarf austauschen.



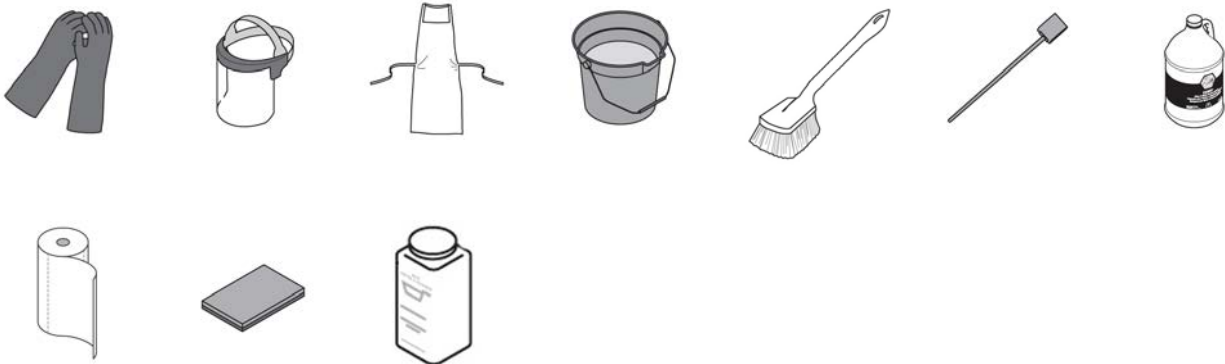
- 3 O-Ringe austauschen
Den O-Ring mit einem kleinen flachen Schraubendreher vom Ende der Leitung abhebeln. Einen neuen O-Ring in die Kerbe an der Leitung setzen.



Warum	Zur gründlichen Reinigung des Beckens	
Zeitaufwand	5 Minuten Vorbereitung	1 Stunde 15 Minuten für die Durchführung
Tageszeit	Ende des Arbeitstags	Für Restaurants, die 24 Stunden geöffnet sind: ???

Gefahrensymbole	 Chemikalien	 Druckgas/Druckluft/ Druckflüssigkeit	 Strom	 Heiße Flüssigkeiten/ Dampf	 Heißes Öl
	 Heiße Oberflächen	 Manuelle Handhabung	 Bewegende Teile	 Fahrende Fahrzeuge	
	 Scharfe Objekte/Kanten	 Rutschige Böden	 Spritzen und Körperflüssigkeiten		

Werkzeug und Material



Procedur

- 1** Schutzbekleidung anlegen
Die von McDonald's genehmigte volle Schutzausrüstung anlegen, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.



Heißes Öl
Heißes Öl oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.



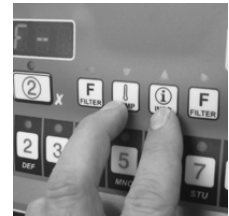
- 2** Nebenliegende Becken abdecken, um eine versehentliche Kontamination des Öls mit einem Reinigungsmittel zu vermeiden.



Tipp
Kein Produkt in einem nebenliegenden Becken frittieren, wenn die Grundreinigung läuft, um eine Kontamination des Öls und Produkts zu vermeiden.



- 3** TEMP und INFO gedrückt halten
Die Tasten TEMP und INFO gedrückt halten, bis LEVEL - 1 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben).



- 4** Code eingeben
Code 1, 2, 3, 4 eingeben. PRODUCT (Produkt) und SELECTN (Auswahl) erscheint auf den Displays.



Gründliche Beckenreinigung (Fortsetzung)

- 5 **ABWÄRTSPFEIL-Taste drücken**
Die ABWÄRTSPFEIL-Taste zwei Mal drücken, bis DEEP CLEAN (Grundreinigung) auf den Displays angezeigt wird. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt DEEP CLN? (Grundreinigung?) sowie YES NO (Ja Nein) an.



- 6 **Taste ✓ drücken**
Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt OIL RMVD (Öl abgelassen) sowie YES NO (Ja Nein) an.



★ Tipp

Wenn es sich um ein geteiltes Becken handelt, zeigt das Display an LEFT RIGHT (Links Rechts). Taste ✓ drücken, um das linke Becken zu wählen oder die Taste X, um das rechte Becken zu wählen.

- 7 **Taste ✓ drücken**
Wenn das Öl bereits entleert wurde, Taste ✓ drücken. Das Display fährt fort mit dem Schritt „Solution Added?“ (Lösung eingefüllt?).



- 8 **Öl noch im Becken**
Wenn sich noch Öl im Becken befindet, die Taste X drücken. Das Display zeigt an IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Altölwagen in Position?) (für JIB-Systeme) oder CHK PAN (Wanne prüfen) (für Systeme mit Großbehältern) zusammen mit YES NO (Ja Nein).



- 9 **Entsorgen**
Wenn NO (Nein) gewählt wird, zeigt das Display INSERT DISPOSAL UNIT (Altölwagen einschieben) (JIB-Systeme) an. Sobald der Altölwagen in Position ist, Taste ✓ drücken für YES (Ja). Das Display zeigt DISPOSING (Entsorgt) an, und das Öl wird aus dem Becken geleert. An Geräten mit RTI-Systemen kann nun die Taste DISPOSE (Entsorgen) am RTI-Schalter gedrückt werden, um die Ablasswanne zu leeren.



- 10 **Beckenreinigung**
Das Display zeigt dann an VAT EMPTY (Becken leer) sowie YES NO (Ja Nein). Taste ✓ drücken. Das Display zeigt CLN VAT COMPLETE (Beckenreinigung beendet) und YES NO (Ja Nein) an. Taste ✓ drücken. Das Ablassventil schließt sich.



- 11 **Lösung eingefüllt**
Das Display zeigt SOLUTION ADDED? (Lösung eingefüllt?) sowie YES NO (Ja Nein) an. McD Heavy-Duty Degreaser Lösung in das zu reinigende Becken geben und das Becken bis auf 1 in. (25 mm) über der oberen Einfüllmarkierung mit Wasser füllen. Taste ✓ drücken. Das Display zeigt an START CLEAN (Reinigung starten) YES NO (Ja Nein).



★ Tipp

Während des Reinigungsverfahrens nach Bedarf Wasser nachfüllen, um die Lösung auf 1 in. (25 mm) über der oberen Einfüllmarkierung zu halten.

Gründliche Beckenreinigung (Fortsetzung)

12 Reinigen

Taste ✓ drücken. Das Display zeigt CLEANING (Reinigt) an sowie einen Countdown-Timer an. Für diesen Schritt wird die Temperatur eine Stunde lang auf 195 °F (91 °C) eingestellt.



★ Tipp

Taste X drücken, um den Reinigungsvorgang abzubrechen.

Das Beckenreinigungsverfahren von McDonald's befolgen. Nach einer Stunde zeigt das Display die Meldung CLEAN DONE (Reinigung beendet) an und piept. Display zeigt dann an REMOVE SOLUTION FROM VAT (Lösung aus dem Becken ablassen).

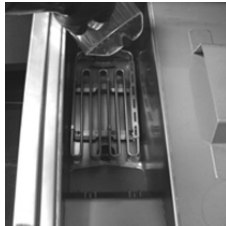
13 Filterablasswanne leeren

Interne Filterteile aus der Filterablasswanne nehmen, und die Komponenten zur Reinigung in ein Spülbecken legen. Die leere Filterablasswanne und Abdeckung wieder zur Fritteuse bringen.



14 Becken leeren

Mit einem 1/2 gal. (2 Liter) Krug die Lösung aus dem Becken schöpfen und in einen wärmebeständigen Eimer kippen, damit sie entsorgt werden kann. Restliche Lösung kann in die Ablasswanne abgelassen und entsorgt werden. S. Schritt 16 unten. Das Display zeigt dann an VAT EMPTY (Becken leer) YES NO (Ja Nein).



Heiße Flüssigkeiten/Dampf Heiße Lösungen können schwere Verbrennungen verursachen. Handschuhe und Schutzkleidung anlegen.

15 Beckenreinigung

Wenn das Becken leer ist, Taste ✓ drücken. Das Display zeigt SCRUB VAT COMPLETE (Beckenschuern beendet) YES NO (Ja Nein) an. Nach Bedarf eine Bürste verwenden, um das Element zu reinigen und einen Scheuerschwamm, um das Becken zu reinigen.



★ Tipp

Nach Bedarf das hochklappbare Element mit dem Hebewerkzeug aus dem Becken heben.

⚠ Gerätewarnung

Die elektrischen Frittier-elemente **nicht** abschaben und keinen Scheuerschwamm an den Elementen benutzen. Andernfalls bleibt die Panade hängen und brennt an.

Weder Stahlwolle noch andere Scheuermittel oder Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel verwenden, die Chlorbleiche, Bromin, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl angreifen und die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

16 Becken 3 Mal ausspülen

Sobald das Becken sauber ist, Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint RINSE VAT (Becken spülen) und der Ablass öffnet sich. Sauberes Wasser in das Becken schütten, um es zu spülen, und das Wasser in die Ablasswanne ablaufen lassen. Mindestens 3 Mal umspülen, aber darauf achten, dass die Ablasswanne nicht zu voll wird. Das Display zeigt RINSE COMPLETE (Spülen beendet) YES NO (Ja Nein) an.



17 Filterablasswanne leeren

Die Ablasswanne unter der Fritteuse herausziehen und sie mit dem 1/2 gal. (2 Liter) Krug in einen wärmebeständigen Eimer leeren.



18 Becken trocknen

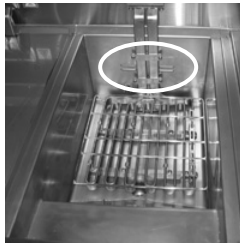
Wenn das Becken gespült ist, die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt VAT DRY (Becken trocknen) YES NO (Ja Nein) an. Das Becken gründlich mit einem Handtuch abtrocknen und dann die Taste ✓ drücken.



Gründliche Beckenreinigung (Fortsetzung)

- 19 **Manuell auffüllen** (für Geräte mit Großbehältern weiter mit Schritt 20).

Das Display zeigt an **MANUAL FILL POT** (Becken von Hand füllen), gefolgt von **VAT FULL** (Becken voll) sowie **YES NO** (Ja Nein). Das Becken bis zur unteren Markierung auf der Rückseite des Beckens füllen und dann ✓ drücken.



Die Displays schalten wieder in den normalen Betrieb.

- 20 **Becken aus Großbehälter füllen**
Taste ✓ drücken. Der Ablass schließt sich und das Display zeigt die Meldung **FILL POT FROM BULK** (Becken von Großbehälter füllen) sowie **YES NO** (Ja Nein) an.



- 21 **Taste ✓ gedrückt halten**
Um das Becken wieder zu füllen, Taste ✓ gedrückt halten, bis kaltes Fett bis zur unteren Ölmarkierung im Becken steht.



- 22 **Becken voll**
Taste X drücken. Das Display zeigt die Meldung **VAT FULL** (Becken voll) sowie **YES NO** (Ja Nein) an. Wenn das Becken voll ist, ✓ loslassen. Die Displays schalten wieder in den normalen Betrieb. Wenn das Becken nicht voll ist, X drücken. Displays schalten wieder in den vorherigen Schritt.



Warum? Verhinderung von Fettansammlungen und Einhaltung der Reinheitsstandards von McDonald's

Benötigte Zeit 5 Minuten Vorbereitung 45 Minuten Ausführung

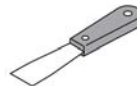
Tageszeit Am Ende des Arbeitstages 24-h-Restaurants: Spät abends oder früh morgens, wenn wenig Betrieb ist

- Gefahrensymbole**
-  Chemikalien
 -  Druckgas/Druckluft/
Druckflüssigkeit
 -  Strom
 -  Heiße Flüssigkeiten/
Dampf
 -  Heißes Öl
 -  Heiße Oberflächen
 -  Manuelle Handhabung
 -  Bewegende Teile
 -  Fahrende Fahrzeuge
 -  Scharfe Objekte/Kanten
 -  Rutschige Böden
 -  Spritzen und Körperflüssigkeiten

Werkzeug und Hilfsmittel



Nylonbürste



Vorgehensweise

- 1 Netzschalter ausschalten**
Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf OFF steht.



- 2 Fettauffangwanne entnehmen**
Fettwanne und -becher in der Haube entnehmen und den Inhalt in den Fettsorgungs-Transportwagen gießen.



- 3 Laufrollen entriegeln**
Die Verriegelung an den Laufrollen der Friteuse freigegeben.



- 4 Friteusebecken abdecken**
Die Beckendeckel auf allen Friteusebecken anbringen.



- 5 Friteuse von Haube wegrollen**
Die Friteuse vorsichtig von der Haube wegziehen, bis sie an der Rückseite gereinigt werden kann.



Vorsicht: Beim Bewegen der Friteuse kann heißes Bratfett herauspritzen.

- 6 Netzkabel abklemmen**
Die Netzkabel der Friteuse abklemmen; hierzu am Stecker ziehen (nicht am Kabel).



fortsetzung ▶

- 7 Filter ausbauen**
Die Fettfilter ausbauen und im Waschbecken in heißem McDonald's A.P.C. (HCS) weichen lassen.

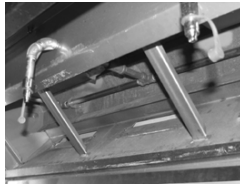


Fahrbare Friteuse (Fortsetzung)

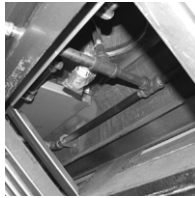
- 8 Haube reinigen
Das Fett sorgfältig mit einem Kittmesser von der Haube und der Rückseite der Friteuse entfernen.



- 9 Reinigungsreihenfolge
Den Bereich hinter der Friteuse in der folgenden Reihenfolge reinigen:
A. Zugängliche Stapelteile
B. Rückseite der Haube
C. Seiten der Haube
D. Aussparung des Fettfilters
E. Blechmantel der Friteuse



- 10 Vorsicht an der Schmelzbandleitung
Beim Reinigen um die Schmelzbandleitung vorsichtig vorgehen. Ein Bruch der Schmelzverbindung aktiviert die Feuerlöschanlage.



- 11 Schrubben
Die Bereiche hinter der Friteuse, einschließlich des Bodens, mit einer Nylonbürste und heißem McD A.P.C. (HCS) reinigen.



- 12 Mit Handtuch trocknen
Alle Bereiche mit einem Handtuch sauber und trocken wischen und die Reinheit vom Restaurantmanager überprüfen lassen.



- 13 Laufrollen waschen
Die Laufrollen mit einer Nylonbürste und heißem McD A.P.C. (HCS) reinigen..



- 14 Stellbereich reinigen
Den Bereich um die Friteuse mit einem Mop und McD A.P.C. (HCS) reinigen.



- 15 Friteuse zurückschieben
Schritte 1 bis 7 in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um die Friteuse wieder unter die Haube zu schieben und die Fettfilter einzubauen. Die Beckendeckel abnehmen.



Heißes Öl

Vorsicht: Beim Bewegen der Friteuse kann heißes Bratfett herausspritzen.