

# Henny Penny Corp.

## Friteuse mit geringem Fettvolumen – Gasbetrieb

LVG-102; LVG-103; LVG-104

*Verweis (optional)*

### Tägliche Wartungsarbeiten

FR 06D01      Wartungsfilterung

### Wöchentliche Wartungsarbeiten

FR 06W01      Bereich hinter der  
Friteuse reinigen

### Vierteljährliche Wartungsarbeiten

FR 05Q01      O-Ringe des  
Filtersystems  
prüfen

FR 06Q02      Gründliche  
Reinigung

FR 06Q03      Gebläse und  
Lüftungsschlitze  
reinigen

Modell LVG-103



A. Filterablaufwanne, B. JIB-Kanister (Jug-in-Box)

### ⚠ Gefahren

Diese Symbole weisen auf ein potenzielles Verletzungsrisiko hin.

### ⚠ Gerätewarnungen

Dieses Symbol verweist auf Informationen, die angeben, wie die Beschädigung von Geräten bei der Durchführung eines Verfahrens vermieden werden kann.

### ★ Tipps

Dieses Symbol kennzeichnet nützliche Hinweise für die Durchführung eines Verfahrens.

Warum?	Entfernen von Krümeln aus dem Becken und gründliche Filterung des Fetts zur Verlängerung der Nutzungsdauer	
Erforderliche Zeit	5 Minuten für die Vorbereitung	10 Minuten je Becken für die Durchführung
Tageszeit	Während verkehrsschwacher Zeiten	

Gefahrensymbole	 Chemikalien	 Strom	 Heiße Flüssigkeiten/Dampf	 Heißes Fett	 Heiße Oberflächen
	 Manuelle Handhabung	 Bewegliche Teile	 Scharfe Gegenstände/Oberflächen	 Rutschige Böden	

## Werkzeug und Hilfsmittel



Handschuhe, Filterung



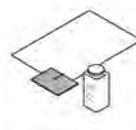
Gesichtsschutz



Schürze, wärmebeständig



Scheuerwerkzeug



McFiltering Kit für integriertes Filtersystem, Muster

## Verfahren

- Schutzkleidung anlegen**  
Alle von McDonald's zugelassenen Schutzausrüstungen verwenden. Dazu gehören Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.  
 **Heißes Fett**  
Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen



- Filterwanne prüfen**  
Sicherstellen, dass Filterablaufwanne und Wannendeckung richtig angebracht sind, dass die Filterverriegelung (rechts) arretiert ist und dass das Filterrohr (links) fest angeschlossen ist.  
 **Tipp**  
Wenn Filterablaufwanne oder Wannendeckung nicht ordnungsgemäß positioniert sind, erscheint FILTER PAN MISSING (Filterwanne fehlt) auf dem Display.



- FILTER-Taste drücken und gedrückt halten**  
Sicherstellen, dass das Fett heiß ist, um die besten Filterergebnisse zu gewährleisten. Die FILTER-Taste drücken und gedrückt halten, bis 1.AUTO FILTER (Automatische Filterung) auf dem Display erscheint.



- ABWÄRTS-Taste drücken**  
Die ABWÄRTS-Taste drücken. Auf dem Display erscheint 2.MAINT FILTER? (Wartungsfilterung?).



- Taste ✓ drücken**  
Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint PUT ON \*PPE (PSA anlegen), gefolgt von CONFIRM? (Bestätigen?) zusammen mit JA NEIN. Die Taste ✓ für JA drücken, um das Öl abzulassen. Auf dem Display erscheint DRAINING (Ablassvorgang läuft). Die Taste X für NEIN drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.



Fortsetzung ►

# Wartungsfilterung (Fortsetzung)

## 6 Innenseite des Beckens schrubben

Die Innenseite des Beckens mit dem Scheuerwerkzeug, einem Nylon-Scheuerschwamm und einer kleinen Menge McD's Fryer Cleaner scheuern.



### Gerätewarnungen

Vorsichtig vorgehen, damit die Fühler Elemente oder der Grenzscharter nicht beschädigt werden.

## 7 Scheuern fertig

Nachdem das Becken gesäubert wurde und SCRUB COMPLETE? (Scheuern fertig?) auf dem Display erscheint, die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint WASH VAT? (Becken waschen?) zusammen mit JA NEIN.



## 8 Waschen

Die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt WASHING (Waschvorgang läuft) an. Das Fett wird zirkuliert durch das Becken.



## 9 Waschen wiederholen

Nach Abschluss des Waschgangs erscheint WASH AGAIN? (Waschen wiederholen?) zusammen mit JA NEIN auf dem Display. Wenn das Becken noch nicht sauber ist, die Taste ✓ für JA drücken, um Schritt 9 zu wiederholen.



## 10 Spülen

Wenn das Becken sauber ist, die Taste X für NEIN drücken. Auf dem Display erscheint RINSING (Spülvorgang läuft). Das Fett wird in das Becken gepumpt, um das Becken zu spülen.



## 11 Spülen wiederholen

Nach Abschluss des Vorgangs erscheint RINSE AGAIN? (Spülen wiederholen?) zusammen mit JA NEIN auf dem Display. Wenn das Becken noch nicht sauber ist, die Taste ✓ für JA drücken, um Schritt 11 zu wiederholen.



## 12 Polieren

Wenn das Becken sauber ist, die Taste X für NEIN drücken. Auf dem Display erscheint POLISH (Verfeinerung des Fetts) zusammen mit JA NEIN. Die Taste ✓ für JA drücken, um das Fett 5 Minuten lang durch das Filtersystem zirkulieren zu lassen. Die Taste X für NEIN drücken. Die Steuerung fährt mit Schritt 15 fort.



### ★ Tipp

Ein Polierzyklus kann jederzeit durch Drücken der Taste X unter dem Wort STOP gestoppt werden.



## 13 Becken füllen

Nach Abschluss des Polierzyklus erscheint FILL VAT (Becken füllen) zusammen mit JA NEIN. Die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft) und das Becken wird mit Fett gefüllt.



## 14 Aufnahme des normalen Betriebs

Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN. Die Taste ✓ für JA drücken. Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.



## 15 Netzschalter EIN

Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf ON (Ein) steht.



### ★ Tipp

Wenn das Filterpad nicht gewechselt wird, erscheint CHANGE PAD (Filterpad wechseln) als Erinnerung auf dem Display. Die Taste #1 drücken, um die Meldung zu löschen. Die Meldung erscheint jedoch alle vier Minuten, bis das Filterpad gewechselt wird.

Fortsetzung ▶

## Wartungsfilterung (Fortsetzung)

- 16 Filterablaufwanne herausziehen  
Die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Filterablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen.



Heiße Oberflächen

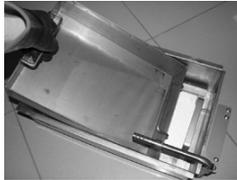
**Die Wanne kann heiß sein!  
Einen Lappen oder Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.**



- 17 Abdeckung der Filterablaufwanne entfernen  
Die Wannenabdeckung von der Ablaufwanne abnehmen.



- 18 Krümelkorb entnehmen  
Den Krümelkorb aus der Ablaufwanne nehmen. Fett und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seifenwasser auswaschen und dann gründlich mit heißem Wasser spülen.



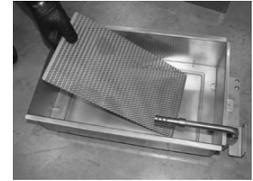
- 19 Filterpad-Befestigungsring entfernen  
Den Filterpad-Befestigungsring entfernen, gründlich mit Seifenwasser reinigen und mit heißem Wasser spülen.



- 20 Filterpad aus der Wanne entnehmen  
Das Filterpad aus der Wanne herausziehen und entsorgen.



- 21 Bodensieb entnehmen  
Das Bodensieb aus der Wanne nehmen, gründlich mit Seifenwasser reinigen und mit heißem Wasser spülen.



- 22 Filterablaufwanne reinigen  
Fett und Krümel von der Ablaufwanne abwischen.



- 23 Zusammenbau  
Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen: Das Bodensieb zuerst in die Filterwanne einsetzen, gefolgt von Filterpad, Befestigungsring und Krümelkorb.



★ **Tipp**

Sicherstellen, dass Ablaufwanne, Bodensieb, Krümelkorb und Befestigungsring gründlich getrocknet werden, bevor das Filterpad in die Wanne eingesetzt wird. Das Filterpad wird ansonsten durch Wasser zersetzt.

Warum? Austritt von Fett aus dem Rohr verhindern

Erforderliche Zeit 5 Minuten zur Prüfung und, falls erforderlich, zum Austausch

Tageszeit Jederzeit, wenn die Friteuse nicht filtert

Gefahrensymbole



Heißes Fett



Heiße Oberflächen



Bewegliche Teile



Rutschige Böden

## Werkzeug und Hilfsmittel



Flachkopf-  
Schraubendreher

## Verfahren

- 1 Filterablaufwanne herausziehen  
Die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Filterablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen.



Heiße Oberflächen

**Die Wanne kann heiß sein!  
Einen Lappen oder Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.**



- 2 O-Ringe prüfen  
Die drei O-Ringe am Rohr der Filterablaufwanne visuell auf Risse oder Brüche untersuchen und nach Bedarf austauschen.



- 3 O-Ringe wieder anbringen  
Den O-Ring mit einem kleinen Schlitzschraubendreher vom Ende des Rohrs abhebeln. Den neuen O-Ring in die Kerbe des Rohrs einsetzen. Bevor die Filterablaufwanne wieder in Position geschoben wird, die O-Ringe am Filterrohr mit kaltem Fett schmieren.



**Warum?** Gründliche Reinigung des Beckens durch Entfernen von karamellisiertem Fett

**Erforderliche Zeit** 1 Stunde  
15 Minuten zur Vorbereitung und Durchführung je Becken

**Tageszeit** Nach Geschäftsschluss (falls kein 24-Std-Restaurant) Für 24-Std-Restaurants: Das Verfahren kann für ein Becken auf einmal durchgeführt werden. Der Geschäftsbetrieb kann über die anderen Becken abgewickelt werden.

- Gefahrensymbole**
-  Chemikalien
  -  Strom
  -  Heiße Flüssigkeiten/Dampf
  -  Heißes Fett
  -  Heiße Oberflächen
  -  Manuelle Handhabung
  -  Bewegliche Teile
  -  Scharfe Gegenstände/Oberflächen
  -  Rutschige Böden

## Werkzeug und Hilfsmittel



Handschuhe, Filterung



Gesichtsschutz



Schürze, wärmebeständig



Kunststoffeimer



Bürste mit langem Griff, Topf, wärmebeständig



Scheuerwerkzeug



Entfettungsmittel



Papiertücher



Nicht scheuerndes Pad



McCleaner

## Verfahren

- 1** Schutzkleidung anlegen  
Alle von McDonald's zugelassenen Schutzausrüstungen verwenden. Dazu gehören Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.



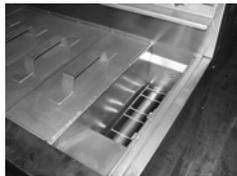
**Heißes Fett**  
Heißes Fett oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.



- 2** Becken abdecken  
Angrenzende Becken abdecken, um zu vermeiden, dass Fett durch die Tiefenreinigungslösung kontaminiert wird.



**Tipp**  
Während der gründlichen Reinigung kein Produkt in einem angrenzenden Becken frittieren, um die Kontamination des Fetts und des Produkts zu vermeiden.



- 3** Gründlichen Reinigungsmodus aufrufen  
Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 1) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display erscheint.



- 4** Code eingeben  
Den Code 1, 2, 3, 4 mit den Produkttasten eingeben.



Fortsetzung ▶

# Gründliche Beckenreinigung (Fortsetzung)

- 5** Gründliche Reinigung aufrufen  
Die ABWÄRTS-Taste zweimal drücken. Auf dem Displays erscheint DEEP CLEAN (Gründliche Reinigung). Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DEEP CLN? (Gründliche Reinigung?) zusammen mit JA NEIN.



- 6** Auswahl bestätigen für:

**Geteilte Becken:** Auf dem Display erscheint LEFT RGHT (Links Rechts). Die Taste ✓ drücken, um das linke Becken auszuwählen, oder die Taste X drücken, um das rechte Becken auszuwählen. Auf dem Display erscheint dann OIL RMVD (Fett entfernt) zusammen mit JA NEIN.



**Durchgehende Becken:** Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint OIL RMVD (Fett entfernt) zusammen mit JA NEIN.

- 7** Ablassen des Fetts bestätigen:

**Becken entleert:** Die Taste ✓ drücken. Die Steuerung fährt mit Schritt Nr. 10 „Filterwanne vorbereiten“ fort.



**Becken mit Fett gefüllt:** Die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (SDU an der richtigen Stelle?) (für JIB-Systeme) oder CHK PAN (Wanne prüfen) (für Bulkfettssysteme) zusammen mit JA NEIN.



- 8** Fett entsorgen  
Die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint INSERT DISPOSAL UNIT (Entsorgungseinheit unterstellen) bei JIB-Systemen. Nachdem die Wanne/Entsorgungseinheit positioniert wurde, die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt DISPOSING (Entsorgung läuft) an und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Bei Geräten mit Bulkfettssystem kann nun die Taste DISPOSE am Bulkfettsschalter gedrückt werden, um die Ablaufwanne zu entleeren.



- 9** Becken entleert  
Das Display zeigt dann VAT EMTY (Becken leer) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste ✓ drücken, nachdem das Becken vollständig entleert wurde. Auf dem Display erscheint CLN VAT COMPLETE (Becken vollständig gereinigt) zusammen mit JA NEIN. Die Taste ✓ drücken, um das Ablassventil zu schließen.



- 10a** Filterwanne vorbereiten  
Die internen Filterkomponenten der Filterablaufwanne entfernen und in einem Waschbecken reinigen. Die leere Filterablaufwanne mit Abdeckung wieder in die Friteuse einsetzen.



- 10b** Lösung vorbereiten:

**Reinigung durchgehender Becken:** Zwei Drittel einer 3,8 Liter (1 gal.) Flasche unverdünntem McD Heavy-Duty Degreaser in das leere Becken gießen und das Becken bis ca. 25 mm (1 Zoll) über die Fettfülllinien mit heißem Wasser füllen.



**Reinigung geteilter Becken:** Ein Drittel einer 3,8 Liter (1 gal.) Flasche unverdünntem McD Heavy-Duty Degreaser in das leere Becken gießen und das Becken bis ca. 25 mm (1 Zoll) über die Fettfülllinien mit heißem Wasser füllen.

- 10c** Reinigungslösung hinzufügen  
Das Display zeigt SOLUTION ADDED? (Lösung hinzugefügt?) zusammen mit JA NEIN an. Sicherstellen, dass das Becken bis ca. 25 mm (1 Zoll) über die Fettfülllinien gefüllt ist. Dann die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt START CLEAN (Reinigung starten) zusammen mit JA NEIN an.



**Fortsetzung** ▶

**★ Tipp**

Während des Reinigungsvorgangs nach Bedarf Wasser hinzufügen, um den Füllstand 25 mm (1 Zoll) über der oberen Einfüllmarkierung zu halten.

# Gründliche Beckenreinigung (Fortsetzung)

## 11 Reinigung

Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLEANING (Reinigung läuft) zusammen mit einem Countdown-Timer. Für diesen Schritt wird eine Stunde lang eine Temperatur von 91 °C (195 °F) aufrechterhalten.

### ★ Tipp

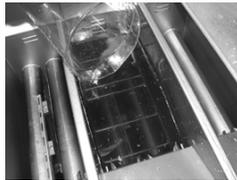
Die Taste X drücken, um den Reinigungszyklus zu stoppen.

Das Beckenreinigungsverfahren von McDonald's befolgen. Nach einer Stunde erscheint CLEAN DONE (Reinigung beendet) auf dem Display und es ertönt ein Signalton. Das Display zeigt dann REMOVE SOLUTION FROM VAT (Lösung aus dem Becken entfernen) an.



## 12 Lösung entsorgen

Die Lösung mit einem 2 Liter (1/2 gal.) fassenden Krug aus dem Becken entfernen und zur Entsorgung in einen Kunststoffeimer gießen. Die restliche Lösung kann in die Ablaufwanne abgelassen werden. Das Display zeigt dann VAT EMPTY (Becken leer) zusammen mit JA NEIN an.



**Heiße Flüssigkeiten/Dampf**  
Die heiße Lösung kann schwere Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe und -ausrüstungen tragen.

## 13 Becken reinigen

Wenn das Becken leer ist, die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt SCRUB VAT COMPLETE? (Becken vollständig gescheuert?) und JA NEIN an. Nach Bedarf die Brennerrohre mit einer Bürste und das Becken mit einem Scheuerwerkzeug reinigen.



### ▨ Gerätewarnungen

*Keine Stahlwolle, Drahtbürste, Kittmesser, scheuernden Reinigungsmittel bzw. chlor-, brom-, jod- oder ammoniakhaltigen Reinigungs-/Desinfektionsmittel verwenden. Diese Reinigungsmittel greifen den Edelstahl an und verkürzen die Nutzungsdauer des Geräts.*

## 14 Becken dreimal ausspülen

Nachdem das Becken gereinigt wurde, die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt RINSE VAT (Becken spülen) an und der Ablass wird geöffnet. Sauberes Wasser in das Becken gießen, um es zu spülen. Das Spülwasser in die Ablaufwanne laufen lassen. Das Becken mindestens drei Mal spülen; dabei jedoch darauf achten, dass die Ablaufwanne nicht überfüllt wird. Das Display zeigt nun RINSE COMPLETE (Spülvorgang beendet) zusammen mit JA NEIN an.



## 15 Filterablaufwanne entleeren

Die Ablaufwanne unter der Friteuse hervorziehen. Das Spülwasser mit dem 2 Liter (1/2 gal.) fassenden Krug zur Entsorgung in einen Kunststoffeimer gießen. Die Ablaufwanne mit Wasser ausspülen und gründlich reinigen.



## 16 Becken trocknen

Nachdem das Becken vollständig gespült wurde, die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint VAT DRY? (Becken trocken?) zusammen mit JA NEIN. Das Becken gründlich mit einem Papiertuch trocknen und dann die Taste ✓ drücken.



**Warum?** Gewährleistung der ordnungsgemäßen Funktion der Brenner

**Erforderliche Zeit** 10 Minuten

**Tageszeit** Ende des Arbeitstages

Für 24-Std-Restaurants: Spät am Abend oder früh am Morgen während verkehrsschwacher Zeiten

**Gefahrensymbole**



Rutschige Böden



Heißes Fett



Unter Druck stehende(s) Gas/Luft/Flüssigkeit

## Werkzeug und Hilfsmittel



Kreuzschlitz-Schraubendreher



Papiertücher

## Verfahren

- 1** Netzschalter AUS  
Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf OFF (Aus) steht.



- 2** Gaszufuhr abstellen und Gasleitung trennen  
Die linke Klappe öffnen, den Gaszufuhr-Absperrgriff im Uhrzeigersinn drehen, um die Gasversorgung abzustellen und die Gasleitung trennen.



- 3** Friteuse von Abzugshaube wegrollen  
Die Fixiervorrichtung trennen und die Friteuse von der Steckdose abziehen. Das Gerät dann vorsichtig weit genug von der Abzugshaube wegrollen, bis der Bereich hinter der Friteuse zugänglich ist.



**Heißes Fett**

Vorsicht: Wenn die Friteuse bewegt wird, kann heißes Bratfett herausspritzen.

- 4** Lüftungsschlitze reinigen  
Die Lüftungsschlitze mit einem Lappen oder Papiertuch reinigen, um ausreichende Luftzufuhr zu den Gebläsen zu gewährleisten.



- 5** Hintere untere Rückplatte entfernen  
Die Schrauben der hinteren unteren Rückplatte mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher entfernen und die Platte abnehmen.



- 6** Gebläse reinigen  
Alle Gebläseöffnungen mit einem Lappen oder Papiertuch reinigen.



- 7** Hintere untere Rückplatte anbringen  
Die Lüftungsschlitze an der Innenseite der Rückplatte reinigen und die Rückplatte wieder anbringen.



- 8** Friteuse zurückrollen  
Das Netzkabel wieder an die Steckdose anschließen und die Friteuse an den Aufstellungsort zurückrollen.



- 9** Gasleitung und Fixiervorrichtung anschließen  
Die Gasleitung wieder anschließen, den Absperrgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Gasversorgung herzustellen, und die Fixiervorrichtung wieder an der Friteuse anbringen.



Warum?	Zum Verhindern von Fettansammlungen und zur Einhaltung der Sauberkeitsanforderungen von McDonald's	
Erforderliche Zeit	5 Minuten für die Vorbereitung	45 Minuten für die Durchführung
Tageszeit	Ende des Arbeitstages	Für 24-Std-Restaurants: Spät am Abend oder früh am Morgen während verkehrsschwacher Zeiten
Gefahrensymbole	 Chemikalien  Strom  Heiße Flüssigkeiten/Dampf  Heißes Fett  Heiße Oberflächen  Manuelle Handhabung  Scharfe Gegenstände/Oberflächen  Rutschige Böden  Unter Druck stehende(s) Gas/Luft/Flüssigkeit	

## Werkzeug und Hilfsmittel



Nylonbürste



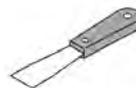
Sprühflasche



Papiertücher



Wischwagen



Kittmesser



Verstellbare Deckbürste

## Verfahren

- 1 **Netzschalter AUS**  
Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf OFF (Aus) steht.



- 2 **Fettabscheider entfernen**  
Fettrinne und -becher von der Abzugshaube entfernen und den Inhalt in den Fettsorgungs-Transportwagen gießen.



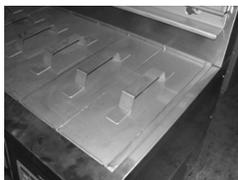
- 3 **Laufrollen freigeben**  
Die Verriegelung an den Laufrollen der Friteuse freigeben.



- 4 **Frittierbecken abdecken**  
Abdeckungen auf allen Frittierbecken anbringen.



Heißes Fett



- 5 **Gaszufuhr abstellen und Gasleitung trennen**  
Die linke Klappe öffnen, den Gaszufuhr-Absperrgriff im Uhrzeigersinn drehen, um die Gasversorgung abzustellen und die Gasleitung trennen.



- 6 **Netzkabel der Friteuse trennen**  
Die Netzkabel am Stecker (nicht am Kabel) aus der Steckdose ziehen.



- 7 **Friteuse von Abzugshaube wegrollen**  
Die Fixiervorrichtung trennen und die Friteuse vorsichtig weit genug von der Abzugshaube wegrollen, bis der Bereich hinter dem Gerät zugänglich ist.



Fortsetzung ►



Heißes Fett

Vorsicht: Wenn die Friteuse bewegt wird, kann heißes Bratfett herausspritzen.

## Bereich hinter der Friteuse reinigen (Fortsetzung)

### 8 Filter ausbauen

Die Fettfilter ausbauen und im hinteren Waschbecken in heißer McDonald's APC-Lösung (HCS) weichen lassen.



### 9 Abzugshaube reinigen

Das Fett vorsichtig mit einem Kittmesser von der Abzugshaube und vom Bereich hinter der Friteuse entfernen.



### 10 Reihenfolge bei der Reinigung

Den Bereich hinter der Friteuse in der folgenden Reihenfolge reinigen:  
 A. Zugängliche Teile des Abzugs  
 B. Rückseite der Abzugshaube  
 C. Seiten der Abzugshaube  
 D. Aussparung der Fettfilter  
 E. Blechverkleidung der Friteuse



### 11 Vorsicht in der Nähe des Schmelzelements

Bei der Reinigung in der Nähe des Schmelzelements vorsichtig vorgehen. Wenn das Schmelzelement bricht, wird die Feuerlöschanlage aktiviert.



### 12 Schrubben

Den Bereich hinter der Friteuse, einschließlich des Bodens, mit einer Nylonbürste und heißer McD APC-Lösung (HCS) reinigen.



### 13 Mit Lappen trocknen

Alle Bereiche mit einem Lappen sauber und trocken wischen. Die Bereiche vom Manager überprüfen lassen.



### 14 Laufrollen waschen

Die Laufrollen mit einer Nylonbürste und heißer McD APC-Lösung (HCS) reinigen.



### 15 Umgebungsbereich reinigen

Den Bereich um die Friteuse mit einem Schrubber und McD APC-Lösung (HCS) reinigen.



### 16 Friteuse zurückrollen

Die Schritte 1 bis 7 in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um die Friteuse unter die Abzugshaube zurückzurollen. Die Fettfilter wieder einsetzen und die Wannabdeckungen anbringen.



#### Heißes Fett

Vorsicht: Wenn die Friteuse bewegt wird, kann heißes Bratfett herauspritzen.

### 17 Filterablaufwanne reinigen

Fett und Krümel von der Ablaufwanne abwischen. Die Ablaufwanne mit Seifenwasser auswaschen und dann gründlich mit heißem Wasser spülen.

