

Henny Penny Corp. Offene Frittiermaschine – elektrisch

LVE 30X

Querverweise (optional)

Tägliche Wartungsaufgaben

FR 25D01 Filterwartung und
Frittierbecken-
reinigung

Wöchentliche Wartungsaufgaben

FR 25W01 Rückseite der
Frittiermaschine
reinigen

Vierteljährliche Wartungsaufgaben

FR 25Q01 O-Ringe des
Filtersystems
prüfen

FR 25Q02 Tiefenreinigung

Jährliche Wartungsaufgaben

FR 25A1-T Inspektion

Modell LVE 30X



⚠ Gefahren

Diese Symbole warnen vor möglichen Verletzungsrisiken.

🔧 Gerätealarme

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? Beseitigt Krümel im Becken und filtert das Fett sorgfältig, um seine Lebensdauer 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 Fett
  Heiße Oberflächen

 Manuelle Bearbeitung
  Bewegliche Teile
  Scharfe Gegenstände/Oberflächen
  Rutschige Fußböden

Werkzeuge und Bedarfsmaterialien



Hitzebeständige Handschuhe, Filtermaterial



Gesichtsschutz



Schürze, hitzebeständig



Hochtemperaturwerkzeug mit Mehrzweck-Pad und Detailbürste



McFiltering-Kit für eingebautes Filtersystem, Muster



KAY® OSR-Frittiermaschinenreiniger



KAY® OSR-Entfetterlösung für starke Beanspruchung



Saubere, mit Desinfektionsmittel getränkte Handtücher



Eimer für verschmutzte Handbücher



3-teiliges Spülbecken
- KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-Lösung



Goofer-Werkzeug

Verfahren

- Schutzkleidung anziehen**
Legen Sie die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung an, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und hitzebeständiger Handschuhe.



Heißes Fett
Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.



- Filterwanne prüfen**
Stellen Sie sicher, dass die Filterablaufwanne und die Wannendeckung ordnungsgemäß angebracht sind und das Filterrohr fest angeschlossen ist.

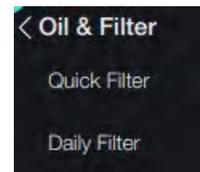


Tipps
Wenn die Filterablaufwanne oder die Wannendeckung nicht ordnungsgemäß installiert ist, wird eine Warnmeldung angezeigt.



- Fett- und Filtermenü aufrufen**
Achten Sie darauf, dass das Fett heiß ist, um die besten Ergebnisse beim Filtern zu erzielen. Tippen Sie auf die Schaltfläche „Settings“ und dann auf „Oil & Filter“, um dieses Menü aufzurufen.

- Tägliche Filterwartung aufrufen**
Tippen Sie auf „Daily Filter“, um das Verfahren für die tägliche Filterwartung aufzurufen.



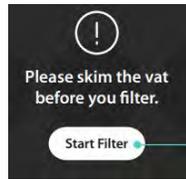
Fortsetzung ▶

Filterwartung und Frittierbeckenreinigung (Fortsetzung)

5 Tägliche Filtern starten

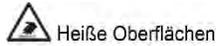
Folgen Sie den Anweisungen, um das tägliche Filtern zu starten.

- Bei geteilten Becken wählen Sie die linke oder rechte Seite.
- Schöpfen Sie das Becken laut Aufforderung ab, um schwimmende Krümel zu entfernen.
- Tippen Sie auf „Start Filter“, um das Fett abzulassen. „Draining“ wird angezeigt.
- Tippen Sie auf X, um den Bildschirm „Daily Filter“ zu verlassen und zum normalen Betrieb zurückzukehren.



6 Elemente anheben

Sobald das Fett abgelassen ist, entfernen Sie die Korbbalgerung und heben Sie die klappbaren Elemente mit dem Hebewerkzeug aus dem Becken.



Heiße Oberflächen
Tragen Sie beim Anheben der Elemente Schutzhandschuhe, da andernfalls Verbrennungen auftreten können.



Gerätealarm
Achten Sie darauf, die Obergrenzenfühler in der Mitte der Elemente nicht zu beschädigen.



7 Becken innen putzen

Befestigen Sie das Pad am Hochtemperatur-Padhalter und befeuchten Sie es mit Fett. Sprühen Sie etwas KAY® QSR-Frittiermaschinenreiniger auf das Pad und schrubben Sie Wände, Ecken und Boden des Beckens. Entfernen Sie mit der Hochtemperatur-Detailbürste Schmutzablagerungen und Verunreinigungen von den Spulen der Heizelemente, den Ecken und vom Boden des Beckens und anderen schwer zugänglichen Bereichen.



Gerätealarm
Achten Sie darauf, die Messsonden nicht zu beschädigen und die Elemente NICHT zu schrubben, da die Panierung sonst anhaftet und verbrennt.



Chemikalien
KAY® QSR-Frittiermaschinenreiniger

8 Ablassen abgeschlossen

Sobald das Becken sauber ist, wird „Drain Complete“ angezeigt.



9 Auswaschen

Senken Sie die Elemente ab und tippen Sie dann auf die Schaltfläche „Start Wash“. „Washing“ wird angezeigt. Fett wird durch das Becken zirkuliert.



10 Waschen abgeschlossen

Sobald der Waschzyklus abgeschlossen ist, wird „Wash Complete“ angezeigt. Die Schaltfläche für „Repeat Wash“ oder „Start Rinse“ ist verfügbar. Wenn das Becken noch nicht sauber ist, tippen Sie auf den Pfeil „Repeat Wash“ und Schritt 9 wird wiederholt.



11 Spülen

Wenn das Becken sauber ist, tippen Sie auf die Schaltfläche „Start Rinse“. „Rinsing“ wird angezeigt. Das Fett wird in das Becken gepumpt und spült es aus.



12 Spülen abgeschlossen

Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, wird „Rinse Complete“ mit der Schaltfläche „Repeat Rinse“ oder „Start Polish“ angezeigt. Wenn das Becken noch nicht sauber ist, tippen Sie auf den Pfeil „Repeat Rinse“ und Schritt 11 wird wiederholt.



13 Polieren

Wenn das Becken sauber ist, tippen Sie auf die Schaltfläche „Start Polish“ und das Fett wird 5 Minuten lang durch das Filtersystem zirkuliert.

- Mit der Schaltfläche „Skip Polish“ können Sie den Poliervorgang an jeder beliebigen Stelle des Prozesses abbrechen.
- Fahren Sie mit Schritt 14 fort.



14 Nachfüllen

Sobald der Polierzyklus abgeschlossen ist, wird „Refilling“ angezeigt und das Becken füllt sich mit Fett.



Fortsetzung ▶

Filterwartung und Frittierbeckenreinigung (Fortsetzung)

- 15 Nachfüllen abgeschlossen**
Sobald das Becken voll ist, wird „Refill Complete“ angezeigt.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche „Start Heat“, um mit dem Erhitzen des Fetts zu beginnen.
 - Es gibt auch eine Schaltfläche „Skip Heat“, um fortzufahren, ohne das Fett zu erhitzen.



- 16 Filtereinsatz wechseln**
Öffnen Sie die Klappe und ziehen Sie die Ablaufwannenbaugruppe am Griff an der Ablaufwanne heraus.



Heiße Oberflächen
Diese Wanne kann heiß sein!
Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.



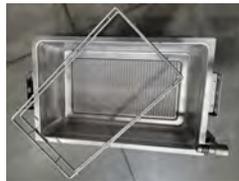
- 17 Ablaufwannen-Abdeckung entfernen**
Heben Sie die Wannabdeckung von der Ablaufwanne ab und legen Sie sie beiseite.



- 18 Krümelkorb entfernen**
Heben Sie den Krümelkorb aus der Ablaufwanne heraus. Fett und Krümel vom Krümelkorb abwischen und entsorgen. Beiseite stellen.



- 19 Rückhaltering für Filtereinsatz entfernen**
Entfernen Sie den Rückhaltering für den Filtereinsatz und legen Sie ihn beiseite.



- 20 Filtereinsatz von der Wanne entfernen**
Ziehen Sie den Filtereinsatz von der Wanne ab und entsorgen Sie ihn.



- 21. Bodensieb entfernen**
Ziehen Sie das Bodensieb aus der Wanne heraus und legen Sie es beiseite.



- 22 Ablaufwanne reinigen**
Legen Sie die abnehmbaren Teile in das 3-teilige Spülbecken, um es in der KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-Lösung zu waschen. Spülen Sie sie gründlich mit heißem Wasser ab. Vor dem erneuten Zusammenbau an der Luft trocknen lassen.



Chemikalien
KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)

- 23. Wieder zusammenbauen**
Gehen Sie zum Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge vor. Setzen Sie zunächst das Bodensieb in die Filterwanne ein, danach den neuen Filtereinsatz, den Rückhaltering und den Krümelfänger.



Tipps
Stellen Sie sicher, dass die Ablaufwanne, das Bodensieb, der Krümelfänger und der Rückhaltering sorgfältig getrocknet wurden, bevor der Filtereinsatz eingesetzt wird, da sich der Filtereinsatz in Wasser auflöst.

- 24 Bildschirmsperre aktivieren**
Wischen Sie auf dem Bedienfeld nach oben und tippen Sie auf das Sperrsymbol. Der Bildschirm wird 10 Sekunden lang zur Reinigung gesperrt.



Fortsetzung ►

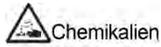
Filterwartung und Frittierbeckenreinigung (Fortsetzung)

- 25** **Bedienfeld reinigen**
Wischen Sie das Bedienfeld mit einem sauberen, mit einem Desinfektionsmittel getränkten und mit der KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-Lösung besprühten Handtuch ab.



Tipps
Spritzen Sie kein Wasser auf oder um die Bedienelemente herum, da diese beschädigt werden könnten.

- 26** **Außenseiten der Frittiermaschine reinigen**
Wischen Sie die Außenseiten der Frittiermaschine mit einem sauberen, mit einem Desinfektionsmittel getränkten und mit der KAY® QSR-Entfetterlösung für starke Beanspruchungen besprühten Handtuch ab. Mit einem anderen sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Handtuch nachwischen.



KAY® QSR-Entfetterlösung für starke Beanspruchung

Warum?	Zum Abdichten des Rohrs der Ablaufwanne und des Anschlusses der Frittiermaschine, damit die Filterpumpe richtig ansaugen kann.
Erforderliche Zeit	5 Minuten für die Prüfung und den Austausch, falls erforderlich
Tageszeit	Zu Beginn des Tages oder immer dann, wenn die Frittiermaschine nicht filtert.
Gefahrensymbole	 Heißes Fett  Heiße Oberflächen  Bewegliche Teile  Rutschige Fußböden

Werkzeuge

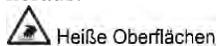


Kleiner
Schlitzschraubendreher

Hitzebeständige
Handschuhe

Verfahren

- 1 Filterablaufwanne herausziehen**
Öffnen Sie die Klappe und ziehen Sie die Ablaufwannenbaugruppe am Griff an der Ablaufwanne heraus.



Heiße Oberflächen

Diese Wanne kann heiß sein! Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.

- 2 O-Ringe prüfen**
Überprüfen Sie die O-Ringe am Rohr der Filterablaufwanne visuell auf Risse oder Brüche und tauschen Sie sie vierteljährlich oder nach Bedarf aus.



Tip

Ein Versagen des O-Rings führt dazu, dass die Filterpumpe während der Filterzyklen kein Fett aus der Wanne in die Becken zurückführt.



- 3 Alte O-Ringe entfernen**
Drücken Sie die O-Ringe mit einem kleinen Schlitzschraubendreher nach oben und ziehen Sie alle 3 vom Rohrende ab.



Tip

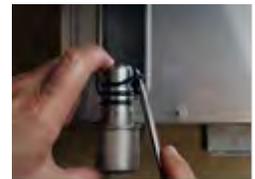
Verwenden Sie nur von Henny Penny zugelassene Ersatz-O-Ringe, die hohen Temperaturen standhalten.

- 4 Neue O-Ringe anbringen**
Rollen Sie neue O-Ringe in die Kerben am Rohr.



Tip

Schmieren Sie O-Ringe beim Austausch mit kaltem Speisefett.



Austauschen



In Ordnung

Warum? Zur gründlichen Reinigung der Becken durch das Entfernen von eingebranntem Fett

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. Sie können Kunden weiterhin mit den verbleibenden, nicht unmittelbar angrenzenden Becken bedienen.

Gefahrensymbole  Chemikalien  Elektrizität  Heiße Flüssigkeiten/Dampf  Heißes Fett  Heiße Oberflächen
 Manuelle Bearbeitung  Bewegliche Teile  Scharfe Gegenstände/Oberflächen  Rutschige Fußböden

Werkzeuge und Bedarfsmaterialien



Hitzebeständige Handschuhe



Gesichtsschutz



Schürze, hitzebeständig



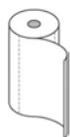
Hitzebeständiger Eimer



Hochtemperaturwerkzeug mit Mehrzweck-Pad und Detailbürste



KAY® QSR-Entfetter für starke Beanspruchung



Papierhandtücher



- 3-teiliges Spülbecken
- KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-Lösung



1,9-l-Krug (0,5 gal.) aus Edelstahl



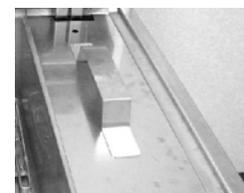
Goofer-Werkzeug

Verfahren

- Filterzyklus durchführen**
Um die besten Ergebnisse bei der Tiefenreinigung zu erzielen, führen Sie einen Filterzyklus durch, bevor Sie in den Tiefenreinigungsmodus wechseln. Um einen Filterzyklus zu aktivieren, tippen Sie auf das Symbol „Oil Info“ und dann auf die Schaltfläche „Express Filter“ auf dem Bildschirm „Oil Info“.



- Becken abdecken**
Decken Sie die benachbarten Becken ab, um eine unbeabsichtigte Verunreinigung mit der Tiefenreinigungslösung für Becken zu vermeiden.



★ Tipp

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

Fortsetzung ►

Tiefenreinigung der Frittierwanne (Fortsetzung)

- 3 Schutzkleidung anziehen
Legen Sie die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung an, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und hitzebeständiger Handschuhe.

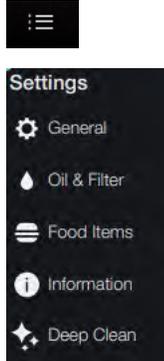


Heißes Fett

Heißes Fett oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.



- 4 Tiefenreinigungsmodus aufrufen
Tippen Sie auf die Schaltfläche **Settings**, um das Menü „Settings“ aufzurufen. Tippen Sie dann auf **Deep Clean**, um den Tiefenreinigungsmodus aufzurufen.



- 5 Code eingeben
Geben Sie das Passwort **1234** ein, indem Sie auf die Zahlentasten tippen.



- 6 Beckenauswahl (nur geteilte Becken) und Warnmeldungen
Wählen Sie bei geteilten Becken die **Tiefenreinigung** für eine oder **beide Seiten**. Auf dem Display wird „Deep Clean Left Side“, „Deep Clean Right Side“ oder „Deep Clean Both Sides“ angezeigt.



- Tippen Sie auf die Auswahl für die durchzuführende Tiefenreinigung.
- Bei ungeteilten Becken gibt es diese Option nicht.



Die Warnmeldungen bzgl. der Verbrennungsgefahr werden angezeigt.

- Stellen Sie sicher, dass die gesamte PSA ordnungsgemäß getragen wird.
- Tippen Sie auf „OK“ und „Confirm“, um mit der Tiefenreinigung fortzufahren.
- Sie können zum Beenden des Vorgangs auch auf „Cancel“ tippen.



- 7 Filterablaufwanne leeren
Für eine Tiefenreinigung ist eine leere Filterablaufwanne erforderlich. Prüfen Sie die Filterablaufwanne auf Fett und tippen Sie dann auf:



- **No**, wenn kein Fett vorhanden ist. Bei Antippen von „No“ wird mit dem Ablassen der Becken fortgefahren.
- **Yes**, wenn Fett vorhanden ist. Bei Antippen von „Yes“ wird der Benutzer aufgefordert, den Status der Filterablaufwanne erneut zu überprüfen.
- Tippen Sie auf **Next**, wenn die Filterablaufwanne leer ist.
- Tippen Sie auf **Exit**, wenn die Filterablaufwanne nicht leer ist und Sie den Tiefenreinigungsmodus beenden möchten.



- 8 Fett in Becken bestätigen

Bei einem ungeteilten Becken:

- Tippen Sie auf **Yes**, wenn sich Fett im Becken befindet.
- Tippen Sie auf **No**, wenn das Becken leer ist.



Bei geteilten Becken:

- Tippen Sie auf **Yes**, wenn sich im linken geteilten Becken Fett befindet.
- Tippen Sie auf **No**, wenn das linke geteilte Becken leer ist.



Bei Antippen von:

- **Yes** fahren Sie mit Schritt 9 fort.
- **No** fahren Sie mit Schritt 10 fort.

- 9 Fettsentsorgung
Um das Fett aus einem Becken zu entsorgen, verwenden Sie die Eingabeaufforderungen **Dispose the oil to**.



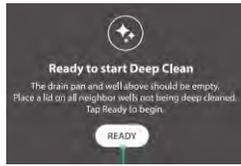
Wagen: Bei Geräten ohne Vorratsfettsystem tippen Sie auf die Schaltfläche „Cart“.

Hinzen: Bei Geräten mit Vorratsfettsystem tippen Sie auf die Schaltfläche „Rear“. Nachdem das Fett in die Wanne abgelassen wurde, können Sie den an der Klappe montierten Entsorgungsschalter verwenden.

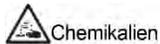
Fortsetzung ▶

Tiefenreinigung der Frittierwanne (Fortsetzung)

10 Tiefenreinigung beginnen
„Ready to start Deep Clean“ wird angezeigt. Tippen Sie auf **Ready**, um mit der Tiefenreinigung zu beginnen.



11a Filterwanne vorbereiten
Nehmen Sie die internen Filterkomponenten aus der Filterablaufwanne und geben Sie sie zum Waschen und Abspülen in das 3-teilige Spülbecken. Waschen Sie sie mit der KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-Lösung und spülen Sie sie gründlich mit heißem Wasser ab. An der Luft trocknen lassen. Setzen Sie die leere Filterauslasswanne und die Abdeckung wieder in die Frittiermaschine ein. Tippen Sie auf dem Bedienfeld auf **Next**, um zu bestätigen, dass dieser Schritt ausgeführt wurde.



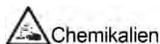
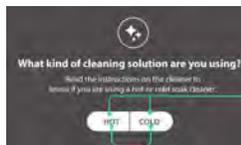
KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-Lösung

11b Lösung vorbereiten:

Reinigen ungeteilter Becken:
Gießen Sie 2/3 gal. (2,5 l) eines unverdünnten KAY® QSR-Entfetters für starke Beanspruchung in ein leeres Becken und füllen Sie es mit heißem Wasser auf etwa 1" (25 mm) über den Fettstandslinien auf.



Reinigen geteilter Becken:
Gießen Sie 1/3 gal. (1,2 l) eines unverdünnten KAY® QSR-Entfetters für starke Beanspruchung in ein leeres Becken und füllen Sie es mit heißem Wasser auf etwa 1" (25 mm) über den Fettstandslinien auf.



KAY® QSR-Entfetter für starke Beanspruchung

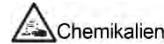
Das Becken muss bis auf 1" (25 mm) über die obere Fülllinie reicht. Tippen Sie dann auf **Next**, um den Einweichvorgang zu starten.

Beginnen Sie den Einweichvorgang, wenn „Ready“ angezeigt wird.

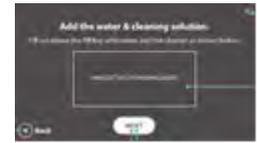
Tippen Sie auf die Wiedergabeschaltfläche, um die Einweichsequenz zu starten.



Füllen Sie während der Reinigung nach Bedarf Wasser nach, damit die Lösung bis zu 1" (25 mm) über die obere Fülllinie reicht.



KAY® QSR-Entfetterlösung für starke Beanspruchung

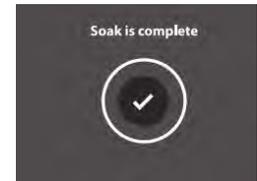


12 Einweichen
„Soak in process“ wird zusammen mit einem Countdown-Timer angezeigt. Die Heizung wird für diesen Schritt eine Stunde lang auf 91 °C (195 °F) eingestellt.



Tippen Sie auf die Schaltfläche, um den Vorgang:

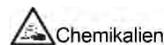
- anzuhalten
- fortzusetzen
- zu beenden



Nach Ablauf des 60-minütigen Countdowns wird „Soak is complete“ angezeigt. Tippen Sie auf die Schaltfläche mit dem Häkchen, um mit dem Schritt **Scrub the vat** fortzufahren.



Befestigen Sie das Pad am Hochtemperatur-Padhalter. Tauchen Sie den Hochtemperatur-Padhalter häufig in die Entfetterlösung ein und bürsten Sie den Bereich oberhalb des Lösungspegels vorsichtig ab, um die Lösung vom oberen Teil des Beckens zu entfernen. Tippen Sie nach dem Scheuern des Beckens auf **NEXT**.



KAY® QSR-Entfetter für starke Beanspruchung

Fortsetzung ▶

Tiefenreinigung der Frittierwanne (Fortsetzung)

- 13 Entsorgen der Lösung
 „Remove the water mix from vat“ wird zusammen mit einer Ablaufwanne oder einer manuellen Option angezeigt. Tippen Sie zum Fortfahren auf die gewünschte Option.

VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass die Ablaufwanne vor diesem Schritt leer ist.

Entfernen Sie die Lösung mit einem 1/2 gal. (2 l) fassenden Krug aus Edelstahl aus dem Becken und gießen Sie sie zur Entsorgung in einen hitzebeständigen Eimer.

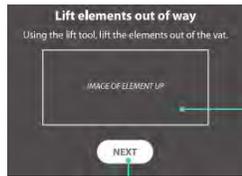
Tippen Sie auf NEXT, um zu bestätigen, dass der größte Teil der Wassermischung manuell entfernt wurde. „Lift elements out of way“ wird angezeigt. Heben Sie die Heizelemente mit dem Elementheber vollständig an und tippen Sie auf NEXT.



Heiße Flüssigkeiten/Dampf
Die heiße Lösung kann schwere Verbrennungen verursachen. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe und Schutzkleidung.



Chemikalien
 KAY® QSR-Entfetterlösung für starke Beanspruchung



- 14 Becken reinigen
 „Scrub the vat“ wird angezeigt.

Reinigen Sie die Heizelemente mit der Hochtemperatur-Detailbürste und die Innenseiten der Beckenwände, die Ecken und die Oberseiten mit dem Hochtemperatur-Padhalter und Pad.



Tip
 Verwenden Sie das Hebewerkzeug und heben Sie das klappbare Element gegebenenfalls aus dem Becken.



Gerätealarm
 Die elektrischen Elemente der Frittiermaschine dürfen nicht abgeschabt oder mit einem Scheuerpad gereinigt werden, da ansonsten Panierung anhaften und verbrennen kann.

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 schädigen und die Lebensdauer des Gerätes verringern können.

Tippen Sie auf NEXT, um fortzufahren. Senken Sie die Heizelemente laut der Aufforderung ab und tippen Sie erneut auf NEXT.



Fortsetzung ▶

Tiefenreinigung der Frittierwanne (Fortsetzung)

- 15 Mehrfach spülen und Reinigungslösung entfernen
Die verbleibende Reinigungslösung und Ablagerungen mit sauberem, kaltem Wasser abspülen.

Tippen Sie einmal auf NEXT, um das Wasser manuell mit einem Behälter zu entfernen.

--ODER--

Tippen Sie zweimal auf NEXT, um das Wasser in die Filterwanne abzulassen.

VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass die Ablaufwanne vor diesem Schritt leer ist.

Tippen Sie die Taste DRAIN an und halten Sie sie gedrückt, um das Ablassventil zu öffnen. Bei Loslassen der Ablass Taste wird das Ablassventil geschlossen.

VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass die Ablaufwanne vor diesem Schritt leer ist.

Folgen Sie den Anweisungen zum Spülen, um die Becken mehrmals gründlich zu spülen.

VORSICHT! Vergewissern Sie sich vor jedem Ablassen des Spülwassers, dass die Filterablaufwanne leer ist.



- 16 Säubern der Fettleitungen
Tippen Sie die Taste PURGE an und halten Sie sie gedrückt, um die Fettleitungen zu säubern.

Bei Loslassen der Taste „Purge“ läuft die Filterpumpe an.

Lassen Sie die Taste „Purge“ los, wenn eine kleine Menge sauberen Fetts in die Wanne zu fließen beginnt.

Tippen Sie auf NEXT, um fortzufahren.



- 17 Becken trocknen
Trocknen Sie die Becken mit einem Papierhandtuch ab. Tippen Sie auf NEXT, um fortzufahren.

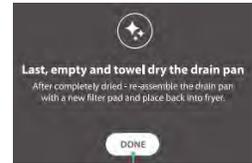


- 18 Filterablaufwanne leeren und trocknen
Entfernen Sie die Filterablaufwanne und leeren Sie sie in das Moppbecken.

Spülen Sie die Ablaufwanne mit sauberem Wasser aus und trocknen Sie sie mit einem Papierhandtuch ab.

Tippen Sie zum Fortfahren auf DONE.

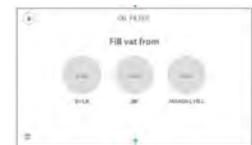
Bringen Sie die Komponenten der Filterablaufwanne ordnungsgemäß wieder an und montieren Sie einen neuen Filtereinsatz.



- 19 Becken füllen
„Fill vat from“ wird mit Aktionstasten angezeigt, um das Becken aus verschiedenen Fettquellen zu füllen.
- Bei Geräten mit Fettvorrat tippen Sie auf **Bulk**.
 - Bei Geräten ohne Fettvorrat tippen Sie auf **Manual Fill**.



Tip
Das Füllen aus dem JIB sollte nur für Becken verwendet werden, die teilweise voll sind und nachgefüllt werden müssen.



Warum?	Um ein Ansammeln von Fett zu verhindern und die Sauberkeitsstandards von McDonald's einzuhalten.	
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 Fett Heiße Oberflächen Manuelle Bearbeitung Scharfe Gegenstände/Oberflächen Rutschige Fußböden	

Werkzeuge und Bedarfsmaterialien



Verfahren

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



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



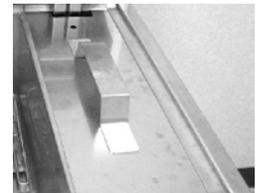
- 3 Laufrollen freigeben**
Die Bremsen der Laufrollen an der Frittiermaschine lösen.



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



VORSICHT! Beim Bewegen der Frittiermaschine kann heißes Frittierfett verspritzen.



- 5 Frittiermaschine von der Haube rollen**
Die Frittiermaschine vorsichtig so weit von der Haube rollen, bis hinter die Frittiermaschine ausreichend Platz ist.



VORSICHT! Beim Bewegen der Frittiermaschine kann heißes Frittierfett verspritzen.



Fortsetzung ►

Rückseite der Frittiermaschine reinigen (Fortsetzung)

- 6** Stromkabel der Frittiermaschine abziehen
Die Kabel am Stecker selbst und nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.



Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung bei allen Komponenten- und Kabelprüfungen getrennt und **ABGESCHALTET** ist.



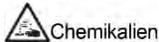
- 7** Haube reinigen
Mit einer Messerspachtel vorsichtig Fett von der Haube und hinter der Frittiermaschine entfernen. Auf Fettspritzer auf dem Boden achten.



- 8** Reihenfolge der Reinigung
Den Bereich hinter der Frittiermaschine mit einem sauberen, mit einem Desinfektionsmittel getränkten und mit der KAY® QSR-Entfettungslösung für starke Beanspruchung besprühten Handtuch in der folgenden Reihenfolge reinigen:
A. Zugängliche Teile des Stapels
B. Rückseite der Haube
C. Seiten der Haube
D. Vertiefung im Fettfilter
E. Metallfolien um die Frittiermaschine



- 9** Bürsten
Die Bereiche hinter der Frittiermaschine mit einer Nylonbürste und heißer Entfettungslösung reinigen.
Hinweis: Die Nylonbürste nach Gebrauch im dreiteiligen Spülbecken waschen, spülen und desinfizieren.



KAY® QSR-Entfettungslösung

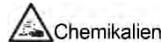


- 10** Mit Handtuch trocknen
Mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Handtuch alle Bereiche nachwischen. Mit einem Papierhandtuch abtrocknen. Vom Geschäftsführer prüfen lassen.



- 11** Laufrollen waschen
Die Laufrollen mit einer Nylonbürste und heißer KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-Lösung reinigen.

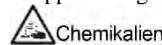
Hinweis: Die Nylonbürste nach Gebrauch im dreiteiligen Spülbecken waschen, spülen und desinfizieren.



KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-Lösung



- 12** Bodenbereich der Frittiermaschine reinigen
Ein Schild mit dem Hinweis „Nasser Boden“ im unmittelbaren Bereich aufstellen. Den Boden rund um die Frittiermaschine mit einem sauberen Mopp und einer Eckenbürste mit heißer Bodenreinigungslösung säubern.
Hinweis: Den Bereich mit einer Eckenbürste säubern und die verbleibende Lösung mit dem Mopp beseitigen.



KAY® SolidSense™ FloorCare-Lösung A oder B



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

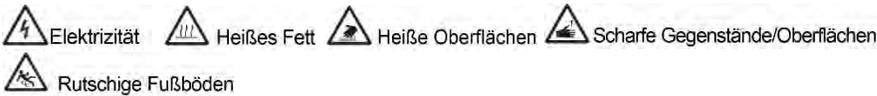


VORSICHT! Beim Bewegen der Frittiermaschine kann heißes Frittierfett verspritzen.

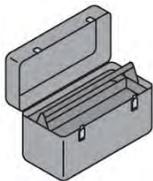


Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung bei allen Komponenten- und Kabelprüfungen getrennt und **ABGESCHALTET** ist.



Warum?	Henny Penny empfiehlt eine mindestens jährliche Inspektion dieses Geräts durch einen vom Werk befugten Kundendienstvertreter. Damit wird gewährleistet, dass das Gerät in einem sicheren Betriebszustand bleibt und mit höchster Leistung arbeitet.
Erforderliche Zeit	1 Stunde pro Frittiermaschine für die Inspektion
Tageszeit	Die Inspektion sollte vom Restaurant so anberaumt werden, dass die Geschäftstätigkeit nicht unterbrochen wird und der Reparaturtechniker ausreichend Zugang zum Gerät erhält.
Gefahrensymbole	 <p>Elektrizität Heißes Fett Heiße Oberflächen Scharfe Gegenstände/Oberflächen Rutschige Fußböden</p>

Werkzeuge und Bedarfsmaterialien



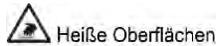
Vom Techniker bereitzustellendes Werkzeug

Verfahren

HENNY PENNY LOV-GERÄT – NUR QUALIFIZIERTE TECHNIKER

1 Schrankinspektion

Inspizieren Sie den Schrank – innen und außen, vorne und hinten – auf starke Fettablagerungen.



2 Inspektion des Heizelements

Stellen Sie sicher, dass die Heizelemente in gutem Betriebszustand sind und dass kein verkohltes/verfestigtes Fett abgelagert ist. Inspizieren Sie die Heizelemente auf Anzeichen von übermäßiger Erhitzung ohne Fett.

Serie 200: Inspizieren Sie den an jedem Heizelement angeschlossenen Temperaturfühler (RTD).

3 Inspektion des Klappmechanismus

Stellen Sie sicher, dass die Klappmechanismen und Sicherheitsschalter einwandfrei funktionieren, wenn die Heizelemente angehoben bzw. abgesenkt werden und dass die Heizelementkabel nicht klemmen und/oder scheuern.

4 Prüfung der Erholungszeit der Frittiermaschine

Prüfen Sie die letzte Erholungszeit der Frittiermaschine für alle Becken, indem Sie die Taste INFO drücken. Die letzte Erholungszeit sollte weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden) betragen.

Wenn die Erholungszeit der Frittiermaschine weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden) beträgt, ist das Verfahren für dieses Becken abgeschlossen. Fahren Sie mit Schritt 6 fort.

5 Prüfung der Stromversorgung des Heizsystems

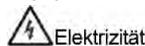
Wenn die Erholungszeit der Frittiermaschine nicht akzeptabel ist, prüfen Sie die folgenden Punkte an der Frittiermaschine. Falls Sie Probleme feststellen, beheben Sie diese. Liste der zu prüfenden Punkte:

- Netzstecker vollständig eingesteckt
- Das Netzkabel behindert nicht die Laufrollen der Frittiermaschine
- Das Heizelement ist mit den richtigen Phasen verkabelt

Fahren Sie mit Schritt 6 fort.

6 Prüfung der Stromaufnahme

Überprüfen Sie, ob die Stromaufnahme des Heizelements im zulässigen Bereich liegt (auf dem Gerätetypenschild angegeben).



Jährliche Inspektion (nur elektrische Frittiermaschinen) (Forts.)

7 Prüfung des Sicherheits-/Primär-Schalterschützes
Überprüfen Sie, ob das Sicherheit-/Primär-Schalterschütz innerhalb der Sicherheitsgrenzen betrieben wird. Das schrittweise Austauschverfahren können Sie dem technischen Handbuch entnehmen.

8 Prüfung des Fühlers
Überprüfen Sie, ob alle Thermoelemente einwandfrei angeschlossen, festgezogen und funktionsfähig sind und ob die Fühlerschutzabdeckungen vorhanden sowie unbeschädigt sind.

9 Inspektion der Heizelement-Befestigungselemente
Prüfen und ziehen Sie alle Heizelement-Befestigungselemente und die Halterung(en) für die Temperaturfühler (RTD) fest an.

10 Prüfung der elektrischen Komponenten
Stellen Sie sicher, dass sich alle Komponenten (Netzteile, Leiterplatten, HMI-Gehäuse, Schütze usw.) in einem guten Betriebszustand befinden und frei von Fettablagerungen und anderen Rückständen sind.



Elektrizität

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung bei allen Komponenten- und Kabelprüfungen getrennt und ABGESCHALTET ist.

11 Kabelverbindungen
Stellen Sie sicher, dass die Kabelverbindungen der Komponenten an Schaltschützen, Klemmleisten, Schaltern usw. fest angeschlossen und in einem guten Betriebszustand sind.

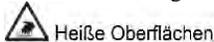


Elektrizität

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung bei allen Komponenten- und Kabelprüfungen getrennt und ABGESCHALTET ist.

12 Prüfung der Sicherheitsvorrichtungen
Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitsvorrichtungen (d. h. magnetische Ablaufwannen-Näherungsschalter, Obergrenzen-Rücksetzschalter) vorhanden sind und einwandfrei funktionieren.

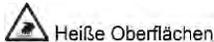
13 Untersuchung der Frittierwannen
Stellen Sie sicher, dass sich alle Frittierwannen in einem guten Betriebszustand befinden, keine Lecks aufweisen und dass die Isolierung in einem ordentlichen Zustand ist.



Heiße Oberflächen

14 Inspektion der Kabelverbindungen
Stellen Sie sicher, dass alle Kabelbäume und Kabelbaum-Steckverbinder fest angeschlossen sind und sich in einem guten Betriebszustand befinden.

15 Inspektion der Fettleitungen
Inspizieren Sie alle Fettrückleitungen und Ablassleitungen auf Lecks und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen festgezogen sind.



Heiße Oberflächen

16 Inspektion der Filterablaufwanne und der Pumpe
Überprüfen Sie die Filterablaufwanne, um sicherzustellen, dass alle Teile vorhanden sind:

- Die Wanne wird vom magnetischen Näherungsschalter der Ablaufwanne ordnungsgemäß erkannt.
- Die O-Ringe sind in gutem Zustand.
- Prüfen Sie die Filterpumpe und den Motor auf undichte Wellendichtungen und Fettablagerungen am Motor.

17 Test der Komponenten des Filtersystems
Prüfen Sie, ob die Komponenten des Filtersystems ordnungsgemäß funktionieren (d. h. Ablassventil, Motor des Ablassventils, Umschaltventil, Filterpumpe, ATO (JIB) Pumpe, Rückschlagventile).