

# Henny Penny Corp.

## Frituurapparaat met laag olievolume – Elektrisch

LVE-202; LVE-203; LVE-204

*Kruisverwijzing (optioneel)*

### Dagelijkse onderhouds- werkzaamheden

FR 05D01 Filteronderhoud

FR 05D02 Reinigen achter het  
frituurapparaat

### Driemaandelijke onderhouds- werkzaamheden

FR 05Q03 O-ringen van het  
filtersysteem  
controlerenFR 05Q01 Grondige reiniging  
(Deep Clean)

Model LVE-203



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

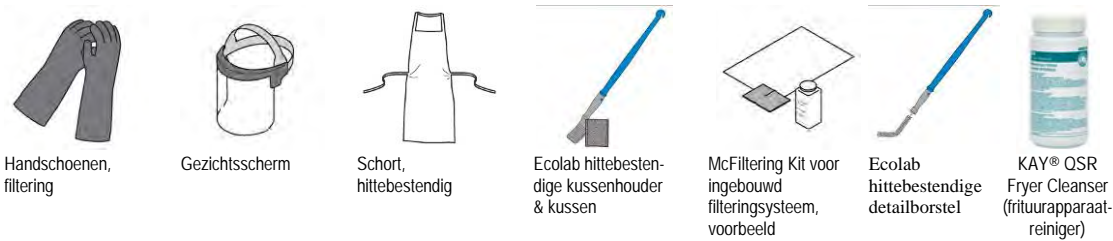
Zoek dit pictogram voor nuttige tips over de uitvoering van een procedure.

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: 10 minuten per bak
Tijdstip op de dag	Tijdens rustige tijden	

Gevaren-pictogrammen



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



2 Controle van de filteropvangbak Als de filteropvangbak of het deksel niet goed op hun plaats zitten, verschijnt op het scherm "CHK PAN" (bak controleren).

**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 het scherm verschijnt MAN FILTER (handmatig filteren) samen met YES NO (ja/nee). Druk op ✓ voor YES (ja) om olie af te tappen en op het scherm verschijnt DRAINING ( bezig met aftappen). Druk op X voor NO (nee) 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 de hittebestendige kussenhouder, het kussen en een kleine hoeveelheid KAY QSR Fryer Cleaner om de wanden, hoeken en de bodem van de bak aan de binnenkant schoon te schuren. Gebruik de hittebestendige detailborstel om opgehoopt vuil en vuil op de spiralen, hoeken en moeilijk bereikbare plaatsen te verwijderen.



#### Apparatuurwaarschuwing

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

### 8 Gereinigd

Als de bak schoon is, verschijnt op het scherm "SCRUB VAT COMPLETE?" (bak gereinigd?) Druk op ✓ voor YES (ja). Op het scherm verschijnt WASH VAT? (bak wassen?) en YES NO (ja/nee).



### 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 Oppoetsen

Als de bak schoon is, drukt u op X voor NO (nee) en POLISH (oppoetsen) verschijnt op het scherm samen met YES (ja). Druk op ✓ voor YES (ja) en de olie wordt gedurende 5 minuten door het filtersysteem gecirculeerd.



### 14 Bak vullen

Als de oppoetscyclus is voltooid, verschijnt FILL VAT (bak vullen) op het scherm samen met YES (ja). Druk op ✓ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt FILLING (bezig met vullen) en de bak wordt met olie gevuld.



### 15 Terug naar normaal gebruik

Als de bak val 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.



vervolg ►

## Filteronderhoud (vervolg)

- 16 **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.



- 17 **Trek filteropvangbak eruit**  
Open de deur, druk de ontgrendelingsknop van de aanslag van de opvangbak in en trek de filteropvangbak eruit aan het handvat van de opvangbak.



**Hete oppervlakken**

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



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



- 19 **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.



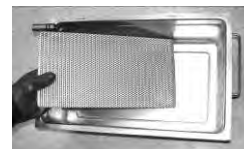
- 20 **Verwijder de borgring van het filterelement**  
Verwijder de borgring van het filterelement en reinig de ring goed met water en zeep. Spoel het daarna goed af met heet water.



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



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



- 23 **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.



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



**Tip**

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

**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	 Elektriciteit	 Hete vloeistoffen/stoom	 Hete olie	 Hete oppervlakken
 Handmatig gebruik	 Scherpe voorwerpen/oppervlakken	 Gladde vloeren		

## Gereedschap en materialen



Nylonborstel



Spuifles



Handdoeken



Zwabberemmer



Plamuurmes



Hoog-Laag borstel

## Werkzaamheden

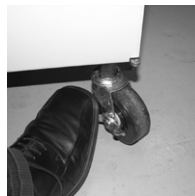
- 1 Hoofdschakelaar uit**  
Controleer of de hoofdschakelaar in de stand OFF (UIT) staat.



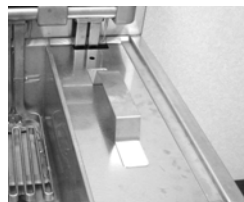
- 2 Vetopvangbak verwijderen**  
Verwijder de vetopvangbak en beker in de kap en giet de inhoud in de olieafvoerwagen



- 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.

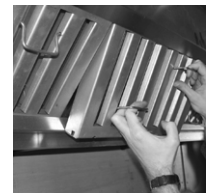


Voorzichtig: hete frituurolie kan spatten als u het frituurapparaat verplaatst.

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



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



vervolg ►

## Reinigen achter het frituurapparaat (vervolg)

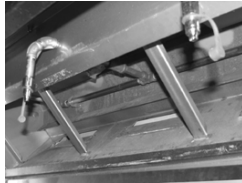
- 8 Kap reinigen  
Verwijder het vet op de kap en achter het frituurapparaat voorzichtig met een plamuurmes.

continued ►



- 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 hete 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).

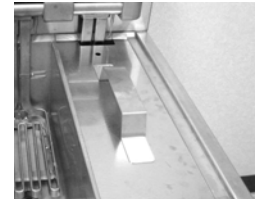


- 14 Vloer rondom frituurapparaat reinigen

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.



Hete olie

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

- 16 Filteropvangbak reinigen  
Veeg de olie en kruimels uit de opvangbak. Reinig de opvangbak met water en zeep en spoel deze daarna goed af met heet water.



**Waarom** Om te voorkomen dat olie uit de buis lekt

**Benodigde tijd** 5 minuten voor het controleren en, indien nodig, vervangen

**Tijdstip op de dag** Telkens als het frituurapparaat niet filtert

**Gevarenpictogrammen**  Hete olie  Hete oppervlakken  Bewegende delen  Gladde vloeren

## Gereedschap en materialen




Platte schroevendraaier

## Procedure

- 1 Trek filteropvangbak eruit**  
Open de deur, druk de ontgrendelingsknop van de aanslag van de opvangbak in en trek de filteropvangbak eruit aan het handvat van de opvangbak.



 **Hete oppervlakken**

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

- 2 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.



- 3 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 zodat gekarameliseerde olie uit de bak wordt verwijderd

**Benodigde tijd** Uitvoering: 1 uur en 15 minuten per bak (voorbereiden & uitvoeren)

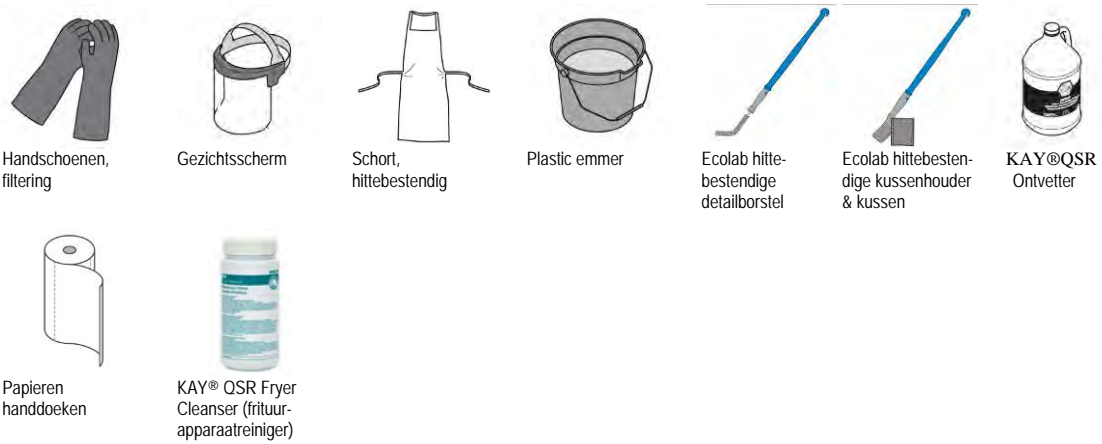
**Tijdstip op de dag** Na sluitingstijd mits het geen 24-uur-restaurant is  
 Voor 24-uur-restaurants:reinig de bakken één voor één.U kunt de resterende bakken gebruiken om klantorders af te handelen.

**Gevaren-pictogrammen**

 Chemische stoffen
  Elektriciteit
  Hete vloeistoffen/stoom
  Hete olie
  Hete oppervlakken


 Handmatig gebruik
  Bewegende delen
  Scherpe voorwerpen/oppervlakken
  Gladde vloeren

**Gereedschap en materialen**




**Procedure**

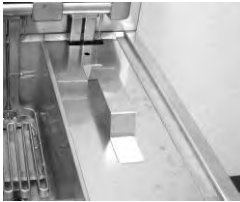
**1 Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM)**  
 Gebruik alle door McDonald goedgekeurde beschermingsmiddelen waaronder schort, gezichtsscherm en handschoenen.

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

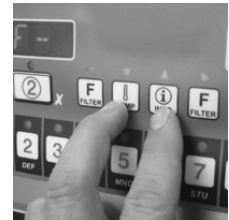


**2 Dek bakken af**  
 Dek naast elkaar gelegen frituurbakken af om te voorkomen dat de olie per ongeluk wordt verontreinigd met de Deep Clean-oplossing.

 **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.



**3 Selecteer Deep Clean-modus (grondige reiniging)**Druk op TEMP en INFO en en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 1 (niveau 1) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (voer code in).



**4 Voer de code in**  
 Voer met de nummertoesen code 1, 2, 3, 4 in



vervolg ►



# Grondige reiniging van de bak (vervolg)

- 5 Blader naar Deep Clean  
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 Bevestig de keuze voor **Gescheiden bakken**: Op het scherm verschijnt “LEFT RGHT” (links/rechts). Druk op ✓ om de linkerbak te selecteren of op X voor de rechterbak. Op het scherm verschijnt “OIL RMVD” (olie verwijderd) en “YES NO” (ja/nee)



**Niet-gescheiden bakken**: Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “OIL RMVD” en “YES NO” (olie verwijderd - ja/nee).

- 7 Olieafvoer bevestigen:  
**Lege bak**: Druk op ✓ en het scherm gaat door naar “Prepare Filter Pan” (filteropvangbak voorbereiden) stapnr. 10.



**Met olie gevulde bak**: Druk op X en op het scherm verschijnt “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (is afvoermechanisme op zijn plaats?) samen met “YES NO” (ja/nee) (bij JIB-systemen) of op het scherm verschijnt “CHK PAN” (bak controleren) (bij bulkoliesystemen).



- 8 Olie afvoeren  
Druk op X en op het scherm verschijnt “INSERT DISPOSAL UNIT” (afvoermechanisme plaatsen) (JIB-systemen). Als het afvoermechanisme eenmaal op zijn plaats is, drukt u op ✓ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak. Bij apparaten met bulkoliesystemen kunt u nu op DISPOSE (afvoeren) op de bulkolieschakelaar drukken om de opvangbak te legen.



- 9 Leeg de bak  
Op het scherm verschijnt “VAT EMPTY” (bak leeg) en “YES NO” (ja/nee). Druk op ✓ en op het scherm verschijnen “SOLUTION ADDED” (oplossing toegevoegd) en “YES NO” (ja/nee). Druk op geen enkele knop; ga naar de volgende stap.



- 10a Bereid filteropvangbak voor  
De lege pan van het filterafvoer kanaal van het interne filteren van de componenten en nemen componenten aan een schoon te maken gootsteen. Keer leeg terug de pan en de dekking van het filterafvoer kanaal aan de braadpan.



Bereid de oplossing voor:

- 10b **Voor het reinigen van niet-gescheiden bakken**:  
Giet 2/3 van 3,8 l (1 gallon) fles onverdunde McD Heavy-Duty Degreaser (ontvetter) in de lege bak met heet water tot ca. 25 mm (1 inch) boven de olievluchten.



**Voor het reinigen van gescheiden bakken**:  
Giet 1/3 van 3,8 l (1 gallon) fles onverdunde McD Heavy-Duty Degreaser (ontvetter) in de lege bak met heet water tot ca. 25 mm (1 inch) boven de olievluchten.

**Reinigingsoplossing toevoegen**  
Op het scherm verschijnt “SOLUTION ADDED?” (oplossing toegevoegd?) en “YES NO” (ja/nee). Controleer of de bak tot 25 mm (1 inch) boven de bovenste vullijn is gevuld. Druk dan op ✓ en op het scherm verschijnt “START CLEAN” “YES NO” (reiniging starten - ja/nee).

- 10c



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

vervolg ►

# Grondige reiniging van de bak (vervolg)

- 11 Reiniging**  
Druk op  $\checkmark$  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.



**Tip**

Druk op **X** om de reinigingscyclus te stoppen.

Volg de bakreinigingsprocedure van McDonald en na één uur verschijnt op het scherm "CLN DONE" (reiniging uitgevoerd) en u hoort een pieptoon. Op het scherm verschijnt "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (oplossing uit de bak verwijderen).



- 12 Leeg de bak**  
Verwijder de oplossing met een 2 liter (1/2 gallon) kan uit de bak en giet het in een hittebestendige afvoermeter. 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.**

Reinig de bak

- 13** Als de bak leeg is, druk op  $\checkmark$  en op de display verschijnt "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (bak gereinigd - ja/nee). Gebruik de hittebestendige detailborstel om de verwarmingselementen te reinigen en de hittebestendige kussenhouder en het kussen om de binnenkant van de bakwanden, de hoeken en de bovenkant te reinigen.



**Tip**

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



## 13 (Vervolg)

### **Apparatuurwaarschuwing**

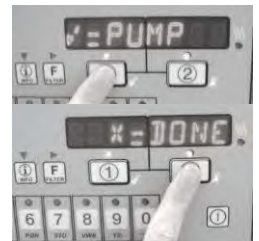
Voorkom schrapen van de elektrische elementen van het frituurapparaat en gebruik geen schuurspons voor de elementen. Anders zal paneemeel komen vast te zitten en gaan branden.

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

- 14 Bak 3 keer spoelen**  
Als de bak leeg is, drukt u op  $\checkmark$  en op het scherm verschijnt "RINSE VAT" (bak uitspoelen) en de afvoerklep wordt geopend. Giet schoon water in de bak om deze uit te spoelen en laat het water in de afvoerbak stromen. Spoel 3 of 4 keer. Vul de opvangbak niet overmatig. Op het scherm verschijnt "RINSE COMPLETE" "YES NO" (uitspoelen voltooid - ja/nee).



- 15 Olieleidingen doorspoelen**  
Druk op  $\checkmark$  en op het scherm verschijnt "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (oplossing uit olieleidingen verwijderen) " $\checkmark$  = PUMP" (pomp) "**X** = DONE" (klaar). Druk op  $\checkmark$  en houd deze enkele seconden ingedrukt om de leidingen door te spoelen.



- 16 Filteropvangbak legen**  
Verwijder en leeg de bak met behulp van een 2 liter (1/2 gal.) kan. Giet de vloeistof in een emmer en gooi deze weg. Spoel de bak uit met water en droog deze.



- 17 Bak drogen**  
Als de olieleidingen zijn doorspoeld, drukt u op **X** en op het scherm verschijnt "VAT DRY" "YES NO" (bak drogen - ja/nee). Droog de bak met een papieren handdoek en druk op  $\checkmark$ .

