

Henny Penny Corp.

Gasfrittiermaschine mit geringem Ölbedarf

LVG-202; LVG-203; LVG-204

*Querverweise (optional)***Tägliche Wartungsaufgaben**

FR 06D01 Filterwartung

Wöchentliche WartungsaufgabenFR 06W01 Rückseite der
Frittiermaschine
reinigen.**Vierteljährliche Wartungsaufgaben**FR 05Q01 Dichtungsringe des
Filtersystems
prüfen.

FR 06Q02 Tiefenreinigung

Halbjährliche WartungsaufgabenFR 06S01 Gebläse und
Lüftungen
reinigen.

Modell LVG-203



V

V. Filterablasswanne, B. JIB (Kanne in einer Box)

△ Gefahren

Diese Symbole warnen vor möglichen Risiken für die persönliche Gesundheit.

▨ Gerätealarm

Unter diesem Symbol finden Sie Information, wie Sie Schäden am Gerät während des Betriebs vermeiden können.

★ Tipps

Unter diesem Symbol finden Sie wertvolle Tipps zum jeweils angewandten Betriebsmodus.

Warum? Reinigt das Becken von Krümeln und filtert das Öl sorgfältig, um die Lebensdauer des Öls zu verlängern.

Erforderliche Zeit Vorbereitung: 5 Minuten Durchführung: 10 Minuten pro Becken

Tageszeit Während Zeiten mit niedriger Auslastung.

Gefahrensymbole


 **Chemikalien**
 **Elektrizität**
 **Heiße Flüssigkeiten / Dampf**
 **Heißes Öl**
 **Heiße Oberflächen**
 **Manuelle Bearbeitung**
 **Bewegliche Teile**
 **Scharfe Objekte/Oberflächen**
 **Rutschige Fußböden**

Werkzeuge und Gebrauchsgüter




Vorgehensweise

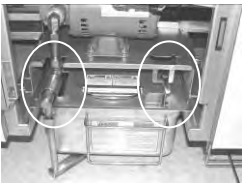
1 Die Schutzkleidung anziehen.
Die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.

 **Heißes Öl**
Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.



2 Filterwanne prüfen.
Sicherstellen, dass die Filterablasswanne und die Wannendeckung ordnungsgemäß angebracht sind mit dem eingerasteten Filterriegel (rechts) und dem fest angeschlossenen Filterrohr (links).

 **Tipp**
Wenn die Filterablasswanne oder die Filterabdeckung nicht ordnungsgemäß angebracht wurde, erscheint in der Anzeige **FILTERWANNE FEHLT**.



3 FILTER-Taste drücken und halten.
Sicherstellen, dass das Öl heiß ist, um die besten Filterergebnisse zu erhalten und danach die FILTER-Taste drücken und halten, bis in der Anzeige **1.AUTO FILTER** erscheint.



4 ABWÄRTS-Taste drücken.
Die ABWÄRTS-Taste drücken und in der Anzeige erscheint **2.FILTERWARTUNG?**



5 ✓-Taste drücken.
✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint **FILTERWARTUNG** gefolgt von **JA NEIN**. Für Ja die ✓-Taste drücken, um das Öl abzulassen, und in der Anzeige erscheint **ENTLEERUNG**. Für **NEIN X** drücken und die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.



continued ▶

Filterwartung (Fortsetzung)

- 6 Becken innen putzen.**
Das Scheuerwerkzeug, einen Scheuerschwamm aus Nylon und eine kleine Menge von McD's Reinigungsmittel für Frittiermaschinen verwenden, um das Becken innen zu putzen.



Gerätealarm

Arbeiten Sie sorgfältig damit die Messsonden und der Obergrenzenschalter nicht beschädigt werden.

- 7 Putzen beendet**
Sobald das Becken sauber ist und in der Anzeige PUTZEN BEENDET? erscheint, die ✓-Taste für JA drücken. In der Anzeige erscheint dann "BECKEN AUSWASCHEN?" gefolgt von "JA NEIN".



- 8 Auswaschen.**
Für JA die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint AUSWASCHEN. Öl durch das Becken laufen lassen.



- 9 Erneut auswaschen.**
Sobald der Waschzyklus beendet ist, erscheint in der Anzeige ERNEUT AUSWASCHEN? gefolgt von JA NEIN. Wenn das Becken noch nicht sauber ist, die ✓-Taste für JA drücken und Schritt 9 wird wiederholt.



- 10 Spülen.**
Wenn das Becken sauber ist, X für NEIN drücken und in der Anzeige erscheint SPÜLEN. Das Öl wird in das Becken gepumpt und spült es aus.



- 11 Erneut spülen.**
Sobald das Spülen beendet ist, erscheint in der Anzeige ERNEUT SPÜLEN? gefolgt von JA NEIN. Wenn das Becken noch nicht sauber ist, die ✓-Taste für JA drücken und Schritt 11 wird wiederholt.



- 12 Polieren.**
Wenn das Becken sauber ist, X für NEIN drücken und in der Anzeige erscheint POLIEREN gefolgt von JA.. Für JA die ✓-Taste drücken und das Öl wird für fünf Minuten durch das Filtersystem laufen lassen.



Tipp

Ein Polierzyklus kann jederzeit durch das Drücken der ✓-Taste unter den Wörtern POLIEREN STOPPEN gestoppt werden.



- 13 Becken füllen.**
Sobald der Polierzyklus beendet ist, erscheint in der Anzeige BECKEN FÜLLEN gefolgt von JA. Für JA ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint FÜLLEN und das Becken wird mit Öl gefüllt.



- 14 Zurück zum Normalbetrieb**
Sobald das Becken voll ist, erscheint in der Anzeige BECKEN VOLL? gefolgt von JA NEIN. Für JA die ✓-Taste drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.



- 15 Netzschalter einschalten.**
Sicherstellen, dass der Hauptschalter auf EIN steht.



Tipp

Wenn das Filterpad nicht gewechselt wurde, erscheint in der Anzeige eine Erinnerung "PAD AUSTAUSCHEN". Durch Drücken der Taste #1 wird die Meldung gelöscht, aber sie erscheint alle 4 Minuten erneut, solange bis der Filterpad ausgetauscht wurde.

continued ▶

Filterwartung (Fortsetzung)

- 16 Filterablasswanne herausziehen.
Die Tür öffnen, den Riegel der Ablasswanne anheben und die Einrichtung der Filterablasswanne mithilfe des Griffs an der Ablasswanne herausziehen.

 **Heiße Oberflächen**

Diese Wanne kann heiß sein! Schutzkleidung oder Handschuhe verwenden oder es können ernsthafte Verbrennungen auftreten.



- 17 Die Abdeckung der Filterablasswanne entfernen.
Die Wannabdeckung von der Ablasswanne heben.



- 18 Krümelkorb entfernen.
Den Krümelkorb von der Ablasswanne heben. Öl und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.



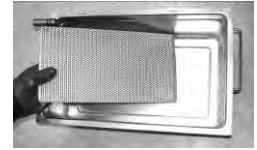
- 19 Den Rückhaltering für das Filterpad entfernen.
Den Rückhaltering für das Filterpad entfernen und sorgfältig mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.



- 20 Das Filterpad von der Wanne entfernen.
Das Filterpad von der Wanne abziehen und entsorgen.



- 21 Bodensieb entfernen.
Das Bodensieb von der Wanne entfernen und sorgfältig mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.



- 22 Filterablasswanne reinigen.
Öl und Krümel von der Ablasswanne abwischen.












- 23 Wieder zusammenbauen.
In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen, dabei zunächst das Bodensieb in die Filterwanne einsetzen, danach das Filterpad den Rückhaltering und den Krümelfänger.



 **Tipp**

Sicherstellen, dass die Ablasswanne, das Bodensieb, der Krümelfänger und der Rückhaltering sorgfältig getrocknet wurden, bevor das Filterpad eingesetzt wird, da sich das Filterpad in Wasser auflöst.

Warum?	Um die Becken durch das Entfernen von eingebranntem Öl sorgfältig zu reinigen.		
Erforderliche Zeit	1 Stunde Pro Becken 15 Minuten Vorbereitung und Ausführung		
Tageszeit	Nach Geschäftsschluss in Restaurants, die nicht 24 Stunden geöffnet haben.	In 24-Stunden-Restaurants: Die Aufgabe kann immer nur an einem Becken ausgeführt werden. Die Kunden können mit den verbleibenden Becken versorgt werden.	
Gefahrensymbole	 Chemikalien  Elektrizität  Heiße Flüssigkeiten / Dampf  Heißes Öl  Heiße Oberflächen  Manuelle Bearbeitung  Bewegliche Teile  Scharfe Objekte/Oberflächen  Rutschige Fußböden		

Werkzeuge und Gebrauchsgüter



Handschuhe, Filtermaterial

Gesichtsschutz

Schürze, hitzebeständig

Plastikeimer

Langstielige Bürste, Wanne, hitzebeständig

Scheuerwerkzeug

Entfetter

Papierhandtücher

Nicht kratzender Schwamm

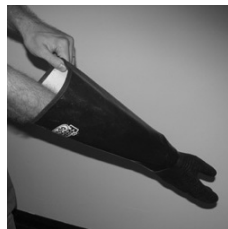
McCleaner

Vorgehensweise

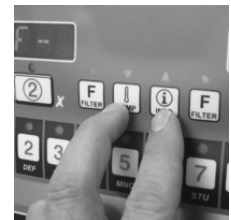
- Die Schutzkleidung anziehen. Die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.



Heißes Öl
Heißes Öl oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.



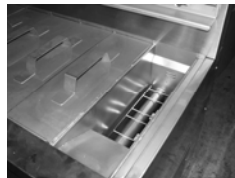
- Beginn des Tiefenreinigungsmodus
TEMP- und INFO-Tasten drücken und halten bis zunächst LEVEL - 1 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.



- Becken abdecken. Die benachbarten Becken abdecken, um eine unbeabsichtigte Verunreinigung mit der Intensivreinigungslösung für Becken zu vermeiden.



Tipp
Während der Anwendung der Intensivreinigungslösung dürfen in benachbarten Becken keine Lebensmittel gegart werden, um eine Verunreinigung des Öls und der Lebensmittel zu vermeiden.



- Code eingeben. Der Code 1 2 3 4 muss mit den Nummertasten eingegeben werden.



Fortsetzung ▶

Tiefenreinigung der Becken (Fortsetzung)

5 Auf Tiefenreinigung scrollen.
Die ABWÄRTS-Taste zweimal drücken und in der Anzeige erscheint "TIEFENREINIGUNG". √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "TEIFENREIN?" gefolgt von "JA NEIN".



6 Auswahl bestätigen für:
Geteilte Becken: In der Anzeige erscheint "LINKS RECHTS". Für die Auswahl des linken Beckens die √-Taste drücken oder die X-Taste für das rechte Becken. In der Anzeige erscheint dann "ÖL ENTLLEERT" gefolgt von "JA NEIN"



Ungeteilte Becken: √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ÖL ENTLLEERT" gefolgt von "JA NEIN".

7 Ölentleerung bestätigen:
Leeres Becken: √-Taste drücken und die Steuerung springt nach unten auf "Filterwanne vorbereiten" Schritt #10.



Mit Öl gefülltes Becken: X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "WURDE DIE ENTSORGUNGSEINHEIT ANGEBRACHT?" (für JIB-Systeme) oder in der Anzeige erscheint "WANNE PRÜFEN" (für Ölvorratssysteme) gefolgt von "JA NEIN".



8 ÖlentSORGUNG
X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ENTSORGUNGSEINHEIT ANBRINGEN" (JIB-Systeme). Sobald die Wanne/Entsorgungseinheit angebracht wurde, √-Taste für JA drücken und in der Anzeige erscheint "ENTSORGUNG" und das Öl läuft aus dem Becken. Bei Geräten mit einem Ölvorratssystem kann jetzt die Taste ENTSORGUNG am Ölvorratsschalter gedrückt werden, um die Ablasswanne zu leeren.



9 Leeres Becken:
In der Anzeige erscheint dann "BECKEN LEER". Sobald das Becken leer ist, die √-Taste und in der Anzeige erscheint "BECKEN VOLLSTÄNDIG ENTLLEERT", gefolgt von "JA NEIN". √-Taste drücken und das Ablassventil wird geschlossen.



10a Filterwanne vorbereiten.
Die internen Filterkomponenten aus der Filterablasswanne nehmen und in einem Spülbecken reinigen. Die leere Filterablasswanne und die Abdeckung wieder in die Frittiermaschine einsetzen.

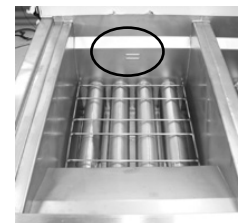


10b Lösung vorbereiten:
Für die Reinigung ungeteilter Becken: 2/3 einer 1-Gallonenflasche (3,8 l) eines unverdünnten McD-Heavy-Duty-Entfetters in ein leeres Becken gießen und mit heißem Wasser auf etwa 1" (25 mm) über den Ölstandlinien auffüllen.



Für die Reinigung geteilter Becken:
1/3 einer 1-Gallonenflasche (3,8 l) eines unverdünnten McD-Heavy-Duty-Entfetters in ein leeres Becken gießen und mit heißem Wasser auf etwa 1" (25 mm) über den Ölstandlinien auffüllen.

10c Reinigungslösung hinzufügen.
In der Anzeige erscheint dann "LÖSUNG HINZUGEFÜGT?" gefolgt von "JA NEIN". Sicherstellen, dass das Becken bis auf 1 Zoll (25 mm) über der oberen Füllstandlinie aufgefüllt wurde. Danach die √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "REINIGUNG STARTEN" "JA NEIN".



★Tipp
Während der Reinigung nach Bedarf Wasser hinzufügen, um die Lösung 1 Zoll (25 mm) über der oberen Füllstandlinie zu halten.

Fortsetzung ►

Tiefenreinigung der Becken (Fortsetzung)

- 11 Reinigung
√-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "REINIGUNG" gefolgt von einem Countdown-Zeitgeber. Die Heizung wird für diesen Schritt für eine Stunde auf 195°F (91°C) geregelt.

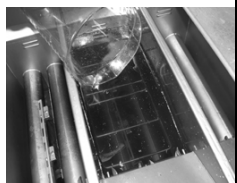
Tipp

X-Taste drücken, um den Reinigungszyklus zu stoppen.

Befolgen Sie das Beckenreinigungsverfahren von McDonald's und nach einer Stunde erscheint in der Anzeige "REINIGEN BEENDET" und es ertönt ein Signalton. In der Anzeige erscheint dann "LÖSUNG AUS DEM BECKEN ENTFERNEN".



- 12 Entsorgung der Lösung
Mithilfe einer 1/2-Gallonenkanne (2 l) die Lösung aus dem Becken entfernen und zur Entsorgung in einen Plastikeimer gießen. Die restliche Lösung kann zur Entsorgung in die Ablasswanne abgelassen werden.. In der Anzeige erscheint dann "BECKEN LEER" "JA NEIN".



Heiße Flüssigkeiten / Dampf

Handschuhe und Schutzausrüstung müssen benutzt werden, da die heiße Lösung schwerste Verbrennungen verursachen kann.

- 13 Becken reinigen.
Sobald das Becken leer ist, die √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN VOLLSTÄNDIG GEPUTZT" "JA NEIN". Falls notwendig Bürste zur Reinigung der Brenner und Scheuerwerkzeuge zur Reinigung des Beckens verwenden.



Gerätealarm

Stahlwolle, Drahtbürste, Messerspachtel oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten dürfen nicht verwendet werden, da diese den Edelstahl beeinträchtigen und die Lebensdauer des Gerätes verringern können.

- 14 Das Becken 3 Mal ausspülen.
Sobald das Becken sauber ist, die √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN AUSSPÜLEN" und das Ablassventil wird geöffnet. Sauberes Wasser in das Becken gießen, um das Becken auszuspülen, und danach das Spülwasser in die Ablasswanne ablassen. Mindesten 3 Mal ausspülen, aber darauf achten, dass die Ablasswanne nicht überläuft. In der Anzeige erscheint dann "SPÜLEN BEENDET" "JA NEIN".






- 15 Filterablasswanne leeren.
Die Ablasswanne unter der Frittiermaschine herausziehen und mithilfe der 1/2-Gallonenkanne (2 l) zur Entsorgung in einen Plastikeimer gießen. Die Ablasswanne mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.



- 16 Becken trocknen.
Sobald das Becken vollständig gespült ist, die √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN TROCKEN" "JA NEIN". Das Becken sorgfältig mit einem Papierhandtuch trocknen und danach die √-Taste drücken.



Warum?	Um einen ordnungsgemäßen Betrieb der Brenner sicherzustellen.	
Erforderliche Zeit	10 Minuten	
Tageszeit	Ende des Arbeitstags:	In 24-Stunden-Restaurants: Spät in der Nacht oder am frühen Morgen, wenn das Arbeitsaufkommen niedrig ist.
Gefahrensymbole	 Rutschige Fußböden	 Heißes Öl
		 Komprimiertes Gas /komprimierte Luft/Flüssigkeit

Werkzeuge und Gebrauchsgüter



Kreuzschlitzschraubendreher



Papierhandtücher

Vorgehensweise

- 1 Netzschalter abschalten.
Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf AUS steht.



- 2 Gas abstellen und die Gasleitung abklemmen.
Die linke Tür öffnen und den Gashahn im Uhrzeigersinn drehen, um das Gas abzustellen und danach die Gasleitung abzuklemmen.



- 3 Die Frittiermaschine von der Haube rollen.
Sicherungskabel abtrennen und die Stecker der Frittiermaschine ziehen und dann die Frittiermaschine vorsichtig soweit von der Haube rollen, bis man hinter die Frittiermaschine gelangt.



Heißes Öl

Vorsicht: Beim Bewegen der Frittiermaschine kann heißes Frittieröl verspritzen.

- 4 Gebläselüftungen reinigen.
Mit einem Tuch oder Papierhandtuch die Eingangsschlitze des Gebläses reinigen, um sicherzustellen, dass genügend Luft zu den Gebläsen gelangt.



- 5 Unteren Teil der Rückwand entfernen.
Mit einem Kreuzschlitzschraubendreher den unteren Teil der Rückwand entfernen.



- 6 Gebläse reinigen.
Mit einem Tuch oder Papierhandtuch jede Gebläseöffnung reinigen.



- 7 Den unteren Teil der Rückwand wieder anbringen.
Die Lüftungsschlitze auf der Innenseite der Rückwand reinigen und die Wand wieder anbringen.



- 8 Frittiermaschine wieder an ihren Platz bringen.
Den Stecker wieder an die Steckdose anschließen und die Frittiermaschine wieder an ihren Platz rollen.



- 9 -Gasleitung und Sicherungskabel wieder anschließen.
Die Gasleitung wieder anschließen und den Gashahn gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Gas wieder anzustellen, und das Sicherungskabel wieder an die Frittiermaschine anschließen.



Warum? Um ein Ansammeln von Fett zu verhindern und um den Sauberkeitsstandard von McDonald's zu erfüllen.

Erforderliche Zeit Vorbereitung: 5 Minuten Durchführung: 45 Minuten

Tageszeit Ende des Arbeitstags: In 24-Stunden-Restaurants: Spät in der Nacht oder am frühen Morgen, wenn das Arbeitsaufkommen niedrig ist.

Gefahrensymbole

 Chemikalien
  Elektrizität
  Heiße Flüssigkeiten / Dampf
  Heißes Öl

 Heiße Oberflächen
  Manuelle Bearbeitung
  Scharfe Objekte/Oberflächen

 Rutschige Fußböden
  Komprimiertes Gas /komprimierte Luft/Flüssigkeit

Werkzeuge und Gebrauchsgüter



Vorgehensweise

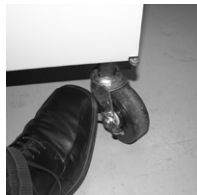
1 Netzschalter abschalten. Sicherstellen, dass der Hauptschalter auf AUS steht.



2 Fettfang entfernen. Fettwanne und -tasse aus der Haube entfernen und den Inhalt in einen Ölentorgungswagen gießen.

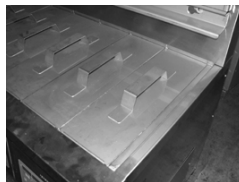


3 Laufrollen freigeben. Die Bremsen der Laufrollen an der Frittiermaschine lösen.



4 Becken der Frittiermaschine abdecken. Auf allen Becken eine Beckenabdeckung anbringen.

 Heißes Öl



5 Gas abstellen und die Gasleitung abklemmen. Die linke Tür öffnen und den Gashahn im Uhrzeigersinn drehen, um das Gas abzustellen und danach die Gasleitung abzuklemmen.



6 Die Stromversorgung der Frittiermaschine unterbrechen. Das Kabel am Stecker selbst, nicht am Kabel, aus der Steckdose ziehen.



7 Die Frittiermaschine von der Haube rollen. Sicherungskabel abtrennen und die Frittiermaschine vorsichtig soweit von der Haube rollen, bis man hinter die Frittiermaschine gelangt.



 Heißes Öl

Vorsicht: Beim Bewegen der Frittiermaschine kann heißes Frittieröl verspritzen.

Fortsetzung ▶

Rückseite der Frittiermaschine reinigen (Fortsetzung)

- 8 Filter entfernen.
Fettfilter entfernen und im Spülbecken in heiße McDonald's A.P.C. (HCS) eintauchen.



- 9 Haube reinigen.
Mit einer Messerspachtel vorsichtig Fett von der Haube und hinter der Frittiermaschine entfernen.



- 10 Reihenfolge der Reinigung
Den Bereich hinter der Frittiermaschine in dieser Reihenfolge reinigen:
A. Zugängliche Teile des Stapels
B. Rückseite der Haube
C. Seiten der Haube
D. Vertiefung des Fettfilters
E. Metallfolien um die Frittiermaschine



- 11 Sorgfältig um den Schmelzeinsatz
Vorsichtig um den Schmelzeinsatz reinigen. Wenn der Schmelzeinsatz beschädigt wird, wird das Feuerlöschsystem ausgelöst.



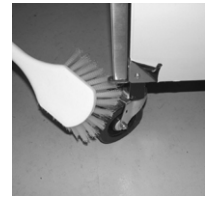
- 12 Putzen
Eine Nylonbürste und heiße McD A.P.C. (HCS) verwenden, um die Bereiche hinter der Frittiermaschine einschließlich des Fußbodens zu reinigen.



- 13 Mit einem Tuch trocknen.
Alle Bereiche mit einem Tuch solange abwischen, bis sie sauber und trocken sind. Vom Geschäftsführer prüfen lassen.



- 14 Laufrollen waschen.
Eine Nylonbürste und heiße McD A.P.C. (HCS) verwenden, um die Laufrollen zu reinigen.



- 15 Bereich reinigen.
Einen Wischmopp und McD A.P.C. (HCS) verwenden, um den Bereich um die Frittiermaschine zu reinigen.



- 16 Frittiermaschine wieder an ihren Platz bringen.
Schritte 1 - 7 in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um die Frittiermaschine wieder zur Haube zu bringen und den Fettfilter zu ersetzen. Die Beckenabdeckungen entfernen.



Heißes Öl

Vorsicht: Beim Bewegen der Frittiermaschine kann heißes Frittieröl verspritzen.

- 17 Filterablasswanne reinigen.
Öl und Krümel von der Ablasswanne abwischen. Die Ablasswanne mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

