

Henny Penny Corp. Fritteuse mit geringem Ölvolumen - Elektrisch

LVE-202; LVE-203; LVE-204

Querverweis (optional)

Tägliche Wartungsaufgaben

FR 05D01 Filter warten

FR 05D02 Bereich hinter der
Friteuse reinigen

Vierteljährliche Wartungsaufgaben

FR 05Q03 O-Ring des
Filtersystems
prüfen

FR 05Q01 Gründlich reinigen

Modell LVE-203



A. Filterablasswanne, B. JIB (Bottle-in-Box)

⚠ Gefahren

Diese Symbole weisen auf ein mögliches Verletzungsrisiko hin.

⚠ Gerätewarnungen

Dieses Symbol bietet Informationen darüber, wie Schäden am Produkt vermieden werden können, wenn ein Verfahren durchgeführt wird.

★ Tipps

Dieses Symbol bietet Ihnen nützliche Tipps für die Durchführung von Verfahren.

Warum? Gründliche Reinigung des Beckens durch Entfernen von karamellisiertem Fett

Erforderliche Zeit 1 Stunde
15 Minuten zur Vorbereitung und Durchführung je Becken

Tageszeit Nach Geschäftsschluss (falls kein 24-Std-Restaurant)
Für 24-Std-Restaurants: Das Verfahren kann für ein Becken auf einmal durchgeführt werden. Der Geschäftsbetrieb kann über die anderen Becken abgewickelt werden.

Gefahrensymbole

 Chemikalien	 Strom	 Heiße Flüssigkeiten/Dampf	 Heißes Fett	 Heiße Oberflächen
 Manuelle Handhabung	 Bewegliche Teile	 Scharfe Gegenstände/Oberflächen	 Rutschige Böden	

Werkzeug und Hilfsmittel



Handschuhe, Filterung



Gesichtsschutz



Schürze, wärmebeständig



Kunststoffeimer



Ecolab Detailbürste für hohe Temperaturen



Ecolab Padhalter und Pad für hohe Temperaturen



KAY® QSR Entfettungsmittel



Papiertücher



KAY® QSR Friteusenreiniger

Verfahren

- 1 Schutzkleidung anlegen**
Alle von McDonald's zugelassenen Schutzausrüstungen verwenden. Dazu gehören Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.



Heißes Fett
Heißes Fett oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.



- 2 Becken abdecken**
Angrenzende Becken abdecken, um zu vermeiden, dass Fett durch die Tiefenreinigungslösung kontaminiert wird.



Tipp
Während der gründlichen Reinigung kein Produkt in einem angrenzenden Becken frittieren, um die Kontamination des Fetts und des Produkts zu vermeiden.



- 3 Gründlichen Reinigungsmodus aufrufen**
Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 1) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display erscheint.



- 4 Code eingeben**
Den Code 1, 2, 3, 4 mit den Produkttasten eingeben.



Fortsetzung ►

Gründliche Beckenreinigung (Fortsetzung)

- 5 Gründliche Reinigung aufrufen**
Die ABWÄRTS-Taste zweimal drücken. Auf dem Displays erscheint DEEP CLEAN (Gründliche Reinigung). Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DEEP CLN? (Gründliche Reinigung?) zusammen mit JA NEIN.



- 6 Auswahl bestätigen für:**

Geteilte Becken: Auf dem Display erscheint LEFT RGHT (Links Rechts). Die Taste ✓ drücken, um das linke Becken auszuwählen, oder die Taste X drücken, um das rechte Becken auszuwählen. Auf dem Display erscheint dann OIL RMVD (Fett entfernt) zusammen mit JA NEIN.



Durchgehende Becken: Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint OIL RMVD (Fett entfernt) zusammen mit JA NEIN.

- 7 Ablassen des Fetts bestätigen: Becken entleert:** Die Taste ✓ drücken. Die Steuerung fährt mit Schritt Nr. 10 „Filterwanne vorbereiten“ fort.



Becken mit Fett gefüllt: Die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (SDU an der richtigen Stelle?) zusammen mit JA und NEIN (für JIB-Systeme) oder CHK PAN (Wanne prüfen) (für Bulkfettsysteme).



- 8 Fett entsorgen**
Die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint INSERT DISPOSAL UNIT (Entsorgungseinheit unterstellen) bei JIB-Systemen. Nachdem die Wanne/Entsorgungseinheit positioniert wurde, die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Bei Geräten mit Bulkfettsystem kann nun die Taste DISPOSE am Bulkfettschalter gedrückt werden, um die Ablaufwanne zu entleeren.



- 9 Wanne entleeren**
Das Display zeigt dann VAT EMTY (Becken leer) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint SOLUTION ADDED? (Lösung hinzugefügt?) zusammen mit JA NEIN. Keine Taste drücken, sondern mit dem nächsten Schritt fortfahren.



- 10a Filterwanne vorbereiten**
Die internen Filterkomponenten der Filterablaufwanne entfernen und in einem Waschbecken reinigen. Die leere Filterablaufwanne mit Abdeckung wieder in die Friteuse einsetzen.



- 10b Lösung vorbereiten:**

Reinigung durchgehender Becken: Zwei Drittel einer 3,8 Liter (1 gal.) Flasche unverdünntem McD Heavy-Duty Degreaser in das leere Becken gießen und das Becken bis ca. 25 mm (1 Zoll) über die Fettfülllinien mit heißem Wasser füllen.



Reinigung geteilter Becken: Ein Drittel einer 3,8 Liter (1 gal.) Flasche unverdünntem McD Heavy-Duty Degreaser in das leere Becken gießen und das Becken bis ca. 25 mm (1 Zoll) über die Fettfülllinien mit heißem Wasser füllen.

- 10c Reinigungslösung hinzufügen**
Das Display zeigt weiterhin SOLUTION ADDED? (Lösung hinzugefügt?) und JA NEIN an. Sicherstellen, dass das Becken bis ca. 25 mm (1 Zoll) über die Fettfülllinien gefüllt ist. Dann die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt START CLEAN (Reinigung starten) zusammen mit JA NEIN an.



Fortsetzung ►

★ Tipp

Während des Reinigungsvorgangs nach Bedarf Wasser hinzufügen, um den Füllstand 25 mm (1 Zoll) über der oberen Einfüllmarkierung zu halten.

Gründliche Beckenreinigung (Fortsetzung)

11 Reinigung

Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLEANING (Reinigung läuft) zusammen mit einem Countdown-Timer. Für diesen Schritt wird eine Stunde lang eine Temperatur von 91 °C (195 °F) aufrechterhalten.



★ Tipp

Die Taste X drücken, um den Reinigungszyklus zu stoppen.

Das Beckenreinigungsverfahren von McDonald's befolgen. Nach einer Stunde erscheint CLN DONE (Reinigung beendet) auf dem Display und es ertönt ein Signalton. Das Display zeigt dann REMOVE SOLUTION FROM VAT (Lösung aus dem Becken entfernen) an.



12 Lösung entsorgen

Die Lösung mit einem 2 Liter (1/2 gal.) fassenden Krug aus dem Becken entfernen und zur Entsorgung in einen Kunststoffeimer gießen. Die restliche Lösung kann in die Ablaufwanne abgelassen werden. Das Display zeigt dann VAT EMPTY (Becken leer) zusammen mit JA NEIN an.



Heiße Flüssigkeiten/Dampf
Die heiße Lösung kann schwere Verbrennungen verursachen. **Schutzhandschuhe und -ausrüstungen tragen.**

13 Becken reinigen

Wenn das Becken leer ist, die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt SCRUB VAT COMPLETE? (Becken vollständig geschleudert?) und JA NEIN an. Die Heizelemente mit der Detailbürste für hohe Temperaturen reinigen. Die Innenseite der Beckenwände, die Ecken und die Oberseite mit dem Padhalter und Pad für hohe Temperaturen reinigen.



★ Tipp

Nach Bedarf das hochklappbare Element mit dem Hebewerkzeug aus dem Becken heben.

13 (Fortsetzung)

⚠ Gerätewarnungen

Keine Stahlwolle, Drahtbürste, Kittmesser, scheuernden Reinigungsmittel bzw. chlor-, brom-, jod- oder ammoniakhaltigen Reinigungs-/Desinfektionsmittel verwenden. Diese Reinigungsmittel greifen den Edelstahl an und verkürzen die Nutzungsdauer des Geräts.

Keine Stahlwolle, Drahtbürste, Kittmesser, scheuernden Reinigungsmittel bzw. chlor-, brom-, jod- oder ammoniakhaltigen Reinigungs-/Desinfektionsmittel verwenden. Diese Reinigungsmittel greifen den Edelstahl an und verkürzen die Nutzungsdauer des Geräts.

14

Becken dreimal ausspülen

Nachdem das Becken gereinigt wurde, die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt RINSE VAT (Becken spülen) an und der Ablass wird geöffnet. Sauberes Wasser in das Becken gießen, um es zu spülen. Das Spülwasser in die Ablaufwanne laufen lassen. Den Spülvorgang 3 oder 4 Mal durchführen. Die Ablaufwanne nicht überfüllen. Das Display zeigt RINSE COMPLETE (Spülvorgang beendet) zusammen mit JA NEIN an.



15

Fettleitungen spülen

Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES ((Lösung aus den Fettleitungen entfernen) ✓ = PUMP (Abpumpen) X=DONE (Fertig). Die Taste ✓ mehrere Sekunden drücken, um die Leitungen zu spülen.



16

Filterablaufwanne entleeren

Die Wanne ausbauen und in einen 2 Liter (1/2 gal.) Krug entleeren. Die Flüssigkeit zum Entsorgen in einen Eimer gießen. Die Wanne mit Wasser spülen und trocknen.



17

Becken trocknen

Nachdem die Fettleitungen entleert wurden, die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint VAT DRY (Becken trocknen) zusammen mit JA NEIN. Das Becken mit einem Papiertuch trocknen und dann die Taste ✓ drücken.



Warum Austritt von Fett aus dem Rohr verhindern

Zeitaufwand 5 Minuten zur Prüfung und, falls erforderlich, zum Austausch

Tageszeit Jederzeit, wenn die Friteuse nicht filtert

Gefahrensymbole



Heißes Öl



Heiße Oberflächen



Bewegende Teile



Rutschige Böden

Werkzeug und Material



Flachkopf-
Schraubendreher

Procedur

- 1 Filterablasswanne herausziehen
Die Tür öffnen, die Ablaufwannen-Anschlagfreigabe eindrücken und die Filterablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen.



Heiße Oberflächen

Diese Wanne kann heiß sein! Schutztuch oder Schutzhandschuh verwenden, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.

- 2 O-Ringe prüfen
Die O-Ringe an der Leitung der Filterablasswanne auf Risse oder Brüche untersuchen und nach Bedarf austauschen.



- 3 O-Ringe austauschen
Den O-Ring mit einem kleinen flachen Schraubendreher vom Ende der Leitung abhebeln. Einen neuen O-Ring in die Kerbe an der Leitung setzen.



Warum? Zum Verhindern von Fettansammlungen und zur Einhaltung der Sauberkeitsanforderungen von McDonald's

Erforderliche Zeit 5 Minuten für die Vorbereitung 45 Minuten für die Durchführung

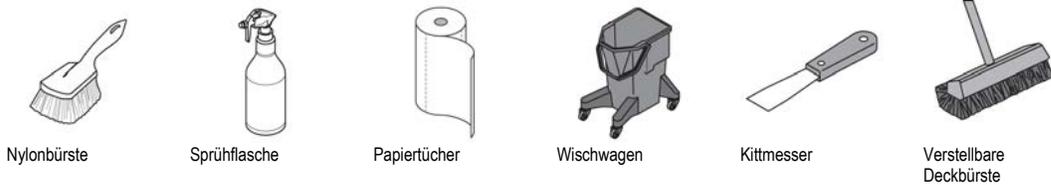
Tageszeit Ende des Arbeitstages Für 24-Std-Restaurants: Spät am Abend oder früh am Morgen während verkehrsschwacher Zeiten

Gefahrensymbole

 **Chemikalien**
 **Strom**
 **Heiße Flüssigkeiten/Dampf**
 **Heißes Öl**
 **Heiße Oberflächen**

 **Manuelle Handhabung**
 **Scharfe Objekte/Kanten**
 **Rutschige Böden**

Werkzeug und Hilfsmittel



Verfahren

1 Netzschalter AUS
Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf OFF (Aus) steht.



2 Fettabscheider entfernen
Fettrinne und -becher von der Abzugshaube entfernen und den Inhalt in den Fettentsorgungs-Transportwagen gießen.

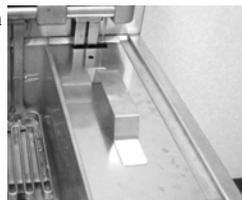


3 Laufrollen freigeben
Die Verriegelung an den Laufrollen der Friteuse freigeben.



4 Frittierbecken abdecken
Abdeckungen auf allen Frittierbecken anbringen.

 **Heißes Öl**



5 Friteuse von Abzugshaube wegrollen
Die Friteuse vorsichtig weit genug von der Abzugshaube wegrollen, bis der Bereich hinter dem Gerät zugänglich ist.



 **Heißes Öl**

Vorsicht: Wenn die Friteuse bewegt wird, kann heißes Bratfett herauspritzen.

6 Netzkabel der Friteuse trennen
Die Netzkabel am Stecker (nicht am Kabel) aus der Steckdose ziehen.



7 Filter ausbauen
Die Fettfilter ausbauen und im hinteren Waschbecken in heißer McDonald's APC-Lösung (HCS) weichen lassen.



8 Abzugshaube reinigen
Das Fett vorsichtig mit einem Kittmesser von der Abzugshaube und vom Bereich hinter der Friteuse entfernen.

fortsetzung ▶



Bereich hinter der Friteuse reinigen (Fortsetzung)

- 9 Reihenfolge bei der Reinigung**
Den Bereich hinter der Friteuse in der folgenden Reihenfolge reinigen:
A. Zugängliche Teile des Abzugs
B. Rückseite der Abzugshaube
C. Seiten der Abzugshaube
D. Aussparung der Fettfilter
E. Blechverkleidung der Friteuse



- 10 Vorsicht in der Nähe des Schmelzelements**
Bei der Reinigung in der Nähe des Schmelzelements vorsichtig vorgehen. Wenn das Schmelzelement bricht, wird die Feuerlöschanlage aktiviert.



- 11 Schrubben**
Den Bereich hinter der Friteuse, einschließlich des Bodens, einschließlich des Bodens, mit einer Nylonbürste und heißer McD APC-Lösung (HCS) reinigen.



- 12 Mit Lappen trocknen**
Alle Bereiche mit einem Lappen sauber und trocken wischen. Die Bereiche vom Manager überprüfen lassen.



- 13 Laufrollen waschen**
Die Laufrollen mit einer Nylonbürste und heißer McD APC-Lösung (HCS) reinigen.



- 14 Umgebungsbereich reinigen**
Den Bereich um die Friteuse mit einem Schrubber und McD APC-Lösung (HCS) reinigen.



- 15 Friteuse zurückrollen**
Die Schritte 1 bis 7 in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um die Friteuse unter die Abzugshaube zurückzurollen. Die Fettfilter wieder einsetzen und die Wannenabdeckungen anbringen.



Vorsicht: Wenn die Friteuse bewegt wird, kann heißes Bratfett herausspritzen.

- 16 Filterablaufwanne reinigen**
Fett und Krümel von der Ablaufwanne abwischen. Die Ablaufwanne mit Seifenwasser auswaschen und dann gründlich mit heißem Wasser spülen



Warum	Entfernt Krümel aus dem Becken und filtert das Öl gründlich, um die Haltbarkeit des Öls zu verlängern	
Zeitaufwand	5 Minuten Vorbereitung	15 Minuten pro Becken für die Filtrierung
Tageszeit	Ende des Arbeitstags Für Restaurants, die 24 Stunden geöffnet sind: ???	

Gefahrensymbole	 Chemikalien	 Strom	 Heiße Flüssigkeiten/ Dampf	 Heißes Öl	 Heiße Oberflächen
	 Manuelle Handhabung	 Bewegende Teile	 Scharfe Objekte/Kanten	 Rutschige Böden	

Werkzeug und Material



Handschuhe, Filterung



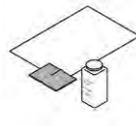
Gesichtsschutz



Schürze, wärmebeständig



Ecolab Padhalter und Pad für hohe Temperaturen



McFiltering Kit für integriertes Filtersystem, Muster



Ecolab Detailbürste für hohe Temperaturen



KAY® QSR Friteusenreiniger

Verfahren

- Schutzbekleidung anlegen**
Die von McDonald's genehmigte volle Schutzausrüstung anlegen, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.



Heißes Öl

Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen



- Filterwanne prüfen**
Sicherstellen, dass Filterablasswanne und Wannenabdeckung angebracht sind, die Filterverriegelung (rechts) eingelegt und das Filterrohr fest angeschlossen ist (links).



Tipp

Wenn Filterablaufwanne oder Wannenabdeckung nicht ordnungsgemäß positioniert sind, erscheint CHK PAN (Wanne prüfen) auf dem Display.



- FILTER-Taste gedrückt halten**
Sicherstellen, dass das Öl heiß ist, um optimale Filtrierung zu gewährleisten. Dann die FILTER-Taste drücken, bis 1.AUTO FILTER auf dem Display angezeigt wird.



- ABWÄRTSPFEIL-Taste drücken**
ABWÄRTSPFEIL-Taste drücken. Display zeigt an 2.MAINT FILTER? (Filter warten?).



- Taste ✓ drücken**
Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint MAN FILTER (Manuelle Filtrierung?) zusammen mit JA und NEIN. Die Taste ✓ für JA drücken, um das Fett abzulassen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an. Die Taste X für NEIN drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.



fortsetzung ►

Wartungsfilter (Fortsetzung)

- 6 Elemente anheben
Wenn das Öl abgelaufen ist, Korbrost herausnehmen und die hochklappbaren Elemente mit dem Hebewerkzeug aus dem Becken heben.



Heiße Oberflächen

Zum Anheben der Elemente Schutzhandschuhe oder -tuch benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Gerätewarnung

Aufpassen, dass die Temperaturbegrenzer-Leuchte in der Mitte der Elemente nicht beschädigt wird.



- 7 Becken scheuern
Wände, Ecken und Boden im Innern des Beckens mit dem Padhalter und Pad für hohe Temperaturen und einer kleinen Menge KAY QSR Friteusenreiniger schrubben. Die Detailbürste für hohe Temperaturen verwenden, um Schmutzablagerungen und -reste von den Schlangen, Beckenecken und anderen schwer zugänglichen Bereichen entfernen.



Gerätewarnung

Sicherstellen, dass die Messfühler nicht beschädigt werden, und die Elemente NICHT scheuern, damit die Panade nicht daran haftet und anbrennt

- 8 Scheuern fertig
Nachdem das Becken gereinigt wurde, zeigt das Display SCRUB VAT COMPLETE? (Becken vollständig gescheuert?) an. Die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint WASH VAT? (Becken waschen?) zusammen mit JA NEIN.



- 9 Waschen
Elemente absenken und die Taste ✓ drücken für YES (Ja). Display zeigt WASHING (Wäscht) an. Öl wird durch das Becken umgewälzt



- 10 Erneut waschen
Nach dem Waschvorgang zeigt das Display an WASH AGAIN? (Erneut waschen?), zusammen mit YES NO (Ja Nein). Wenn das Becken noch nicht sauber ist, ✓ drücken für YES (Ja), und Schritt 9 wird wiederholt.



- 11 Spülen
Wenn das Becken sauber ist, X drücken für NO (Nein) und RINSING (Spült) erscheint auf dem Display. Das Öl wird in das Becken gepumpt und ausgespült.



- 12 Erneut spülen
Nach dem Spülvorgang zeigt das Display an RINSE AGAIN? (Erneut spülen?), zusammen mit YES NO (Ja Nein). Wenn das Becken noch nicht sauber ist, ✓ drücken für YES (Ja), und Schritt 11 wird wiederholt.



- 13 Polieren
Wenn das Becken sauber ist, die Taste X für NEIN drücken. Auf dem Display erscheint POLISH (Verfeinerung des Fetts) zusammen mit JA. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Fett wird 5 Minuten lang durch das Filtersystem zirkuliert.



- 14 Becken füllen
Nach Abschluss des Polierzyklus erscheint FILL VAT (Becken füllen) zusammen mit JA auf dem Display. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt FILLING (Füllvorgang läuft) an und das Becken wird mit Fett gefüllt.



- 15 Zurück zum normalen Betrieb
Wenn das Becken voll ist, zeigt das Display an IS POT FILLED? (Becken gefüllt?), zusammen mit YES NO (Ja Nein). Taste ✓ drücken für YES (Ja). Die Friteuse schaltet wieder in den normalen Betrieb.



fortsetzung ►

Wartungsfilter (Fortsetzung)

- 16 Netzschalter ein
Sicherstellen, dass der
Hauptschalter auf ON (Ein) steht.

★ **Tipp**

Wenn die Filtermatte nicht gewechselt wurde, zeigt das Display zur Erinnerung eine Meldung „CHANGE PAD“ (Matte wechseln) an. Taste Nr. 1 drücken, um die Meldung abzubrechen. Sie erscheint jedoch wieder alle 4 Minuten, bis die Filtermatte gewechselt wurde.



- 17 Filterablasswanne herausziehen
Tür öffnen, Ablasswannenanschlag anheben und ziehen die Ablasswanne an ihrem Griff herausziehen.



Heiße Oberflächen

Diese Wanne kann heiß sein!
Schutztuch oder Schutzhandschuh verwenden, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.



- 18 Abdeckung der Filterablasswanne abnehmen
Die Wannenabdeckung von der Ablasswanne abheben.



- 19 Krümelkorb herausnehmen
Den Krümelkorb aus der Ablasswanne heben. Öl und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Krümelkorb mit Spülmittel und Wasser reinigen, und dann gründlich mit heißem Wasser abspülen.



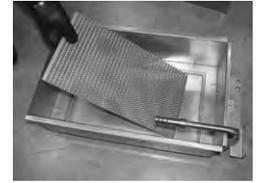
- 20 Sicherungsring der Filtermatte abnehmen
Den Sicherungsring der Filtermatte abnehmen und gründlich mit Spülmittel und Wasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser abspülen.



- 21 Filtermatte aus der Wanne nehmen
Die Filtermatte aus der Wanne ziehen und entsorgen.



- 22 Unteres Sieb entnehmen
Das untere Sieb aus der Wanne ziehen und gründlich mit Spülmittel und Wasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser abspülen.



- 23 Filterablasswanne reinigen
Öl und Krümel von der Ablasswanne abwischen. Die Ablasswanne mit Spülmittel und Wasser reinigen und dann gründlich mit heißem Wasser abspülen.



- 24 Zusammenbau
Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Hierzu zunächst das untere Sieb in die Filterwanne setzen, gefolgt von der Filtermatte, dem Sicherungsring und dem Krümelfang.



★ **Tipp**

Sicherstellen, dass Ablasswanne, unteres Sieb, Krümelfang und Sicherungsring vollständig trocken sind, bevor die Filtermatte wieder in die Wanne gesetzt wird, damit das Wasser die Filtermatte nicht auflöst.