

# Henny Penny Corp.

## Friggitrice elettrica a basso volume d'olio

LVE-202; LVE-203; LVE-204

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

FR 05D01 Manutenzione del filtro

**Manutenzione settimanale**

FR 05W01 Pulizia della parte posteriore della friggitrice

**Manutenzione trimestrale**

FR 05Q01 Controllo delle guarnizioni "O-ring" del sistema di filtraggio

FR 05Q02 Pulizia a fondo

Modello LVE-203



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	Olio bollente	Superfici roventi
	Movimentazione manuale	Parti in movimento	Superfici/oggetti acuminati	Pavimenti sdruciolevoli	

## Attrezzi e forniture



Guanti per il filtraggio



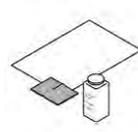
Schermo facciale



Grembiule termoresistente



Spugna e manico Ecolab Hi-Temp



Campione del kit McFiltering per il sistema di filtraggio integrato



Spazzola per la pulizia a fondo Ecolab Hi-Temp



Detergente per friggitorici KAY® QSR

## 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 CHK PAN.

- 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 MAN FILTER 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.



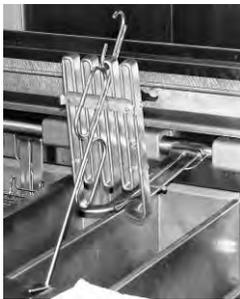
### Superfici roventi

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.  
Pulire le pareti, gli angoli e il fondo dell'interno della vasca con una piccola quantità di detergente per friggitorie KAY QSR, sfregando con l'apposita spugnetta montata sul manico Hi-Temp. Rimuovere la sporcizia accumulata e i residui dalle bobine, dagli angoli delle vasche e da altre aree anguste mediante la spazzola per la pulizia a fondo Hi-Temp.



### 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 VAT COMPLETE?. Premere il tasto ✓ per rispondere "SÌ". 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. Premere il tasto ✓ per rispondere "SÌ" ("YES"); l'olio circola attraverso il sistema di filtraggio per 5 minuti.



- 14 Rabbocco della vasca  
Completato il ciclo di depurazione, il display visualizza FILL VAT insieme a YES. 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 friggitoria 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, premere 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.



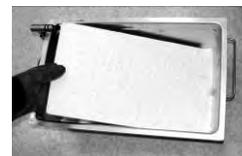
- 19 Rimuovere il cestello raccoglibriciole.  
Sollevare dalla coppa il cestello raccoglibriciole, ripulirlo dall'olio e dalle briciole con un panno, quindi lavarlo con acqua e sapone e infine sciacquarlo bene con acqua calda.



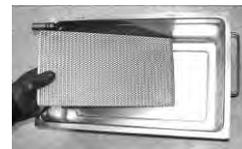
- 20 Rimuovere il telaio di bloccaggio del filtro a pannello.  
Rimuovere il telaio di bloccaggio del filtro a pannello, lavarlo a fondo con acqua e sapone e sciacquarlo bene con acqua calda.



- 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, premere 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 non 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	 <b>Sostanze chimiche</b>	 <b>Elettricità</b>	 <b>Vapore/liquidi bollenti</b>	 <b>Olio bollente</b>	 <b>Superfici roventi Pavimenti sdruciolevoli</b>
	 <b>Movimentazione manuale</b>	 <b>Parti in movimento</b>	 <b>Superfici/oggetti acuminati</b>		

Attrezzi e forniture



Guanti per il filtraggio



Schermo facciale



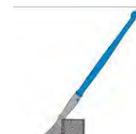
Grembiule termoresistente



Secchio di plastica



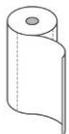
Spazzola per la pulizia a fondo Ecolab Hi-Temp



Spugnetta e manico Ecolab Hi-Temp



KAY® QSR Sgrassante



Carta assorbente da cucina



Detergente per friggitorie KAY® QSR

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".



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



segue ►

## Procedura di pulizia a fondo della vasca (segue)

### 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 JIB). Una volta posizionato il carrello di smaltimento dell'olio, premere il tasto √ per rispondere "SÌ" ("YES"); il display visualizza "DRAINING" 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 EMPTY" insieme a "YES NO". Premere il tasto √; sul display compare "SOLUTION ADDED" insieme a "YES NO". Non premere nessun tasto; andare al punto successivo.



### 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.



### 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?" e "YES NO". Accertarsi che la vasca sia piena sino a 25 mm oltre la linea di livello superiore, quindi premere il tasto √; 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.

segue ►

## Procedura di pulizia a fondo della vasca (segue)

- 11 Avviare il ciclo di pulizia.  
Premere il tasto **V**; 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 "CLN 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 EMPTY" "YES NO".



**Vapore/liquidi bollenti**

La soluzione bollente può causare ustioni gravi; indossare guanti e indumenti di protezione.



- 13 Pulire la vasca.  
Una volta svuotata la vasca, premere il tasto **V**; il display visualizza "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO". Pulire gli elementi riscaldanti con la spazzola per la pulizia a fondo Hi-Temp e le pareti, gli angoli e la parte superiore dell'interno della vasca con l'apposita spugnetta montata sul manico Hi-Temp.

★ **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 spugnetta abrasiva su di essi, in quanto il pannello grattato si attaccherebbe e brucerebbe.*

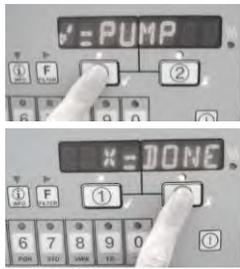
**Non utilizzare lana d'acciaio, spazzole a setole metalliche, spatole o altri detergenti abrasivi o detergenti / sanitizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché queste sostanze chimiche deteriorerebbero le parti in acciaio inossidabile e accorcerebbero la durata della friggitrice.**

- 14 Sciacquare la vasca tre volte.  
Una volta pulita la vasca, premere il tasto **V**; 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".



## Procedura di pulizia a fondo della vasca (segue)

- 15 Pulire i tubi dell'olio.  
Premere il tasto  $\checkmark$ ; il display visualizza "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES"  $\checkmark$ = PUMP" "X=DONE". Premere e tenere premuto per alcuni secondi il tasto  $\checkmark$  per spurgare i tubi.



- 16 Svuotare la coppa di raccolta del filtrato.  
Estrarre la coppa e svuotarla usando il contenitore da 2 litri; travasare poi il liquido in un contenitore per lo smaltimento. Sciacquare la coppa con acqua e asciugarla.



- 17 Asciugare la vasca.  
Terminata la pulizia dei tubi dell'olio, premere il tasto X; il display visualizza "VAT DRY" "YES NO". Asciugare 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



Spazzola di nylon



Flacone spray



Carta assorbente



Secchio per passare lo straccio



Spatola



Spazzolone HI-lo

## Procedura

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



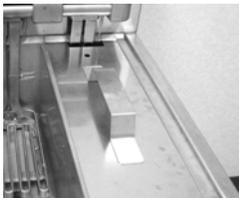
- 2** Rimuovere la coppa di raccolta del grasso. Rimuovere dalla cappa il coperchio e la coppa di raccolta del grasso e versarne il contenuto nel carrello di smaltimento dell'olio.



- 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.



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



segue ▶

## Pulizia della parte posteriore della friggitrice (segue)

- 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.  
Prestare attenzione quando si pulisce intorno al fusibile. Spezzandolo si attiverebbe l'impianto antincendio.



- 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. Fare 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 della 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. Lavare la coppa dell'olio con acqua e sapone, e sciacquarla bene con acqua calda.

