

Henny Penny Corp.

Frituurapparaat met laag olievolume – Elektrisch

LVE-102; LVE-103; LVE-104

Kruisverwijzing (optioneel)

Dagelijkse onderhouds- werkzaamheden

FR 01D01 Filteronderhoud

FR 01D02 Filterelement
vervangen

Driemaandelijke onderhouds- werkzaamheden

FR 01Q03 O-ring van
filtersysteem
vervangenFR 01Q01 Grondige reiniging
(Deep Clean)

Model LVE-103



A. Filteropvangbak, B. JIB (Container-in-een-does)

⚠ Gevaren

Deze pictogrammen wijzen u op een mogelijk gevaar voor persoonlijk letsel.

▨ Apparatuurwaarschuwingen

Zoek dit pictogram voor informatie over hoe u beschadiging van de apparatuur kunt voorkomen tijdens het uitvoeren van een procedure.

★ Tips

Zoek dit pictogram voor nuttige tips over de uitvoering van een procedure.

Waarom	Verwijder kruimels uit de frituurbak en filtreert de olie grondig om de gebruiksduur van de olie te verlengen	
Benodigde tijd	Vorbereiding: 5 minuten	Uitvoering: 15 minuten per bak
Tijdstip op de dag	Einde van de werkdag	Voor 24-uur-restaurants: ???


Gevaren-pictogrammen	 Chemische stoffen	 Gecomprimeerd gas/lucht/vloeistof	 Elektriciteit	 Hete vloeistoffen/stoom	 Hete olie
	 Hete oppervlakken	 Handmatig gebruik	 Bewegende delen	 Bewegende voertuigen	
	 Scherpe voorwerpen/oppervlakken	 Gladde vloeren	 Spuiten & lichaamsvocht		

Gereedschap en materialen




Procedure

- 1 Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM)
Gebruik alle door McDonald goedgekeurde beschermingsmiddelen waaronder schort, gezichtsscherp en handschoenen.

 **Hete olie**
Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken



- 2 Controle van de filteropvangbak
Controleer of de filteropvangbak en het bijhorende deksel goed op hun plaats zitten inclusief de filtervergrendeling (rechts) en of de filterbuis stevig vastzit (links).

 **Tip**
Als de filteropvangbak of het deksel niet goed op hun plaats zitten, verschijnt op de display "FILTER PAN MISSING" (filteropvangbak ontbreekt).



- 3 Druk op FILTER-knop en houd deze ingedrukt
Zorg dat de olie heet is om de beste filtreerresultaten te krijgen. Druk dan op de FILTER-knop en houd deze ingedrukt totdat 1.AUTO FILTER op de display verschijnt



- 4 Druk op de DOWN-knop
Druk op de DOWN-knop en op de display verschijnt 2.MAINT FILTER?



- 5 Druk op ✓
Druk op ✓ en op de display verschijnt PUT ON *PPE (draag PBM) gevolgd door CONFIRM? (bevestigen) en YES NO. Druk op ✓ voor YES om olie af te voeren en op de display verschijnt DRAINING (bezig met afvoeren). Druk op X voor NO en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.



vervolg ►

Filteronderhoud (vervolg)

6 Elementen optillen

Als de olie is afgevoerd, verwijder de mandsteun en til de scharnierelementen uit de bak met het tilhulpmiddel.



Hete oppervlakken

Draag beschermende middelen of handschoenen bij het optillen van de elementen, anders kunnen ernstige brandwonden ontstaan.



Apparatuurwaarschuwing

Voorkom beschadiging van het overbelastinglampje in het midden van de elementen.



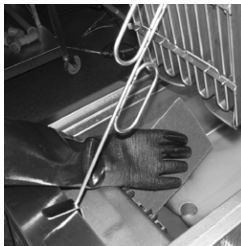
7 Binnenkant van de bak schoonschuren

Gebruik het schuurmiddel, een nylon schuurspons en wat McD Fryer Cleanser en schuur de binnenkant van de bak schoon.



Apparatuurwaarschuwing

Voorkom beschadiging van de sensors en schraap GEEN elementen, anders zal paneermeel vast komen te zitten en gaan branden



8 Scrub complete (schuren voltooid)

Als de bak schoon is en op de display SCRUB COMPLETE? (schuren voltooid) verschijnt, druk dan op ✓ voor YES (ja). Op de display verschijnt WASH VAT? (bak wassen?) en YES NO.



9 Washing (wassen)

Laat de elementen zakken en druk dan op ✓ voor YES en op de display verschijnt WASHING (wassen). Olie wordt rondgepompt door de bak.



10 Wash again (nogmaals wassen)

Als de wascyclus voltooid is, verschijnt op de display WASH AGAIN? (nogmaals wassen?) en YES NO. Als de bak nog niet schoon is, druk dan op ✓ voor YES en stap 9 wordt herhaald.



11 Rinsing (afspoelen)

Als de bak schoon is, druk op X voor NO en RINSING (afspoelen) verschijnt op de display. De olie wordt in de bak gepompt en de bak wordt afgespoeld.



12 Rinse again (nogmaals afspoelen)

Is dit voltooid, dan verschijnt op de display RINSE AGAIN? (nogmaals afspoelen?) en YES NO. Als de bak nog niet schoon is, druk dan op ✓ voor YES en stap 11 wordt herhaald.



13 Polish (oppoetsen)

Als de bak schoon is, druk dan op X voor NO en POLISH (oppoetsen) verschijnt op de display, samen met YES NO. Druk op ✓ voor YES en de olie wordt gedurende 5 minuten door het filtersysteem gepompt. Druk op X voor NO en het apparaat gaat door naar stap 15.

★ Tip

Een POLISH-cyclus kan op elk willekeurig moment worden gestopt door op X onder het woord STOP te drukken.



14 Fill vat (bak vullen)

Als de POLISH-cyclus voltooid is, verschijnt FILL VAT (bak vullen) op de display, samen met YES NO. Druk op ✓ voor YES en op de display verschijnt FILLING (bezig met vullen) en de bak wordt gevuld met olie.



15 Terug naar normaal gebruik

Als de bak vol is, verschijnt op de display IS POT FILLED? (is bak gevuld?) en YES NO. Druk op ✓ voor YES en apparaat keert terug naar normaal gebruik.

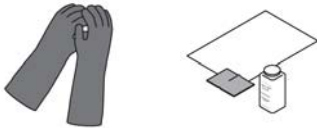


Waarom	Om de gebruiksduur van de olie te verlengen	
Benodigde tijd	Vorbereiding: 1 minuut	Uitvoering: 10 minuten
Tijdstip op de dag	Begin van de werkdag	Voor 24-uur-restaurants: ???

Gevaren-pictogrammen



Gereedschap en materialen



Procedure

- Hoofdschakelaar AAN**
Controleer of de hoofdschakelaar in de stand ON staat.



Tip
Als het filterelement niet is vervangen, verschijnt de herinnering "CHANGE PAD" (filter vervangen) op de display. Druk op knopnr. 1 om het bericht te annuleren, hoewel het daarna om de 4 minuten verschijnt totdat het filterelement is vervangen.

- Filteropvangbak eruit trekken**
Open de deur, til de aanslag van de opvangbak op en trek de opvangbak eruit m.b.v. het handvat van de opvangbak.



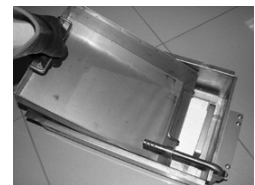
Hete oppervlakken

Deze opvangbak kan heet zijn! Draag beschermende middelen of handschoenen, anders kunnen ernstige brandwonden ontstaan.

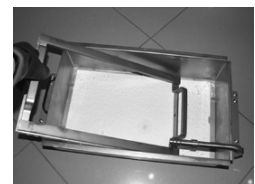
- Verwijder deksel van filteropvangbak**
Haal het deksel van de opvangbak.



- Verwijder kruimelmand**
Haal de kruimelmand uit de opvangbak. Verwijder de olie en kruimels uit de kruimelmand. Reinig de kruimelmand met water en zeep en spoel het daarna goed af met heet water.



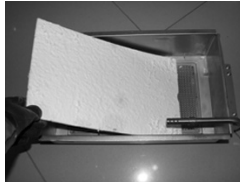
- Verwijder de borgring van het filterelement**
Verwijder de borgring van het filterelement en reinig de ring goed met water en zeep. Spoel het daarna goed af met heet water.



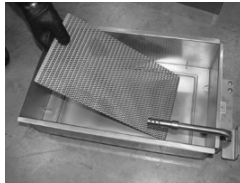
vervolg ►

Filteronderhoud (vervolg)

- 6 Verwijder filterelement uit de bak
Trek het filterelement uit de opvangbak en gooi het weg.



- 7 Verwijder bodemrooster
Verwijder het bodemrooster uit de bak en reinig dit goed met water en zeep. Spoel het daarna goed af met heet water.



- 8 Reinig filteropvangbak
Veeg de olie en kruimels uit de opvangbak. Reinig de opvangbak met water en zeep en spoel deze daarna goed af met heet water.



- 9 Hermontage
Monteer alles weer in omgekeerde volgorde: plaats eerst het bodemrooster in de filteropvangbak, gevolgd door het filterelement, de borgring en de kruimelvangner.



★ **Tip**

Controleer of de opvangbak, het bodemrooster, de kruimelvangner en de borgring goed droog zijn voordat u het filterelement weer in de bak plaatst, anders zal het water het filterelement oplossen.

- 10 Smeer O-ringen
Voordat de filteropvangbak weer op zijn plaats wordt geduwd, moeten de O-ringen (Figuur 9) op de filterbuis met wat koude olie worden ingesmeerd.



- 11 Duw filteropvangbak terug op zijn plaats
Duw de opvangbak onder het frituurapparaat en controleer of de filterbuis van de bak goed is aangesloten op de fitting en de aanslag van de opvangbak is vergrendeld.



Waarom Om te voorkomen dat olie uit de buis lekt

Benodigde tijd Voorbereiding: 1 minuut Uitvoering: 3 minuten

Tijdstip op de dag Begin van de werkdag Voor 24-uur-restaurants: ???

Gevarenpictogrammen

	Chemische stoffen		Gecomprimeerd gas/lucht/vloeistof		Elektriciteit		Hete vloeistoffen/stoom		Hete olie
	Hete oppervlakken		Handmatig gebruik		Bewegende delen		Bewegende voertuigen		
	Scherpe voorwerpen/oppervlakken		Gladde vloeren		Sputten & lichaamsvocht				

Gereedschap en materialen



Procedure

- Trek filteropvangbak eruit**
Open de deur, til de aanslag van de opvangbak op en trek de opvangbak eruit m.b.v. het handvat van de opvangbak.



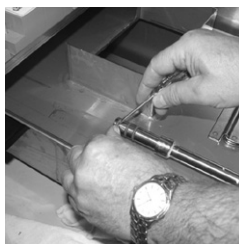
Hete oppervlakken

Deze opvangbak kan heet zijn! Draag beschermende middelen of handschoenen, anders kunnen ernstige brandwonden ontstaan.

- Controleer O-ringen**
Controleer visueel of de 3 O-ringen op de buis van de filteropvangbak scheuren of breuken vertonen en vervang de ringen, indien nodig.



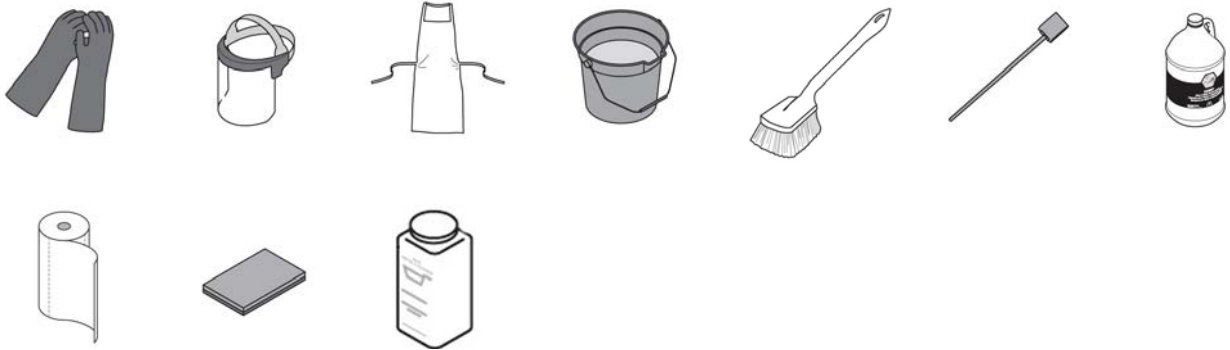
- Vervang O-ringen**
Pak de O-ring met een kleine, platte schroevendraaier vast en trek deze van het uiteinde van de buis af. Rol de nieuwe O-ring in de inkeping op de buis.



Waarom	Om de bak grondig te reinigen	
Benodigde tijd	Vorbereiding: 5 minuten	Uitvoering: 1 uur en 15 minuten
Tijdstip op de dag	Einde van de werkdag	Voor 24-uur-restaurants: ???


Gevaren-pictogrammen	 Chemische stoffen	 Gecomprimeerd gas/lucht/vloeistof	 Elektriciteit	 Hete vloeistoffen/stoom	 Hete olie
	 Hete oppervlakken	 Handmatig gebruik	 Bewegende delen	 Bewegende voertuigen	
	 Scherpe voorwerpen/oppervlakken	 Gladde vloeren	 Sputten & lichaamsvocht		

Gereedschap en materialen



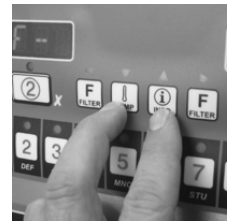
Procedure

- 1 Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) Gebruik alle door McDonald goedgekeurde beschermingsmiddelen waaronder schort, gezichtsscherm en handschoenen.


 **Hete olie**
Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.

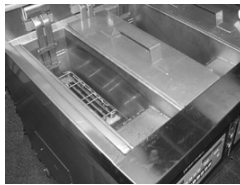


- 3 Druk op TEMP en INFO en houd deze ingedrukt
 Druk op TEMP en INFO en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 1 (niveau 1) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (voer code in).



- 2 Dek naast elkaar gelegen frituurbakken af om te voorkomen dat de olie per ongeluk wordt verontreinigd met de Deep Clean-oplossing.

 **Tip**
 Frituur geen producten in een ernaast gelegen bak als het apparaat grondig wordt gereinigd om te voorkomen dat de olie en het product worden verontreinigd.



- 4 Voer code in
 Voer code 1, 2, 3, 4 in. "PRODUCT" en "SELECTN" verschijnen op de displays.



Grondige reiniging van de bak (vervolg)

- 5 Druk op de DOWN-knop
Druk 2x op de DOWN-knop en op de displays verschijnt “DEEP CLEAN” (grondige reiniging). Druk op ✓ en op de display verschijnt “DEEP CLN?” en “YES NO” (grondige reiniging? ja/nee).



- 6 Druk op ✓
Druk op ✓ en op de display verschijnt “OIL RMVD” en “YES NO” (olie verwijderd - ja/nee).



Als het frituurapparaat gescheiden bakken heeft, verschijnt op de display “LEFT RGHT” (links rechts). Druk op ✓ om de linkerbak te selecteren of op X voor de rechterbak.



- 7 Druk op ✓
Als de olie al is verwijderd, druk op ✓ en u gaat dan door naar de stap “Solution Added?” (oplossing toegevoegd?).



- 8 Bak bevat nog olie
Als de bak nog olie bevat, druk dan op X en op de display verschijnt “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (is afvoermechanisme op zijn plaats?) (bij JIB-systemen) of “CHK PAN” (controleer opvangbak) (bij oliesystemen) samen met “YES NO”.



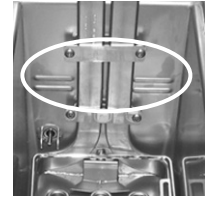
- 9 Afvoeren
Als “NO” werd geselecteerd, verschijnt “INSERT DISPOSAL UNIT” (plaats afvoermechanisme). Als de opvangbak/het afvoermechanisme eenmaal op zijn plaats is, druk op ✓ voor YES en op de display verschijnt “DISPOSING” en de olie stroomt uit de bak. Bij apparaten met RTI-systemen kunt u nu op de DISPOSE (afvoeren)-knop op de RTI-schakelaar drukken om de opvangbak te legen.



- 10 Bak schoon
Op de display verschijnt “VAT EMTY” “YES NO” (bak leeg - ja/nee). Druk op ✓ als u klaar bent en op de display verschijnt “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (bak gereinigd - ja/nee). Druk op ✓ en de afvoerklep wordt gesloten.



- 11 Oplossing toegevoegd
Op de display verschijnt “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (oplossing toegevoegd? ja/nee). Meng de McD Heavy-Duty Degreaser Solution (ontvettingsoplossing) in de te reinigen bak en vul de bak tot 25 mm (1 inch) boven de bovenste vullijn. Druk dan op ✓ en op de display verschijnt “START CLEAN” “YES NO” (reiniging starten - ja/nee).



Voeg, indien nodig, water toe tijdens het reinigingsproces om de oplossing 25 mm (1 inch) boven de bovenste vullijn te houden.

- 12 Reiniging
Druk op ✓ en op de display verschijnt “CLEANING” (reiniging) en een timer die aftelt. Voor deze stap wordt de warmte gedurende één uur op 91 °C (195 °F) constant gehouden.



Druk op X om de reinigingscyclus te stoppen.

Volg McDonald's bakreinigingsprocedure en na één uur verschijnt op de display “CLEAN DONE” (reiniging uitgevoerd) en u hoort een pieptoon. Op de display verschijnt “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (verwijder oplossing uit de bak).

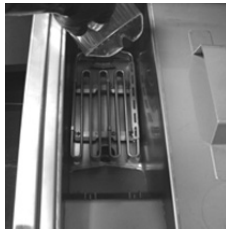
- 13 Leeg de filteropvangbak
Verwijder inwendige filtercomponenten uit de filteropvangbak en reinig deze in een spoelbak. Plaats de lege filteropvangbak en het deksel weer terug in het frituurapparaat.



Grondige reiniging van de bak (vervolg)

14 Leeg de bak

Verwijder de oplossing met een 2 liter (1/2 gallon) kan uit de bak en giet het in een hittebestendige afvoermemmer. Eventuele resterende oplosmiddelen kunnen in stap 16 hieronder worden afgevoerd naar de opvangbak voor definitieve afvoer. Op de display verschijnt "VAT EMTY" "YES NO" (bak leeg - ja/nee).



Hete vloeistoffen/stoom

De hete oplossing kan ernstige brandwonden veroorzaken; draag handschoenen en persoonlijke beschermingsmiddelen.

15 Reinig de bak

Als de bak leeg is, druk op \checkmark en op de display verschijnt "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (bak gereinigd - ja/nee). Reinig elementen met een borstel en de bak met een schuurspons, indien nodig.



Tip

Gebruik, indien nodig, het tilhulpmiddel om het scharnierelement uit de bak te tillen.



Apparatuurwaarschuwing

Voorkom schrapen van de elektrische elementen van het frituurapparaat en gebruik geen schuurspons voor de elementen. Anders zal paneemeel komen vast te zitten en gaan branden.

Gebruik geen staalwol, andere schurende reinigingsmiddelen of reinigings-/desinfectie-middelen die chloor, broom, jodium of ammoniak bevatten, omdat deze het roestvrij staal aantasten en de levensduur van het apparaat verkorten.

16 Spoel de bak 3x

Als de bak schoon is, druk op \checkmark en op de display verschijnt "RINSE VAT" (bak uitspoelen) en de afvoerklep wordt geopend. Giet schoon water in de bak om de bak uit te spoelen en laat het spoelwater in de afvoerbak stromen. Spoel ten minste 3x, maar vul de opvangbak niet teveel. Op de display verschijnt nu "RINSE COMPLETE" "YES NO" (uitspoelen voltooid - ja/nee).



17 Leeg de filteropvangbak

Trek de opvangbak van onder het frituurapparaat vandaan en leeg het m.b.v. een 2 liter (1/2 gallon) kan en giet het in een hittebestendige afvoermemmer.



18 Droog de bak

Als de bak geheel is uitgespoeld, druk dan op \checkmark en op de display verschijnt "VAT DRY" "YES NO" (bak drogen - ja/nee). Droog de bak goed af met een handdoek en druk dan op \checkmark .



19 Handmatig opnieuw vullen (voor frituurapparaten met oliesystemen ga naar stap 20)

Op de display verschijnt "MANUAL FILL POT" (bak handmatig vullen), gevolgd door "YES NO". Vul de bak tot de onderste aanduiding aan de achterkant van de bak en druk dan op \checkmark .



Het apparaat keert nu terug naar normaal gebruik.

20 Bak opnieuw vullen vanuit systeem

Druk op \checkmark en de afvoerklep wordt gesloten en op de display verschijnt "FILL POT FROM BULK" "YES NO" (bak vullen vanuit systeem - ja/nee).



21 Druk op \checkmark en houd deze ingedrukt

Om de bak opnieuw te vullen, druk op \checkmark en houd deze ingedrukt totdat de koude olie de onderste olieaanduiding in de bak heeft bereikt.



22 Bak vol

Druk op X en op de display verschijnt "VAT FULL" "YES NO" (bak vol - ja/nee) Is de bak vol, druk dan op \checkmark en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Is de bak niet vol, druk dan op X en u keert terug naar de vorige stap.



Waarom Om vetophoping te voorkomen en om te voldoen aan de schoonheidseisen van McDonald

Benodigde tijd Voorbereiding: 5 minuten Uitvoering: 45 minuten

Tijdstip op de dag Einde van de werkdag Voor 24-uur-restaurants: 's avonds laat of 's morgens vroeg bij laag volumepeil

Gevaren-pictogrammen

 Chemische stoffen	 Gecomprimeerd gas/lucht/vloeistof	 Elektriciteit	 Hete vloeistoffen/stoom	 Hete olie
 Hete oppervlakken	 Handmatig gebruik	 Bewegende delen	 Bewegende voertuigen	
 Scherpe voorwerpen/oppervlakken	 Gladde vloeren	 Spuiten & lichaamsvocht		

Gereedschap en materialen



Nylonborstel



Procedure

- 1 Hoofdschakelaar uit**
Controleer of de hoofdschakelaar in de stand OFF (UIT) staat.



- 2 Vetopvangbak verwijderen**
Verwijder de vetopvangbak en beker in de kap en giet de inhoud in de olieafvoerwaggen



- 3 Wielen ontgrendelen**
Ontgrendel de wielen van het frituurapparaat.



- 4 Frituurbakken afdekken**
Plaats de deksels op alle frituurbakken.



- 5 Frituurapparaat onder de kap uitrollen**
Rol het frituurapparaat voorzichtig en ver genoeg onder de (afzuig)kap uit om achter het frituurapparaat te komen.



Voorzichtig: hete frituurolie kan spatten als u het frituurapparaat verplaatst.

- 6 Voedingskabels van frituurapparaat loskoppelen**
Trek de voedingskabels eruit; pak daarvoor de stekker, niet de kabel vast.



vervolg ►

- 7 Filters verwijderen**
Verwijder de vetfilters, plaats deze in een spoelbak en laat het inweken in hete McDonald's A.P.C. (HCS)

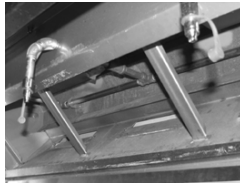


Reinigen achter het frituurapparaat (vervolg)

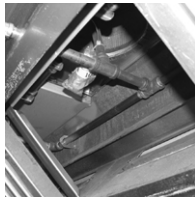
- 8 Kap reinigen
Verwijder het vet op de kap en achter het frituurapparaat voorzichtig met een plamuurmes.



- 9 Reinigingsvolgorde
Reinig de ruimte achter het frituurapparaat in deze volgorde:
A. Toegankelijke delen van rek
B. Achterkant van de kap
C. Zijkanten van de kap
D. Vetfilteruitsparing
E. Metaalplaat rondom frituurapparaat



- 10 Voorzichtig rondom smeltbare koppeling
Wees voorzichtig bij het reinigen rondom de smeltbare koppeling. Als deze breekt, wordt de brandblusinstallatie geactiveerd.



- 11 Schrobben
Reinig de plaatsen achter het frituurapparaat, inclusief de vloer, met een nylonborstel en het McD A.P.C. (HCS).



- 12 Met handdoek drogen
Veeg alle plaatsen met een handdoek schoon en droog. Laat de manager inspecteren.



- 13 Wielen wassen
Reinig de zwenkwielen met een nylonborstel en hete McD A.P.C. (HCS).



- 14 Vloer rondom frituurapparaat reinigen
Reinig de vloer rondom het frituurapparaat met een zwabber en McD A.P.C. (HCS).



- 15 Frituurapparaat terugplaatsen
Voer stap 1 - 7 in omgekeerde volgorde uit om het frituurapparaat weer onder de kap te plaatsen en de vetfilters weer aan te brengen. Haal de deksels van de frituurbakken.



Voorzichtig: hete frituurolie kan spatten als u het frituurapparaat verplaatst.