

Henny Penny Corp. Frituurinstallatie met laag olievolume - gas

LVG-202; LVG-203; LVG-204

Kruisverwijzing (optioneel)

Dagelijkse onderhoudstaken

FR 06D01 Onderhoud aan filter

Wekelijkse onderhoudstaken

FR 06W01 Reinigen achter frituurinstallatie

Driemaandelijke onderhoudstaken

FR 05Q01 De O-ringen van het filtersysteem controleren

FR 06Q02 Grondig reinigen

Halfjaarlijkse onderhoudstaken

FR 06S01 Blazers en ventilatie reinigen

Model LVG-203



A

A Filterafvoerpan, B. JIB (Jug-in-Box)

△ Risico's

Deze pictogrammen waarschuwen voor een mogelijk risico op persoonlijk letsel.

▨ Alarmen apparatuur

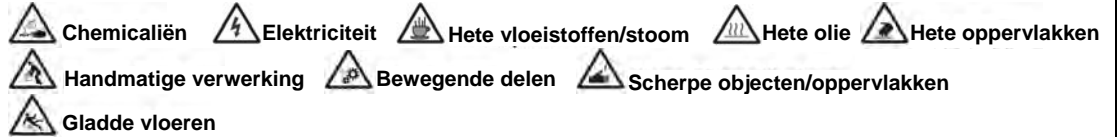
Zoek naar dit pictogram om informatie te vinden over het vermijden van beschadiging aan de apparatuur bij het uitvoeren van een procedure.

★ Tips

Zoek naar dit pictogram om nuttige tips te vinden over het uitvoeren van een procedure.

Waarom	Het olievat wordt gezuiverd van kruimels en de olie wordt grondig gefilterd om de levensduur ervan te verlengen	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiden	10 minuten per vat voor afronden
Tijd van de dag	In de minder drukke uren.	

Pictogrammen risico's



Hulpmiddelen en verbruiksartikelen



Handschoenen, filteren



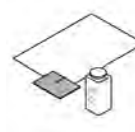
Gezichtsbescherming



Hittebestendig schort



Hulpmiddel voor schuren



McFiltering Kit voor ingebouwd filtersysteem, monster

Procedure

- 1 Trek beschermende kleding aan
Gebruik door McDonald's goedgekeurde veiligheidsapparatuur, waaronder schort, gezichtsbescherming en handschoenen.



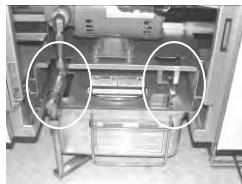
Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken



- 2 Filter van pan controleren
Zorg ervoor dat de filterafvoer van de pan en het deksel juist op hun plek zitten met de filtervergrendeling (rechts) ingeschakeld en dat de pijp van het filter goed strak aangesloten zit (links).



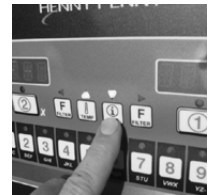
Tip
Als de filterafvoer van de pan of het deksel niet goed op hun plek zitten, wordt in het display FILTER PAN MISSING weergegeven.



- 3 Druk knop FILTER in en houd deze ingedrukt
Zorg ervoor dat de olie heet is om de beste resultaten te bereiken met het filteren, druk dan op knop FILTER en houd deze ingedrukt tot in het display 1.AUTO FILTER wordt weergegeven



- 4 Druk op knop OMLAAG
Druk op knop OMLAAG en het display toont 2.MAINT FILTER?



- 5 Druk op knop ✓
Druk op knop ✓ en het display toont MAINT. FILTER met daarbij JA en NEE. Druk op knop ✓ voor JA om de olie uit de pan te laten lopen; het display toont DRAINING. Druk op X voor NEE en de bediening keert terug naar de normale bewerking.



vervolg ▶

Onderhoud filter (vervolg)

- 6 Schrob de binnenzijde van het vat schoon.
Gebruik het hulpmiddel voor schuren, een nylon schuursponsje en een kleine hoeveelheid McD's Fryer Cleaner om de binnenzijde van het vat schoon te schrobben.



Alarm apparatuur

Zorg ervoor dat de aftastsensoren voor de maximale inhoud niet beschadigd raken.

- 7 Schrobben voltooid
Wanneer het vat schoon is en het display SCRUB COMPLETE? weergeeft, druk dan op knop ✓ voor JA. Display toont WASH VAT? met daarbij YES en NO.



- 8 Wassen
Druk op knop ✓ voor JA en display toont WASHING. Er wordt olie door het vat gecirculeerd.



- 9 Opnieuw wassen
Als de wascyclus afgerond is, geeft het display WASH AGAIN? aan met daarbij YES en NO. Als het vat nog niet schoon is, druk dan op ✓ voor JA en stap 9 wordt herhaald.



- 10 Spoelen
Als het vat schoon is, druk dan op X voor NEE; in het display wordt RINSING weergegeven. De olie wordt in het vat gepompt en spoelt het uit



- 11 Opnieuw spoelen
Nadat het spoelen afgerond is, geeft het display RINSE AGAIN? aan met daarbij YES en NO. Als het vat nog niet schoon is, druk dan op ✓ voor JA en stap 11 wordt herhaald.



- 12 Egaliseren
Als het vat schoon is, druk dan op X voor NEE; het display toont POLISH met daarbij YES. Druk op knop ✓ voor JA; de olie wordt gedurende 5 minuten door het filtersysteem gecirculeerd.



★ Tip

Een egalisatiecyclus kan op elk moment gestopt worden door op knop ✓ te drukken; deze zit onder de woorden STOP POLISH.



- 13 Vat vullen
Als de egalisatiecyclus afgerond is, geeft het display FILL VAT aan met daarbij YES. Druk op knop ✓ voor JA en de display geeft FILLING weer; het olievat wordt gevuld met olie.



- 14 Terug naar normale werking
Als het vat vol is, geeft het display IS POT FILLED? aan met daarbij JA en NEE. Druk op knop ✓ voor JA en het systeem keert terug naar de normale werking.



- 15 Schakel de stroom in.
Zorg ervoor dat de stroomschakelaar in stand AAN staat.



★ Tip

Als het filterkussen niet vervangen is, verschijnt een herinnering "CHANGE PAD" in het display. Druk op knop nr. 1 om het bericht te annuleren; het verschijnt echter elke 4 minuten opnieuw tot het filterkussen vervangen is.

vervolg ▶

Onderhoud filter (vervolg)

16 Uittrekfilter frituurpan

Open het deurtje, til de afvoerstop van de pan op en trek de montage voor filterafvoer van de pan naar buiten met de handgreep op het afvoergedeelte.

Hete oppervlakken

De pan kan heet zijn! Gebruik beschermende lappen of handschoenen; anders kunnen brandwonden het resultaat zijn.



17 Verwijder de afdekking van de filterafvoer van de pan.

Haal de deksel van de afvoerpan.



18 Verwijder het kruimelmandje

Haal het kruimelmandje uit de afvoerpan. Verwijder olie en kruimels uit het kruimelmandje. Reinig het kruimelmandje met water en zeep en spoel het daarna grondig af met heet water.



19 Verwijder de klemring voor het filterkussen

Verwijder de klemring van het filterkussentje en reinig deze grondig met water en zeep. Grondig spoelen met heet water.



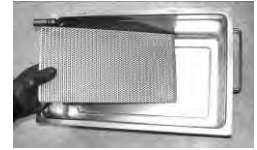
20 Verwijder het filterkussen uit de pan.

Haal het filterkussen uit de pan en gooi het weg



21 Verwijder het onderste scherm

Haal het onderste scherm uit de pan en reinig het grondig met water en zeep. Grondig spoelen met heet water.



22 Reinig de afvoerpan

Veeg de olie en kruimels uit de afvoerpan.



23 Opnieuw monteren

Monteer het geheel in omgekeerde volgorde, waarbij het onderste scherm eerst in de filterpan wordt geplaatst, gevolgd door het filterkussen, de klemring en de kruimelvanger.



Tip

Zorg ervoor dat de afvoerpan, onderste scherm, kruimelvanger en klemring goed droog zijn voor het filterkussen in de pan wordt geplaatst; door water zal het filterkussen oplossen.

Waarom Om het vat grondig te reinigen door gecaramelliseerde olie eruit te verwijderen

Vereiste tijd 1 uur
15 minuten voorbereiding en afronding per vat

Tijd van de dag Na sluiting indien geen 24-uursvestiging
Voor 24-uursvestigingen: de taak kan per vat worden uitgevoerd. Het blijft mogelijk de klanten te bedienen uit de overige vaten.

Pictogrammen risico's

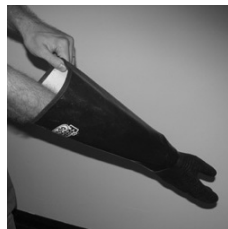
Chemicaliën
 Elektriciteit
 Hete vloeistoffen/stoom
 Hete olie
 Hete oppervlakken
Handmatige verwerking
 Bewegende delen
 Scherpe objecten/oppervlakken
Gladde vloeren

Hulpmiddelen en verbruiksartikelen



Procedure

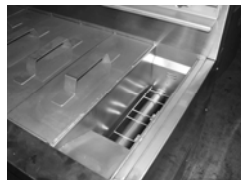
1 Trek beschermende kleding aan
Gebruik door McDonald's goedgekeurde veiligheidsapparatuur, waaronder schort, gezichtsbescherming en handschoenen.



Hete olie

Hete olie of water kan ernstige brandwonden veroorzaken.

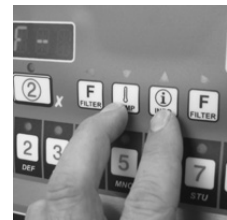
2 Dek vaten af
Dek naastgelegen vaten af om onbedoelde verontreiniging met de grondig reinigende oplossing voor frituurinstallaties te voorkomen.



Tip

Bereid geen producten in naastgelegen vaten wanneer het Proces voor grondig reinigen gaande is om verontreiniging van olie en producten te voorkomen.

3 Ga naar modus Grondig reinigen
Houd de knoppen TEMP en INFO ingedrukt tot LEVEL - 1 in het display wordt getoond, gevolgd door ENTER CODE.



4 Geef code in
Geef met de cijfertoetsen 1, 2, 3, 4 in.



vervolg ►

Grondig reinigen vat (vervolg)

- 5 Blader naar Grondig reinigen
Druk tweemaal op knop
DOWN en in het display
verschijnt “DEEP CLEAN”.
Druk op knop ✓ en het display
toont “DEEP CLN?” met
daarbij “YES NO”.



- 6 Bevestig keuze voor:

Gesplitste vaten: Display toont “LEFT RIGHT” (links rechts). Druk op knop ✓ om het linkervat te selecteren of knop X om het rechtervat te selecteren. Display toont dan “OIL RMVD” (olie verwijderd), met daarbij “YES NO” (ja / nee)



Volle vaten: Druk op knop ✓ en het display toont “OIL RMVD?” (olie verwijderd?) met daarbij “YES NO” (ja / nee).

- 7 Bevestig de verwijdering van de olie:

Leeg vat: Druk op knop ✓ en de bediening gaat verder naar “Prepare Filter Pan” (filterpan voorbereiden), stap nr. 10.



Met olie gevuld vat: Druk op knop X en het display toont “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?”. (voor JIB-systemen) of “CHK PAN” (controleer pan) (voor bulkoliesystemen), met daarbij “YES NO”.



- 8 Olie afvoeren
Druk op knop X en het display toont “INSERT DISPOSAL UNIT” (afvoereenheid plaatsen (JIB-systemen)). Nadat pan/afvoereenheid op zijn plek zit wordt op knop ✓ gedrukt voor YES (ja); display toont “DISPOSING” en de olie loopt uit het vat. Bij eenheden met bulkoliesystemen kan nu op knop DISPOSE worden gedrukt op de bulkolieschakelaar om de afvoerpan te legen.



- 9 Leeg vat:
Display toont “VAT EMTY” met daarbij “YES NO” (ja / nee). Druk op knop ✓ wanneer klaar; display toont “CLN VAT COMPLETE” (reiniging vat afgerond) met daarbij “YES NO” (ja / nee). Druk op knop ✓ en de afvoerklep wordt gesloten.



- 10a Filterpan voorbereiden
Haal alle interne filteronderdelen uit de filterafvoerpan en maak deze schoon in een gootsteen. Retourneer de lege filterafvoerpan en deksel naar de frituurpan.



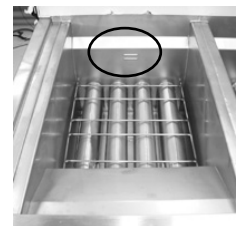
- 10b Oplossing voorbereiden:

Voor het reinigen van volle vaten: Giet 2/3 van een fles met 3,8L sterke McD Heavy-Duty Degreaser in het lege vat en vul dit aan met heet water tot ca. 25 mm boven de markering voor vullen met olie.



Voor het reinigen vangesplitste vaten: Giet 1/3 van een fles met 3,8L sterke McD Heavy-Duty Degreaser in het lege vat en vul dit aan met heet water tot ca. 25 mm boven de markering voor vullen met olie.

- 10c Voeg reinigungsoplossing toe
Display toont “SOLUTION ADDED?” met daarbij “YES NO” (ja / nee).
Zorg ervoor dat het vat gevuld is tot 25 mm boven de bovenste vullijn. Druk op knop ✓; het display toont “START CLEAN” (beginnen met reinigen) met daarbij “YES NO” (ja / nee).



★ Tip

Voeg tijdens het reinigungsproces naar behoefte water toe om de oplossing 25 mm boven de bovenste vullijn te houden.

vervolg ▶

Grondig reinigen vat (vervolg)

11 Reiniging

Druk op knop $\sqrt{}$; display toont "CLEANING" (reinen) met daarbij een aflopende teller. De hitte wordt voor deze stap gedurende een uur ingesteld op 91°C.



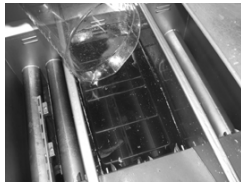
Tip
Druk op knop X om de reinigingscyclus af te breken.

Volg de reinigingsprocedure van McDonald's voor deze vaten; nadat het uur verstreken is toont het display "CLEAN DONE" (reiniging afgerond) en wordt een pieptoon gehoord. Display toont hierna "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (verwijder oplossing uit vat).



12 Oplossing afvoeren

Verwijder de oplossing uit het vat met een kan van 2 liter en giet deze in een plastic emmer voor afvoer. Laat achtergebleven oplossing in de afvoerpan lopen voor afvoer. Display toont "VAT EMPTY" met daarbij "YES NO" (ja / nee).



Hete vloeistoffen/stoom
Hete oplossing kan ernstige brandwonden veroorzaken; draag handschoenen en beschermende uitrusting.

13 Reinig het vat

Druk, wanneer het vat leeg is, op knop $\sqrt{}$; display toont "SCRUB VAT COMPLETE" (vat schrobben afgerond) met daarbij "YES NO" (ja / nee). Gebruik de borstel om de leidingen te reinigen en het hulpmiddel voor schuren om, indien nodig, het vat verder te reinigen.



Alarm apparatuur

Gebruik geen staalwol, draadborstel, plamuurmes of andere schurende reinigingsmiddelen of reinigings-/ontsmettingsmiddelen met chloor, broom, jodium of ammoniak omdat deze chemicaliën het materiaal (roestvrij staal) aantasten en de levensduur van de eenheid verkorten.

14 Spoel het vat 3 maal uit

Druk, wanneer het vat schoon is, op knop $\sqrt{}$; display toont "RINSE VAT" (spoelen - vat) en de afvoer wordt geopend. Giet schoon water in het vat om het te reinigen en laat het water in de afvoerpan weglopen. Spoel ten minste 3 maal, maar zorg ervoor dat de afvoerpan niet overvuld raakt. Display toont nu "RINSE COMPLETE" "YES NO" (spoelen afgerond ja/nee).



15 Leeg de filterafvoerpan




Haal de afvoerpan onder de frituurinstallatie vandaan (gebruik de kan van 2 liter) en leeg deze; giet de oplossing in een plastic emmer voor afvoer. Spoel de afvoerpan uit met water en droog deze grondig af.



16 Droog het vat af

Druk, nadat het vat volledig uitgespoeld is, op knop $\sqrt{}$; display toont "VAT DRY" "YES NO" (vat droog ja/nee). Droog het vat grondig met keukenrol, en druk hierna op knop $\sqrt{}$.



Waarom	Om een juiste werking van de brander te waarborgen	
Vereiste tijd	10 minuten	
Tijd van de dag	Einde van de werkdag	Voor 24-uursvestigingen: Laat in de avond of vroeg in de ochtend wanneer het volume laag is
Pictogrammen risico's	 Gladde vloeren  Hete olie  Gecomprimeerd(e) gas/lucht/vloeistof	

Hulpmiddelen en verbruiksartikelen



Kruiskopschroevendraaier



Keukenrol

Procedure

- 1 Stroom uitschakelen**
Zorg ervoor dat de hoofdstroomschakelaar **UIT** staat.



- 2 Sluit het gas af en koppel de gasleiding los**
Open de linkerdeur en draai de hendel voor afsluiten van het gas rechtsom om het gas uit te schakelen en koppel daarna de gasleiding los.



- 3 Rol de frituurinstallatie onder de afzuiginstallatie vandaan.**
Koppel de kabelhouder los en trek de stekker van de frituurinstallatie uit het stopcontact. Rol de installatie hierna ver genoeg onder de afzuiging vandaan om achter de frituurinstallatie te kunnen komen.



Hete olie

Opgelet: Hete olie kan spetteren bij het verplaatsen van de frituurinstallatie

- 4 Reinig de ventilatie van de blazers**
Reinig de inlaatsleuven van de blazer met een doek of keukenrol om voldoende luchtstroming naar de blazers te waarborgen.



- 5 Verwijder het onderste paneel aan de achterzijde**
Verwijder het onderste paneel aan de achterzijde met een kruiskopschroevendraaier.



- 6 Reinig de blazers**
Reinig elke opening van de blazers met een doek of keukenrol.



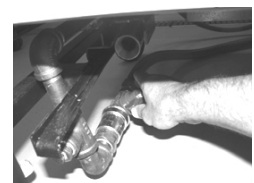
- 7 Plaats het onderste paneel aan de achterzijde terug.**
Reinig de ventilatiesleuven aan de binnenzijde van het paneel aan de achterzijde en plaats het paneel terug.












- 8 Plaats de frituurinstallatie terug.**
Steek de stekker weer in het stopcontact en rol de frituurinstallatie terug op zijn plek.



- 9 Koppel de gasleiding en de kabeldoorvoer opnieuw.**
Koppel de gasleiding opnieuw en draai de hendel voor afsluiten van het gas linksom om het gas weer aan te sluiten; koppel de kabeldoorvoer terug aan de frituurinstallatie.



Waarom	Om ophoping van vet te voorkomen en om te voldoen aan de standaarden voor schoon zijn van McDonald's	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiden	45 minuten voor afronding
Tijd van de dag	Einde van de werkdag	Voor 24-uursvestigingen: Laat in de avond of vroeg in de ochtend wanneer het volume laag is

Pictogrammen risico's	 Chemicaliën	 Elektriciteit	 Hete vloeistoffen/stoom	 Hete olie	 Hete oppervlakken
	 Handmatige verwerking	 Scherpe objecten/oppervlakken	 Gladde vloeren		
	 Gecomprimeerd(e) gas/lucht/vloeistof				

Hulpmiddelen en verbruiksartikelen



Nylon borstel



Sprayfles



Handdoeken



Emmer met mop



Plamuurmes



Hi-lo Deck-borstel

Procedure

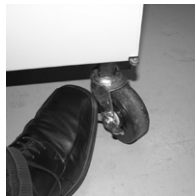
- 1 Stroom uitschakelen**
Zorg ervoor dat de hoofdstroomschakelaar **UIT** staat.



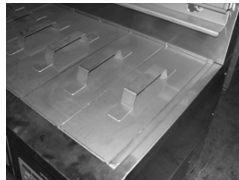
- 2 Verwijder de vetvanger**
Verwijder de vetgoot en -beker in de afzuiginstallatie en giet de inhoud in een hulpstuk voor olieafvoer.



- 3 Ontgrendel de wielletjes**
Ontgrendel de wielletjes van de frituurinstallatie.



- 4 Dek de frituurvaten af**
Plaats deksels op alle vaten.



- 5 Sluit het gas af en koppel de gasleiding los**
Open de linkerdeur en draai de hendel voor afsluiten van het gas rechtsom om het gas uit te schakelen en koppel daarna de gasleiding los.



- 6 Ontkoppel de stroomsnoeren van de frituurinstallatie**
Ontkoppel de stroomsnoeren door aan de stekker te trekken, niet aan het snoer.



- 7 Rol de frituurinstallatie onder de afzuiginstallatie vandaan.**
Ontkoppel de kabeldoorvoer en rol de frituurinstallatie voorzichtig ver genoeg onder de afzuiginstallatie vandaan om achter de frituurinstallatie te kunnen komen.



Opgelet: Hete olie kan spetteren bij het verplaatsen van de frituurinstallatie.

vervolg ►

Reinigen achter frituurinstallatie (vervolg)

8 Verwijder filters

Verwijder vetfilters en neem deze mee naar de gootsteen achterin om ze te laten weken in A.P.C. van McDonald's (HCS)



9 Reinig de afzuiginstallatie

Gebruik een plamuurmes om het vet voorzichtig van de afzuiginstallatie en achter de frituurinstallatie te verwijderen.



10 Volgorde reinigen

Reinig het gebied achter de frituurinstallatie in deze volgorde:

- A. Toegankelijke onderdelen afzuigkanaal
- B. Achterzijde afzuiginstallatie
- C. Zijden afzuiginstallatie
- D. Uitsparing vetfilter
- E. Plaatmetaal rond frituurinstallatie



11 Voorzichtig bij de smeltbare link

Betracht zorg bij het reinigen rond de smeltbare link. Wanneer deze breekt, wordt het brandblussysteem geactiveerd.



12 Schrobben

Gebruik een nylon borstel en hete A.P.C. (HCS) van McD om de gebieden achter de frituurinstallatie, inclusief de vloer, te reinigen.



13 Handdoekdroog maken

Veeg alle gebieden met een handdoek tot deze schoon en droog zijn. Laat een manager inspecteren.



14 Was de wieltjes

Gebruik een nylon borstel en hete A.P.C. van McD (HCS) om de wieltjes te reinigen.



15 Reinig het gebied.

Gebruik een mop en A.P.C. (HCS) van McD om het gebied rond de frituurinstallatie te reinigen.



16 Plaats de frituurinstallatie terug.

Draai stappen 1 - 7 om voor het terugplaatsen van de frituurinstallatie onder de afzuiginstallatie en vervang de vetfilters. Verwijder de deksels van de vaten.



Hete olie

Opgelet: hete olie kan spetteren bij het verplaatsen van de frituurinstallatie.

17 Reinig de afvoerpan

Veeg de olie en kruidels uit de afvoerpan. Reinig de afvoerpan met water en zeep en spoel deze daarna grondig uit met heet water.

