

# Henny Penny Corp. Åben frituregryde - elektrisk

LVE 30X

*Krydsreference (valgfrit)***Daglige vedligeholdelsesopgaver**

FR 25D01 Vedligeholdelse  
Rengøring af filter  
og friturekar

**Ugentlige  
vedligeholdelsesopgaver**

FR 25W01 Rengøring bag  
frituregryden

**Kvartalvise  
vedligeholdelsesopgaver**

FR 25Q01 Tjek filtersystemets  
O-ringe

FR 25Q02 Dybderengøring

**Årlige vedligeholdelsesopgaver**

FR 25A1-T Inspektion

Model LVE 30X

**△ Farer**

Disse ikoner advarer dig om en mulig risiko for personskade.

**▨ Udstyrsalarmer**

Se efter dette ikon for at finde oplysninger om, hvordan du undgår at beskadige udstyret, mens du udfører en procedure.

**★ Tips**

Se efter dette ikon for at finde nyttige tips om, hvordan du udfører en procedure.

**Hvorfor** For at rengøre karret for krummer og filtrerer olien grundigt for at forlænge oliens levetid

**Påkrævet tid** 5 minutters forberedelsestid 10 minutter pr. kar at udføre.

**Tidspunkt på dagen** I perioder, hvor der ikke er travlt.

**Fareikoner**

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|  <b>Kemikalier</b> |  <b>Strøm</b>           |  Varme væsker/damp                  |  <b>Varm olie</b> |  Varme overflader |
|  Manuel håndtering |  <b>Bevægelige dele</b> |  <b>Skarpe genstande/overflader</b> |  Glatte gulve     |  |

## Værktøj og tilbehør



Varmebestandige handsker, filtering



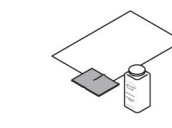
Ansigtssværm



Forklæde, varmebestandigt



Hi-Temp-værktøj med Multi-Use-pude og Detail-børste



McFiltering Kit til indbygget filtreringssystem, prøve



KAY® QSR-frituregryde Rengøringsmiddel



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser-opløsning



Desinfektionsmiddel-gennemvædede klude til rengøring



Spand, snavsede klude



3-rums vask - KAY® SolidSense™ All- Purpose Super Concentrate-opløsning (APSC-opløsning)



Goofer-værktøj

## Procedure

### 1 Bær beskyttelsesudstyr

Brug alt McDonald's godkendt sikkerhedsudstyr, inklusive forklæde, ansigtssværm og varmebestandige handsker.

 **Varm olie**

Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger



### 2 Kontroller filterbeholderen

Sørg for, at filterdrænbeholderen og beholderdækslet er korrekt på plads med filterrøret tæt forbundet.

 **Tip**

Hvis filterdrænbeholderen eller beholderdækslet ikke er korrekt sat på, vises der en advarsel.

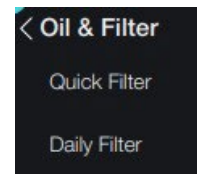


### 3 Åben Oil and Filter-menuen

Sørg for, at olien er varm, for at få de bedste resultater ved filtering. Tryk på knappen Settings, og tryk derefter på Oil & Filter-menuen.

### 4 Åben Daily Maintenance Filter

Tryk på Daily Filter for at åbne proceduren Daily Maintenance Filter.

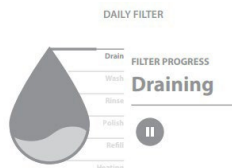
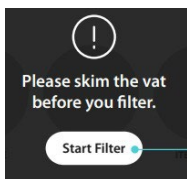


Fortsat ►

## 5 Start daglig filtrering

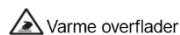
Følg anvisningerne for at starte den daglig filtrering.

- Ved delte kar, vælg venstre eller højre side.
- Tryk på Skim the vat for at fjerne flydende krummer.
- Tryk på Start Filter for at dræne olien. Draining vises.
- Tryk på X for at forlade skærmen daglig filtrering og vende tilbage til normal drift.



## 6 Løft elementerne

Når olien er drænet af, skal du fjerne kurvstøtten og bruge løfteværktøjet til at løfte de hængslede elementer fra karret.



Varme overflader

Brug varmebestandige handsker under løft af elementer da der er risiko for at få forbrændinger.



Udstyrsalarm

Pas på ikke at beskadige højgrænseproben/højgrænseproberne i midten af elementerne.



## 7 Skrub karret

Fastgør puden til Hi-Temp-pudeholderen og fugt samtidig med afkortning. Sprøjt KAY® QSR Friture Cleanser på puden og skrub væggene, hjørnerne og bunden af karrets inderside. Brug Hi-Temp Detail Brush til at fjerne ophobet snavs fra varmeelementer, spoler, hjørner og bund på karret og andre svært tilgængelige områder.



Udstyrsalarm

Pas på ikke at beskadige sensorproberne og skrub IKKE elementer, da stålulden vil klæbe og brænde.

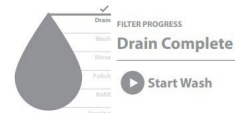


Kemikalier

KAY® QSR Fryer Cleanser

## 8 Dræning udført

Når karret er rent, vises Drain Complete.



## 9 Vask

Sæk elementerne, og tryk derefter på play-knappen Start Wash. Washing vises. Olie cirkuleres gennem karret.



## 10 Vask færdig

Når vaskecyklussen er afsluttet, vises Wash Complete. Knapperne Repeat Wash eller Start Rinse vil være tilgængelige. Hvis karret endnu ikke er rent, skal du trykke på pilen Repeat Wash og trin 9 gentages.



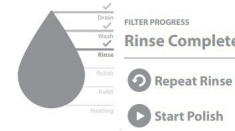
## 11 Skylning

Hvis karret er rent, skal du trykke på knappen Start Rinse, play. Rinsing vises på skærmen. Olien pumpes ned i karret og skyller det.



## 12 Skylning færdig

Når skylningen er afsluttet, vises Rinse Complete sammen med knapperne Repeat Rinse eller Start Polish. Hvis karret endnu ikke er rent, skal du trykke på pilen Repeat Rinse og trin 11 gentages.



## 13 Polering

Hvis karret er rent, tryk på play-knappen Start Polish, og olien cirkuleres gennem filtersystemet i 5 minutter.

- Skip Polish-knappen er tilgængelig for at afslutte poleringstrinnet på et hvilket som helst tidspunkt i processen.
- Fortsæt til trin 14.



## 14 Genpåfyldning

Når poleringscyklussen er afsluttet, vises Refilling, og karret fyldes med olie.



Fortsat ►

# Vedligeholdelse, rengøring af filter og friturekar (fortsat)

## 15 Genopfyldning fuldført

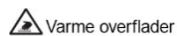
Når karret er fyldt, vises Refill Complete.

- Tryk på knappen Start Heat for at begynde at opvarme olien.
- Skip Heat-knappen er også tilgængelig for at fortsætte uden at opvarme olien.



## 16 Udskiftning af filterpude

Åbn lågen, og træk filterdrænbeholderen ud ved hjælp af håndtaget på drænbeholderen.



Gryden kan være varm!  
Brug varmebestandige handsker da der er risiko for alvorlige forbrændinger.

## 17 Fjern låget til filterdrænbeholderen

Løft låget fra drænbeholderen, og læg det til side.



## 18 Fjern krummekurven

Fjern krummekurven fra drænbeholderen. Tør olie og krummer af krummekurven og bortskaf det. Læg den til side.



## 19 Fjern filterpudens holdering

Fjern filterpudens holdering, der er lagt til side.



## 20 Fjern filterpuden fra beholderen

Træk filterpuden ud af bakken og bortskaf puden.



## 21 Fjern bundskærmen

Træk bundskærmen af, og læg den til side.



## 22 Rengør drænbeholderen

Tag de aftagelige dele til 3-rumsvasken for at vaske i KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate-opløsning (APSC-opløsning) og skyl grundigt med varmt vand. Lad lufttørre for genmontering.



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

## 23 Samling igen

Saml igen i omvendt rækkefølge, og anbring den nederste skærm i filterbeholderen først, efterfulgt af filterpuden, holderingen, krummeopfangeren og låget.



Sørg for, at drænbakken, bundskærmen, krummefangeren og holderingen er grundigt tørre, før du placerer filterpuden i gryden, da vandet vil opløse filterpuden

## 24 Aktivering af låseskærmen

Stryg opad og tryk på låseikonet på betjeningspanelet. Skærmen låser i 10 sekunder for rengøring.



Fortsat ►

### 25 Rengør betjeningspanelet

Tør betjeningspanelet af med en ren, desinfektionsmiddel-vædet klud sprayet med KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate-opløsning (APSC-opløsning).



#### ★ Tip

Sprøjt ikke vand på eller omkring betjeningselementerne, da det kan beskadige betjeningselementet.





### 26 Rengør frituregrydens yderside

Rengør frituregrydens yderside med en ren, desinficerende klud, der er sprayet med KAY® QSR Heavy Duty Degreaser-opløsning. Rengør med en desinfektionsmiddel-gennemvædet klud til rengøring.

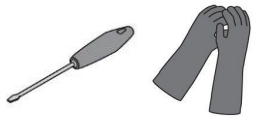


#### Kemikalier

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser-opløsning

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Hvorfor</b>            | For at forsegle drænbeholderens slanger og frituregrydens VVS-tilslutning, hvilket muliggør, at filterpumpen suger korrekt.   |
| <b>Påkrævet tid</b>       | 5 minutter til at undersøge og evt. udskifte  |
| <b>Tidspunkt på dagen</b> | Starten af dagen og når frituregryden ikke filtreres.   |
| <b>Fareikoner</b>         |  Varm olie  Varme overflader  Bevægelige dele  Glatte gulve |

## Værktøjer




Lille, fladhovedet skruetrækker

Varmebestandige handsker

## Procedure

### 1 Træk filterdrænbeholderen ud

Åbn lågen, og træk filterdrænbeholderen ud ved hjælp af håndtaget på drænbeholderen.

 Varme overflader

Gryden kan være varm! Brug varmebestandige handsker da der er risiko for alvorlige forbrændinger.



### 2 Tjek O-ringene

Kontroller O-ringene på filterdrænbeholderens slanger visuelt for eventuelle revner eller brud, og udskift hvert kvartal eller efter behov.

 Tip

Fejl på O-ringe vil medføre, at filterpumpen ikke returnerer olie fra beholderen til karrene under filtreringscyklusserne.



### Udskift

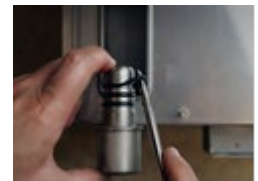


### 3 Fjernelse af gamle O-ringe

Brug en lille, flad skruetrækker til at lirke op på O-ringene af, og træk alle 3 af enden af slangen.

 Tip

Brug kun Henny Penny-godkendte reserve-O-ringe, som kan modstå høje temperaturer.



### 4 Monter nye o-ringe

Rul nye O-ringe ind i indhakkene på røret.

 Tip

Brug kølrig madolie til at hjælpe med at smøre O-ringene under.



- Hvorfor** For at rengøre karret grundigt ved at fjerne karameliseret olie fra karret
- Påkrævet tid** 1 time  
og 15 minutter at forberede og udføre pr. kar
- Tidspunkt på dagen** Efter lukketid for ikke-24 timers restauranter For restauranter, der har døgnåbent: Opgaven kan udføres i et kar ad gangen. Du vil være i stand til at betjene kunder med resterende kar, der ikke umiddelbart støder op til karret, der rengøres.

**Fareikoner**



**Værktøj og tilbehør**



Varmebestandige handsker



Ansigtsværn



Forklæde, varmebestandigt



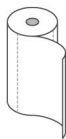
Varmebestandig spand



Hi-Temp-værktøj med Multi-Use-pude og Detail-børste



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Køkkenrulle



3-Delt vask - KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate-opløsning (APSC-opløsning)



Spand i rustfrit stål

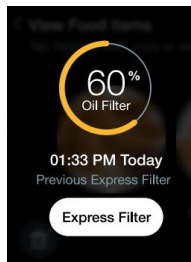


Goofer-værktøj

**Procedure**

**1 Udfør en filtreringscyklus**

For at få de bedste resultater fra dybderengøringen skal du udføre en filtreringscyklus, før du fortsætter til dybderengøringstilstanden. Tryk på ikonet Oil Info og derefter på knappen Express Filter, der vises på skærmen Oil Info, for at aktivere en filtreringscyklus.



**2 Dæk kar til**

Dæk tilstødende kar for at undgå utilsigtet forurening af olie med Deep Clean-opløsningen til frituren.



**★ Tip**  
Tilbered ikke produktet i et tilstødende kar under dybderengøring for at undgå at forurene olien og produktet.

Fortsat ►

# Dybderengøring af kar (fortsat)

## 3 Bær beskyttelsesudstyr

Brug alt McDonald's godkendt sikkerhedsudstyr, inklusive forklæde, ansigtsværn og varmebestandige handsker.

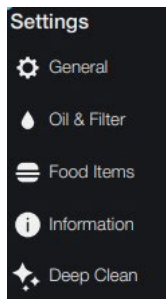
 Varm olie

**Varm olie eller varmt vand kan forårsage alvorlige forbrændinger.**



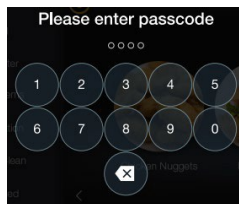
## 4 Åbn Deep Clean Mode

Tryk på knappen **Settings** button for at få vist Settings menu. Tryk derefter på **Deep Clean** for at åbne Deep Clean Mode.



## 5 Indtast kode

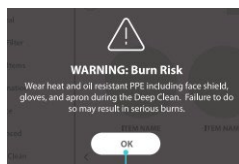
Indtast adgangskoden **1234** ved at trykke på talknapperne.



## 6 Valg af kar (kun delte kar) og advarsler

Hvis karrerne er delte, vælg **deep clean one** eller **both sides**. Displayet viser Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side, eller Deep Clean Both Sides.

- Tryk på den side, der dybderengøres.
- Hele kar har ikke denne mulighed.



Der vises en advarsel om risiko for forbrænding.

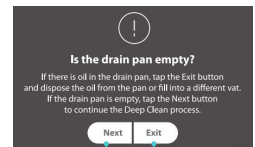
- Sørg for, at bære alle personlige værnemidler korrekt.
- Tryk på OK og Confirm for at fortsætte med dybderengøring.
- Eller tryk på Cancel for at afslutte.



## 7 Tom filterdrænbeholder

En dybderengøring kræver en tom filterdrænbeholder. Kontroller filterdrænbekholderen for olie, og tryk derefter på:

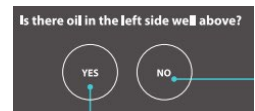
- **No**, hvis der ikke er olie, vil det at trykke "No" fortsætte til et tømningstrin for karret.
- **Yes**, hvis der er olie, vil det at trykke "Yes" bede brugeren om at revurdere filterdrænbeholderens status.
- Tryk på **Next** hvis filterdrænbeholderen er tom.
- Tryk på **Exit** hvis filterdrænbeholderen ikke er tom og Deep Clean mode er afsluttet.



## 8 Bekræft olie i karret

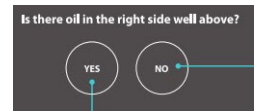
**Hele kar:**

- Tryk på **Yes** hvis karret indeholder olie.
- Tryk på **No** hvis karret er tomt.



**Delte kar:**

- Tryk på **Yes** hvis det venstre kar indeholder olie.
- Tryk på **No** hvis det venstre kar er tomt.



Hvis du trykker:

- **Yes**, fortsæt til trin 9.
- **No**, fortsæt til trin 10.

## 9 Bortskaffelse af olien

Brug prompten **Dispose the oil to** for at bortskaffe olien fra et kar.



**Vogn:** For enheder uden bulkoliesystemer skal du trykke på knappen Cart.

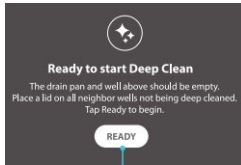
**Bag:** For enheder med bulkoliesystemer skal du trykke på knappen Rear. Efter olien er løbet ned i beholderen, kan den dørmonterede bortskaffelseskontakt bruges.

Fortsat ►

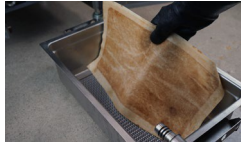


# Dyberrensning af kar (fortsat)

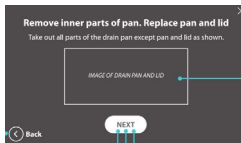
- 10 Start dyberrensningen**  
"Ready to start Deep Clean" vises. Tryk på **Ready** for at begynde rengøringsprocessen.



- 11a Forberedelse af filterbeholderen**  
Tøm filterdrænbeholderen for interne filtreringskomponenter, og læg komponenterne i vasken med 3 rum til vask og skylning. Vask med KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate-opløsning (APSC-opløsning) og skyl grundigt med varmt vand. Lad lufttørre.



Sæt den tomme filterdrænbeholder med låg tilbage i frituregryden. Tryk på **Next** på betjeningspanelet for at bekræfte, at dette trin er fuldført.



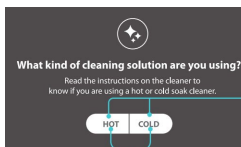
**⚠ Kemikalier**  
KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate-opløsning (APSC-opløsning)

- 11b Forberedelse af opløsningen:**

**Til rengøring af hele kar:** Hæld 2/3 af en flaske med 3,8 liter (1 gallon) med fuldstyrke KAY® QSR Heavy Duty Degreaser i det tomme kar og fyld med varmt vand til ca. 25 mm (1") over oliepåfyldningslinjerne.



**Til rengøring af delte kar:** Hæld 1/3 af en flaske med 3,8 liter (1 gallon) med fuldstyrke KAY® QSR Heavy Duty Degreaser i det tomme kar og fyld med varmt vand til ca. 25 mm (1") over oliepåfyldningslinjerne.

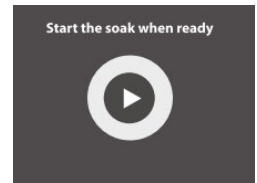


**⚠ Kemikalier**  
KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

Sørg for, at karret fyldes til 25 mm (1 in) over den øverste påfyldningslinje. Tryk derefter på **Next** for at fortsætte med at starte iblødsætningen. Start iblødsætningen, når Ready vises. Tryk på **play-knappen** for at starte iblødsætningen.

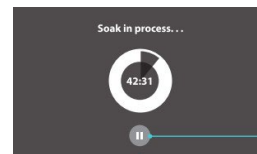


**★ Tip**  
Tilsæt vand efter behov under rengøringsprocessen for at holde opløsningen 25 mm (1 in) over den øverste påfyldningslinje.

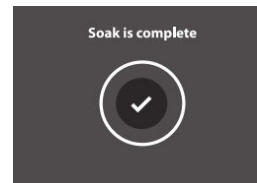


**⚠ Kemikalier**  
KAY® QSR Heavy Duty Degreaser-opløsning

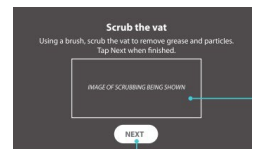
- 12 Iblødlængning**  
"Soak in process" vises sammen med en nedtællingstimer. Varmen reguleres til 195°F (91°C) i en time.



**★ Tip**  
Tryk på knappen for at:  
- Sætte på pause  
- Genoptage  
- Stoppe



Når nedtællingstimeren på 60 minutter er udløbet, vises "Soak is completed". Tryk på afkrydsningsknappen for at fortsætte til trinnet **Scrub the vat**.



Fastgør puden til Hi-Temp-pudeholderen. Dyp ofte Hi-Temp-pudeholderen i affedtningsopløsningen, og børst forsigtigt området over opløsningsniveauet for at fjerne opløsningen fra den øverste del af karret. Når karret er skrubbet, skal du trykke på **NEXT**.



**⚠ Kemikalier**  
KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

Fortsat ►

## Dyberengøring af kar (fortsat)

### 13 Bortskaffelse af opløsning

"Remove the water mix from vat" vises med en drænbeholder eller manuel mulighed. Tryk på foretrukket valg for at fortsætte.

**FORSIGTIG! Sørg for, at drænbeholderen er tom, før du starter.**

Fjern opløsningen fra karret, hæld den i en varmebestandig spand til bortskaffelse ved hjælp af en 2-liters kande.

Tryk på NEXT for at bekræfte, at det meste af vandblandingen er blevet fjernet manuelt. "Lift elements out of way" vises. Brug elementløftværktøjet til at hæve elementerne helt, og tryk på NEXT.



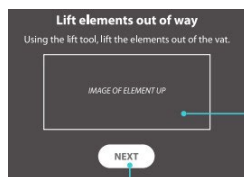
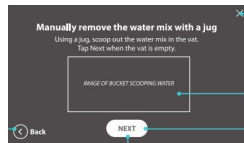
Varme væsker/damp

**Varm opløsning kan forårsage alvorlige forbrændinger, brug varmebestandige handsker og beskyttelsesudstyr.**



Kemikalier

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser-opløsning



### 14 Rengøring af karret

"Scrub the vat" vises.

Brug Hi-Temp Detail-børsten til at rengøre varmeelementer og brug Hi-Temp-pudeholderen og puden til at rengøre indersiden af væggene, hjørnerne og toppen af karret.



Tip

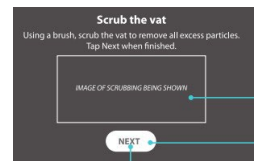
**Brug løfteværktøjet og løft det hængslede element fra karret efter behov.**

**Udstyrsalarm**

Skrab ikke de elektriske fritureelementer, og brug ikke skuresvampen på elementerne, da stålulden vil klæbe og brænde.

Brug ikke ståluld, stålbørste, spartler, slibende rengøringsmidler eller rengørings-/desinfektionsmidler, der indeholder klor-, brom-, jod- eller ammoniakkemikalier, da disse vil ødelægge det rustfrie stålmateriale og forkorte enhedens levetid.

Tryk på NEXT for at fortsætte. Sænk elementerne, som du bliver bedt om, og tryk på NEXT igen.



Fortsat ►

# Dyberengøring af kar (fortsat)

## 15 Flere skyl og fjernelser af rengøringsopløsning

Brug rent køligt vand til at skylle den resterende rengøringsopløsning og snavs.

Tryk på NEXT én gang for at fjerne vandet manuelt med en beholder.

--ELLER--

Tryk to gange på NEXT for at dræne vandet ned i filterbeholderen.

**FORSIGTIG! Sørg for, at drænbeholderen er tom, før du starter.**

Tryk og hold knappen DRAIN nede for at åbne drænventilen. Når dræknappen slippes, lukkes drænventilen.

**FORSIGTIG! Sørg for, at drænbeholderen er tom, før du starter.**

Fortsæt med at følge skylleanvisningerne for at skylle karret grundigt flere gange.

**FORSIGTIG! Før skyllevandet drænes hver gang, skal du sikre dig, at filterbeholderen er tom.**

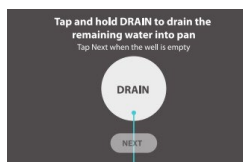
## 16 Rengøring af olieslanger

Tryk på knappen PURGE og hold den nede for at rengøre olieslangerne.

Når Purge-knappen holdes nede vil filterpumpen køre.

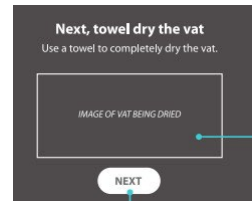
Slip Purge-knappen, når en lille mængde ren olie begynder at strømme ind i karret.

Tryk på NEXT for at fortsætte.



## 17 Tør karret af

Tør karret af med køkkenrulle. Tryk på NEXT for at fortsætte.



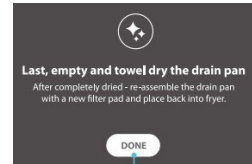
## 18 Tøm og tør filterdrænbeholderen

Fjern filterdrænbeholderen og tøm den i moppevasken.

Skyl drænbeholderen med rent vand og tør med køkkenrulle.

Tryk på DONE for at fortsætte.

Saml filterdrænbeholderens komponenter korrekt, og indsæt en ny filterpude.



## 19 Påfyld karret

"Fill vat from" vises med handlingsknapper til at fylde karret fra forskellige olieklender.

- For enheder med bulkolie, tryk på **Bulk**.
- For enheder uden bulkolie, tryk på **Manual Fill**.



Påfyldning fra JIB bør kun anvendes til beholdere, der er delvist fyldte og kræver

|                           |   |  |
|---------------------------|---|--|
| <b>Hvorfor</b>            | For at forhindre opbygning af fedt og for at opfylde McDonald's renhedsstandarder |  |
| <b>Påkrævet tid</b>       | 5 minutters forberedelsestid  | 45 minutter at udføre.   |
| <b>Tidspunkt på dagen</b> | Ved slutningen af arbejdsdagen  | For restauranter, der har døgnåbent: Sent om aftenen eller tidligt om morgenen, når restauranten ikke har travlt |
| <b>Fareikoner</b>         |   |  |

### Værktøj og tilbehør



Nylonbørste



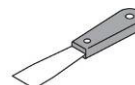
KAY® QSR Heavy Duty Degreaser-opløsning



Klude



Moppespand med ren Kay® SolidSense™ Floor Care A eller B-opløsning



Spartelkniv



Skrubbebørste til rengøring



Rengøringsmoppe



Desinfektionsmiddel-gennemvædede klude til rengøring



Spand til snavsede klude



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

### Procedure

Fortsat ►

## Rengøring bag frituregryden (fortsat)

- 6 Frakobl frituregrydens strømledninger** Frakobl strømledningerne ved at trække i stikket, ikke i ledningen.



**Strøm**

Kontroller, at strømmen er afbrudt, og sluk for alt under alle inspektioner af komponenter og ledninger.



- 7 Rengør emhætten**

Brug en spartel til forsigtigt at fjerne fedt fra emhætten og bag frituregryden. Tjek for olie på gulvet.



- 8 Rengøringsrækkefølge**

Rengør området bag frituregryden med en ren, desinficerende klud, der er sprayet med KAY® QSR Heavy Duty Degreaser-opløsning i denne rækkefølge:

- A. Tilgængelige dele af stakken
- B. Bagsiden af emhætten
- C. Siderne på emhætten
- D. Fedtfilterfordybninger
- E. Metalplader omkring frituregryden



- 9 Skrub**

Brug en nylonbørste og varm affedtningsopløsning til at rengøre områder bag frituregryden.

**Bemærk:** Vask, skyl og desinficer nylonbørsten i 3-rums vask efter brug.



**Kemikalier**

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser-opløsning



- 10 Tør af med et viskestykke**

Rengør alle områder med en ren, desinfektionsmiddel-vædet klud. Tør af med køkkenrulle. Få en manager til at inspicere.



- 11 Vask af hjul**

Brug en nylonbørste og varm KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate-opløsning (APSC-opløsning) til at rengøre hjul.

**Bemærk:** Vask, skyl og desinficer nylonbørsten i 3-rums vask efter brug.



**Kemikalier**

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

- 12 Rengør gulvet omkring frituregryden**

Placer et skilt om at gulvet er vådt i umiddelbar nærhed. Brug en ren moppe og en hi-lo-dækbørste til at påføre ren, varm gulvrengøringsopløsning til at rengøre gulvet omkring fritureområdet.

**Bemærk:** Dækbørsteområdet tørres derefter af med den resterende opløsning.



**Kemikalier**

KAY® SolidSense™ FloorCare A eller B-opløsning

- 13 Placer frituregryden igen**

Udfør trin 1 - 7 i omvendt rækkefølge for at sætte frituregryden tilbage ved emhætten og udskifte fedtfilterne. Fjern alle låg til kar.








**Varm olie**

**FORSIGTIG!** Varm madolie kan sprøjte, når frituregryden flyttes.

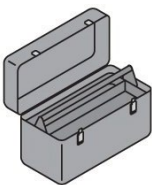


**Strøm**

Kontroller, at strømmen er afbrudt, og sluk for alt under alle inspektioner af komponenter og ledninger.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Hvorfor</b>            | Henny Penny anbefaler, at en fabrikscertificeret serviceagent inspicerer dette apparat mindst en gang om året. Dette vil sikre, at udstyret er i funktionsdygtig tilstand og fungerer optimalt.   |
| <b>Påkrævet tid</b>       | 1 time pr. friturestation til at fuldføre inspektionen  |
| <b>Tidspunkt på dagen</b> | Inspektionen skal planlægges af restauranten for at sikre, at driften ikke afbrydes og for at give serviceteknikeren tilstrækkelig adgang til udstyret.   |
| <b>Fareikoner</b>         |  Strøm  Varm olie  Varme overflader  Skarpe genstande/overflader  Glatte gulve |

### Værktøj og tilbehør




Værktøj som teknikeren tilvejebringer

### Procedure

#### KUN AUTORISEREDE HENNY PENNY-TEKNIKERE

##### 1 Inspektion af kabinettet

Inspicér kabinettet, ind- og udvendigt, foran og bagpå, for størknede olierester.

 Varme overflader

##### 2 Inspektion af varmelegeme

Kontrollér at varmelegemerne er i god tilstand uden størknede/karamelliserede olierester. Undersøg elementerne for tegn på omfattende opvarmning uden olie.

200-serien: Undersøg grænse RTD-proben/RTD-proberne for høj grænse, der er fastgjort til hvert element.

##### 3 Vippeinspektion

Kontroller, at vippemekanismerne og sikkerhedsafbrydere fungerer korrekt, når varmelegemerne løftes og sænkes, og at varmelegemernes ledninger ikke hænger sammen og/eller gnider mod hinanden.

##### 4 Kontrollér friturestationens genopstartstid

Kontrollér friturestationens seneste genopstartstid for alle friturekar ved at trykke på knappen INFO. Den seneste genopstartstid bør være mindre end 1:40 (et minut og fyre sekunder).

Hvis friturestationens genopstartstid er mindre end 1:40 (et minut og fyre sekunder). Proceduren er udført for dette kar. Gå til trin 6.

##### 5 Inspicér varmesystemets strømforsyning

Hvis friturestationens genopstartstid ikke er acceptabel, skal følgende kontrolleres på friturestationen. Hvis du finder problemer, skal du korrigere dem. Liste over elementer, der skal kontrolleres:

- At strømstikket fuldt tilsluttet
- At netledningen ikke forstyrrer friturehjulene
- At varmeelementledningerne er forbundet til de korrekte faser

Fortsæt til trin 6.

##### 6 Kontrol af strømtræk

Kontrollér, at varmelegemets strømtræk ligger inden for det tilladte interval som angivet på apparatets mærkeskilt.

 Strøm

## 7 Sikkerhed / kontrol af primærkontaktorer

Kontroller, at sikkerheds-/primærkontaktoren fungerer inden for sikkerhedsgrænserne. Se den tekniske vejledning for test og udskiftning.

## 8 Kontrol af probe

Kontroller, at alle termoelementer er korrekt tilsluttet, strammet, fungerer korrekt, og at probeafskærmningerne er til stede og ubeskadigede.

## 9 Inspektion af varmeelementets hardware

Efterse og stram al varmeelementhardware og højgrænse-RTD-probemontering(er).

## 10 Inspektion af elektriske komponenter

Bekræft, at komponenterne (strømforsyninger, alle printkort, HMI-kabinetter, kontaktorer osv.) er i god stand og fri for olieophobning eller andet snavs.



Strøm

Kontroller, at strømmen er afbrudt, og sluk for alt under alle inspektioner af komponenter og ledninger.

## 11 Ledningsforbindelse

Kontrollér, at komponentens ledningsforbindelser ved kontaktorer, terminalblokke, afbrydere osv. er stramme, og at ledningerne er i god stand.



Strøm

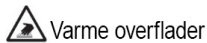
Kontroller, at strømmen er afbrudt, og sluk for alt under alle inspektioner af komponenter og ledninger.

## 12 Kontrol af sikkerhedsanordninger

Bekræft, at alle sikkerhedsfunktioner (dvs. magnetisk afbryderkontakt til drænbeholder, nulstillingskontaktorer til høj grænse) forefindes og fungerer korrekt.

## 13 Inspektion af friturekar

Kontroller, at alle frituregryder er i god stand og fri for lækager, og at frituregrydernes isolering er i brugbar stand.



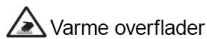
Varme overflader

## 14 Inspektion af ledningsforbindelse

Kontrollér, at alle ledningsnet og stikforbindelser er stramme og i god stand.

## 15 Inspektion af olieledning

Inspicér alle olietilbageførings- og afløbsledninger for lækager, og kontrollér, at alle forbindelser er stramme.



Varme overflader

## 16 Filterdrænbeholder og pumpeinspektion

Undersøg filterdrænbeholderen for at sikre, at alle dele er til stede:

- At beholderen aktiverer den magnetiske nærhedskontakt til drænbeholderen korrekt.
- At O-ringene er i god stand.
- Efterse filterpumpe og motor for lækage af akseltætning og olieophobning på motoren.

## 17 Test af filtersystemets komponenter

Bekræft, at filtersystemets komponenter fungerer korrekt (dvs. drænventil, drænventilmotor, Vælgerventil, filterpumpe, ATO (JIB-) pumpe, kontraventiler).