

Henny Penny Corp. Elektrische open frituurinstallatie

LVE 30X

*Kruisverwijzing (optioneel)***Dagelijkse onderhoudstaken**

FR 25D01 Onderhoud filter
en reiniging
frituurvat

Wekelijkse onderhoudstaken

FR 25W01 Reinigen achter
frituurinstallatie

**Driemaandelijke
onderhoudstaken**

FR 25Q01 De O-ringen van
het filtersysteem
controleren

FR 25Q02 Grondig reinigen

Jaarlijkse onderhoudstaken

FR 25A1-T Inspectie

Model LVE 30X

**△ Risico's**

Deze pictogrammen waarschuwen voor een mogelijk risico van lichamelijk letsel.

▨ Alarmen apparatuur

Zoek naar dit pictogram om informatie te vinden over het vermijden van beschadiging aan de apparatuur bij het uitvoeren van een procedure.

★ Tips

Zoek naar dit pictogram om nuttige tips te vinden over het uitvoeren van een procedure.

Waarom Het olievat wordt gezuiverd van kruimels en de olie wordt grondig gefilterd om de levensduur ervan te verlengen

Vereiste tijd 5 minuten voorbereiden 10 minuten per vat voor afronden.

Tijd van de dag In de minder drukke uren.

**Gevaaren-
pictogrammen**



Gereedschap en benodigdheden



Hittebestendige handschoenen, filtratie



Gezichtsbescherming



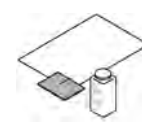
Hittebestendig schort



Gereedschap voor hoge temperaturen met pad voor meervoudig gebruik en detailborstel



McFiltering Kit voor ingebouwd filtersysteem, monster



Reinigingsmiddel KAY® OSR-frituurinstallatie



KAY® OSR-ontvetteroplossing voor zware taken



Schone, in ontsmetter geweeekte handdoeken



Emmer, vuile handdoeken



Goolsteen met 3 compartimenten - KAY® SolidSense™ Universeel superconcentraat (All-Purpose Super Concentrate - APSC)-oplossing



Goofer-gereedschap

Procedure

- 1** Trek beschermende kleding aan
Gebruik door McDonald's goedgekeurde veiligheidsapparatuur, waaronder schort, gezichtsbescherming en hittebestendige handschoenen.



Hete olie

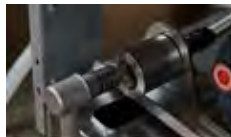
Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken



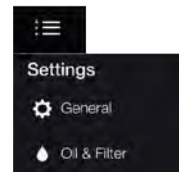
- 2** Filterpan controleren
Zorg ervoor dat de filterafvoerpan en het pandeksel juist zijn geplaatst met de filterpijp stevig aangesloten.



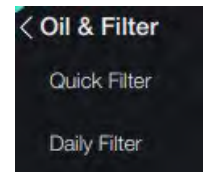
Tip
Als de filterafvoerpan of het pandeksel niet juist zijn geïnstalleerd, wordt een waarschuwing weergegeven.



- 3** Ga naar het menu Oil and Filter
Zorg ervoor dat de olie heet is om de beste resultaten te krijgen van filtratie. Tik op de knop Settings en tik vervolgens om naar het menu Oil and Filter te gaan.



- 4** Ga naar Dagelijks onderhoud filter
Tik op Daily Filter om naar de procedure voor Dagelijks onderhoud filter te gaan.



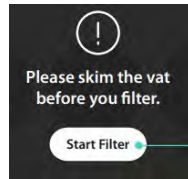
vervolg ►

Onderhoud filter en reiniging frituurvat (vervolg)

5 Dagelijks filteren starten

Volg de prompts om het Daily Filter te starten.

- Voor gesplitste vaten kiest u de linker- of rechterkant.
- Room het vat als gevraagd af om drijvende kruimels te verwijderen.
- Tik op Start Filter om de olie af te voeren. Draining wordt weergegeven.
- Tik op X om het scherm Daily Filter af te sluiten en terug te keren naar normaal bedrijf.



6 Hefelementen

Wanneer de olie is afgevoerd, verwijdert u de mandsteun, en gebruik het hefinstrument om de scharnierelementen omhoog te brengen uit het vat.



Hete oppervlakken

Gebruik hittebestendige handschoenen bij het optillen van elementen, anders kan dit leiden tot brandwonden.



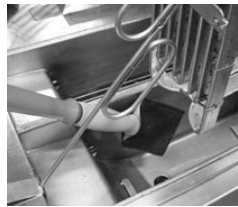
Alarm apparatuur

Kijk uit dat u geen bovenlimietsensor(en) in het midden van elementen beschadigt.



7 Schrob de binnenzijde van het vat schoon

Bevestig de pad aan de padhouder voor hoge temperatuur en bevochtig met bakvet. Sprengel KAY® QSR-friteusereiniger op de pad en schrob de wanden, hoeken en bodem van de binnenkant van het vat. Gebruik de detailborstel voor hoge temperaturen om ophoping van vuil en overblijfselen te verwijderen van de spoelen van het verwarmingselement, de hoeken en de bodem van vaten en andere moeilijk te bereiken gebieden.



Alarm apparatuur

Zorg ervoor dat de aftastsondes niet beschadigd worden en schrob elementen NIET, anders zullen broodkruimels blijven kleven en verbranden.



Chemicaliën

KAY® QSR-friteusereiniger

8 Afvoeren voltooid

Wanneer het vat schoon is, wordt Drain Complete weergegeven.



9 Wassen

Breng de elementen omlaag en tik vervolgens op de knop Start Wash. Washing wordt weergegeven. Er wordt olie door het vat gecirculeerd.



10 Wassen voltooid

Wanneer de wascyclus voltooid is, wordt Wash Complete weergegeven.

Knoppen voor Repeat Wash of Start Rinse zijn beschikbaar.

Als het vat nog niet schoon is, tikt u op de pijl Repeat Wash en stap 9 wordt herhaald.



11 Spoelen

Als het vat schoon is, tikt u op de knop Start Rinse. Rinsing wordt weergegeven. De olie wordt in het vat gepompt en spoelt het uit.



12 Spoelen voltooid

Wanneer dit is voltooid, wordt Rinse Complete weergegeven met knoppen voor Repeat Rinse of Start Polish. Als het vat nog niet schoon is, tikt u op de pijl Repeat Rinse en stap 11 wordt herhaald.



13 Egaliseren

Als het vat schoon is, tikt u op de knop Start Polish en olie wordt gedurende 5 minuten gecirculeerd door het filtersysteem.

- Een actieknop Skip Polish is beschikbaar om de egaliseerstap op enig moment in het proces af te sluiten.
- Ga verder naar stap 14.



14 Hervullen

Wanneer de egaliseercyclus voltooid is, wordt Refilling weergegeven en het vat wordt gevuld met olie.



vervolg ►

Onderhoud filter en reiniging frituurvat (vervolg)

- 15** Hervullen voltooid
Wanneer het vat vol is, wordt Refill Complete weergegeven.
- Tik op de knop Start Heat om te beginnen met het verwarmen van de olie.
 - Een actieknop Skip Heat is ook beschikbaar om verder te gaan zonder verwarmen van de olie.



- 16** Filterpad vervangen
Open het deurtje en til de filterafvoerpanmontage naar buiten met de handgreep op de afvoerpan.



Hete oppervlakken

De pan kan heet zijn!
Gebruik hittebestendige handschoenen anders kan dit leiden tot ernstige brandwonden.



- 17** Verwijder het deksel van de filterafvoerpan
Til het deksel van de pan van de afvoerpan en zet aan de kant.



- 18** Verwijder het kruimelmandje
Haal het kruimelmandje uit de afvoerpan. Veeg olie en kruiden uit het kruimelmandje en verwijder. Zet aan de kant.



- 19** Verwijder de klemring voor het filterkussen
Verwijder de klemring voor het filterkussen en zet aan de kant.



- 20** Verwijder het filterkussen uit de pan
Trek het filterkussen uit de pan en gooi het weg.



- 21** Verwijder het onderste scherm
Trek het onderste scherm van de panset aan de kant.



- 22** Reinig de afvoerpan
Neem de verwijderbare onderdelen mee naar de gootsteen met 3 compartimenten om te wassen in KAY® SolidSense™ Universeel superconcentraat (All-Purpose Super Concentrate - APSC)-oplossing en spoel grondig met warm water. Laat aan de lucht drogen voordat u het weer in elkaar zet.



Chemicaliën

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

- 23** Opnieuw monteren
Plaats het geheel in omgekeerde volgorde terug; plaats het onderste scherm eerst in de filterpan, gevolgd door het nieuwe filterkussen, klemring, kruimelvangervanger en vervolgens het deksel.



Tip
Zorg ervoor dat de afvoerpan, het onderste scherm, de kruimelvangervanger en de klemring goed droog zijn voordat het filterkussen in de pan geplaatst wordt; water zal het filterkussen oplossen

- 24** Schermvergrendeling activeren
Veeg op het bedieningspaneel omhoog en tik op het slotpictogram. Het scherm wordt 10 seconden vergrendeld voor reiniging.



vervolg ▶

Onderhoud filter en reiniging frituurvat (vervolg)

- 25 Reinig het bedieningspaneel
Veeg het bedieningspaneel af met een schone, in ontsmetter geweekte handdoek bespoten met KAY® SolidSense™ Universeel superconcentraat (All-Purpose Super Concentrate - APSC)-oplossing.



Tip

Spat geen water op of rond de bedieningen anders kunnen de bedieningen beschadigd raken.

- 26 Maak de buitenkant van de friteuse schoon
Veeg de buitenkant van de friteuse af met een schone, in ontsmetter geweekte handdoek bespoten met KAY® QSR-ontvetteroplossing voor zware taken. Spoel met een aparte schone, in ontsmetter geweekte handdoek.



Chemicaliën

KAY® QSR-ontvetteroplossing voor zware taken

Waarom	Voor het afdichten van de buis van de afvoerpan en de buisaansluiting van de frituurinstallatie, waarbij juiste aanzuiging van de filterpomp mogelijk is.
Vereiste tijd	5 minuten voor inspecteren en indien nodig vervangen
Tijd van de dag	Begin van de dag of elk moment dat de frituurinstallatie niet filtert.

Gevaren-pictogrammen



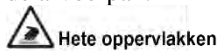
Gereedschappen



Kleine platte schroevendraaier Hittebestendige handschoenen

Procedure

- Trek filter frituurpan eruit**
Open het deurtje en trek de filterafvoerpanmontage naar buiten met de handgreep op de afvoerpan.

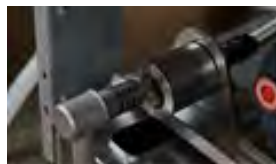


Hete oppervlakken
De pan kan heet zijn!
Gebruik hittebestendige handschoenen anders kan dit leiden tot ernstige brandwonden.

- Controleer de O-ringen**
Voer een visuele controle uit van de O-ringen op de slang van de filterafvoerpan op scheuren of breuken en vervang driemaandelijks of als nodig.



Tip
Defecten van de O-ringen leiden ertoe dat de filterpomp geen olie terugstuurt uit de pan naar vaten tijdens filtercycli.



Vervangen



Goed

- Verwijder oude O-ringen**
Wrik met een kleine platte schroevendraaier de O-ringen omhoog en trek ze alle 3 van het uiteinde van de buis.



Tip
Gebruik alleen door Henny Penny goedgekeurde vervangende O-ringen die bestand zijn tegen hoge temperaturen.

- Installeer nieuwe O-ringen**
Plaats nieuwe O-ringen in de mondstukken van de buis.



Tip
Gebruik koele kookolie om te helpen bij smering van de O-ringen tijdens vervanging.



- Waarom** Om het vat grondig te reinigen door gekarameliseerde olie eruit te verwijderen
- Vereiste tijd** 1 uur
15 minuten voorbereiding en afronding per vat
- Tijd van de dag** Na sluiting indien geen 24-uursvestiging Voor 24-uursvestigingen: De taak kan per vat worden uitgevoerd. Het blijft mogelijk de klanten te bedienen uit de overige vaten die er niet direct naast staan.

- Gevaren-pictogrammen**
-  Chemicaliën
 -  Elektriciteit
 -  Hete vloeistoffen/stoom
 -  Hete olie
 -  Hete oppervlakken
 -  Handmatige verwerking
 -  Bewegende delen
 -  Scherpe objecten/oppervlakken
 -  Gladde vloeren

Gereedschap en benodigdheden



Hittebestendige handschoenen



Gezichtsbescherming



Hittebestendig schort



Hittebestendige emmer



Gereedschap voor hoge temperaturen met pad voor meervoudig gebruik en detailborstel



KAY® QSR-ontvetter voor zware taken



Keukenrol



- Gootsteen met 3 compartimenten
- KAY® SolidSense™ Universeel superconcentreert (All-Purpose Super Concentrate - APSC)-oplossing



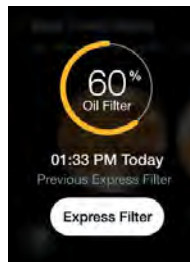
Roestvrij stalen kan van 1/2 gallon



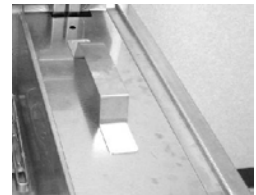
Goofer-gereedschap

Procedure

- 1 **Voer de filtercyclus uit**
Om de beste resultaten te krijgen van het proces van grondige reiniging, voert u een filtercyclus uit voordat u verder gaat naar de modus Grondige reiniging. Voor het activeren van een filtercyclus, tikt u op het pictogram Oil Info en vervolgens op de knop Express Filter die wordt weergegeven op het scherm Oil Info.



- 2 **Dek vaten af**
Dek naastgelegen vaten af om te voorkomen dat de olie onbedoeld verontreinigd raakt met de Deep Clean-oplossing.



- ★ **Tip**
Bereid geen producten in de naastgelegen vaten wanneer het proces voor Grondige reiniging gaande is, om te voorkomen dat zowel olie als product verontreinigd raken.

vervolg ►

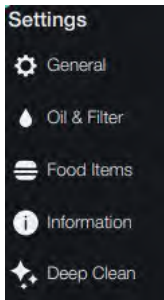
Grondig reinigen vat (vervolg)

- 3 Trek beschermende kleding aan
Gebruik door McDonald's goedgekeurde veiligheidsapparatuur, waaronder schort, gezichtsbescherming en handschoenen.



Hete olie of water kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- 4 Ga naar modus Grondig reinigen
Tik op de knop **Settings** om het menu Settings weer te geven, en tik vervolgens op **Deep Clean** om naar de modus Deep Clean te gaan.



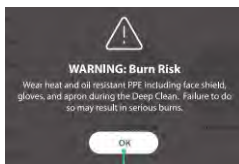
- 5 Voer code in
Voer wachtwoordcode **1234** in door te tikken op de cijfertoetsen.



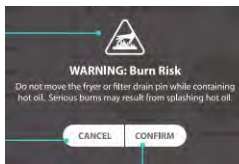
- 6 Vatkeuze (alleen gesplitste vaten) en waarschuwingen
Voor gesplitste vaten selecteert u **grondig reinigen aan een of beide zijden**. De display toont Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side of Deep Clean Both Sides.



- Tik op de keuze voor de uit te voeren grondige reiniging.
- Volle vaten hebben deze optie niet.

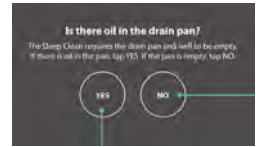


Waarschuwingen voor risico op verbranding worden weergegeven.

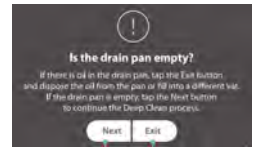


- Zorg ervoor dat alle PBM juist worden gedragen.
- Tik op OK en Confirm om door te gaan met grondige reiniging.
- Of tik op Cancel om af te sluiten.

- 7 Filterafvoerpan leeg
Voor grondige reiniging is een lege filterafvoerpan nodig. Controleer de filterafvoerpan op olie, en tik vervolgens op:



- **No**, als olie niet aanwezig is wordt door op No te tikken verder gegaan met de stap van aftappen van het vat.
- **Yes**, als olie aanwezig is wordt de gebruiker door op Yes te tikken gevraagd om de status van de filterafvoerpan opnieuw te evalueren.
- Tik op **Next** als de filterafvoerpan leeg is.
- Tik op **Exit** als de filterafvoerpan niet leeg is en de modus Grondig reinigen wordt afgesloten.



- 8 Bevestig dat er olie in het vat zit

Voor vol vat:

- Tik op **Yes** als er olie in het vat zit.
- Tik op **No** als het vat leeg is.



Voor gesplitst vat:

- Tik op **Yes** als er olie in het linker gesplitste vat zit.
- Tik op **No** als het linker gesplitste vat leeg is.



Bij tikken op:

- **Yes**, doorgaan met stap 9.
- **No**, doorgaan met stap 10.

- 9 Olie afvoeren
Om de olie uit een vat te verwijderen, gebruikt u de prompts **Dispose the oil to**.



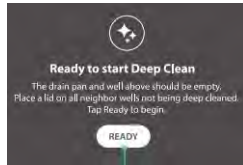
Cart: bij eenheden zonder bulkoliesystemen tikt u op de knop Cart.

Rear: voor eenheden met bulkoliesystemen tikt u op de knop Rear. Nadat de olie is afgetapt in de pan, kan de op de deur gemonteerde verwijderingsschakelaar worden gebruikt.

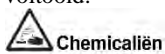
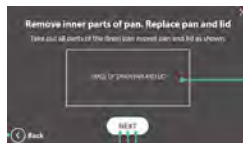
vervolg ►

Grondig reinigen vat (vervolg)

10 Start grondig reinigen "Ready to start Deep Clean" wordt weergegeven. Tik op **Ready** om te beginnen met het proces van grondig reinigen.



11a Filterpan voorbereiden Verwijder interne filtercomponenten uit de filterafvoerpan en neem de componenten mee naar de gootsteen met 3 compartimenten voor wassen en spoelen. Was met KAY® SolidSense™ Universele superconcentraat (APSC)-oplossing en spoel grondig met warm water. Laat aan de lucht drogen. Plaats de lege filterafvoerpan en het deksel terug op de frituurinstallatie. Tik op **Next** op de bediening om te bevestigen dat deze stap is voltooid.



Chemicaliën

KAY® SolidSense™ Universeel superconcentraat (All-Purpose Super Concentrate - APSC)-oplossing

11b Oplossing voorbereiden:

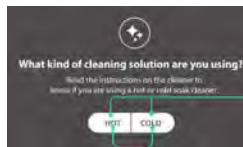
Voor reiniging van volle vaten:

giet 2/3 van een fles van 1 gal. (2,5L) met krachtige KAY® QSR-ontvetter voor zware taken in een leeg vat en vul met warm water tot ongeveer 1" (25 mm) boven de olievullijnen.



Voor reiniging van gesplitste vaten:

giet 1/3 van een fles van 1 gal. (1,2L) met krachtige KAY® QSR-ontvetter voor zware taken in een leeg vat en vul met warm water tot ongeveer 1" (25 mm) boven de olievullijnen.



Chemicaliën

KAY® QSR-ontvetter voor zware taken

Zorg ervoor dat het vat is gevuld tot 1 in. (25 mm) boven de bovenste vullijn. Tik vervolgens op **Next** om het weken te starten. Start het weken wanneer Ready wordt weergegeven. **Tik op de afspeelknop om de weekreeks te starten.**

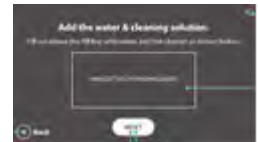
Tip Voeg tijdens het proces indien nodig water toe om de oplossing op 1 in. (25 mm) boven de bovenste vullijn.



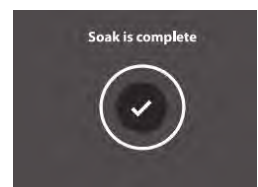
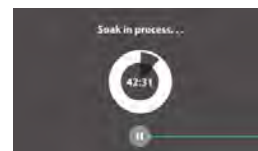
Chemicaliën

KAY® QSR-ontvetteroplossing voor zware taken

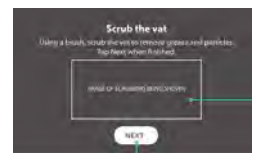
12 Weken "Soak in process" wordt weergegeven samen met een afteltimer. De hitte wordt gedurende 1 uur gereguleerd naar 195°F (91°C).



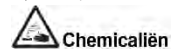
Tip Tik op de knop voor:
- Pauzeren
- Hervatten
- Stoppen



Wanneer de afteltimer van 60 minuten klaar is, wordt "Soak is complete" weergegeven. Tik op de knop met het vinkje om verder te gaan met de stap **Scrub the vat.**



Bevestig de pad aan de padhouder voor hoge temperatuur. Dompel de padhouder voor hoge temperatuur vaak in de ontvettingsoplossing en borstel het gebied boven het oplossingsniveau voorzichtig voor het verwijderen van oplossing uit het bovenste gedeelte van het vat. Na het schrobben van het vat, tikt u op **NEXT.**



Chemicaliën

KAY® QSR-ontvetter voor zware taken

vervolg ►

Grondig reinigen vat (vervolg)

- 13 Oplossing weggoien
"Remove the water mix from vat" wordt weergegeven met een afvoerpan of handmatige optie. Tik op de gewenste selectie om verder te gaan.

VOORZICHTIG! Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voorafgaand aan het starten.

Verwijder de oplossing uit het vat met een roestvrij stalen kan van 2 liter en giet deze in een hittebestendige emmer voor afvoer.

Tik op NEXT om te bevestigen dat het meeste van het watermengsel handmatig is verwijderd. "Lift elements out of way" wordt weergegeven. Gebruik het instrument voor optillen van de elementen om de elementen volledig omhoog te brengen en tik op NEXT.

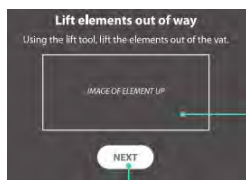
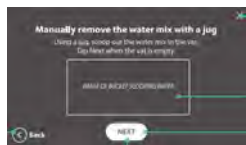


Hete vloeistoffen/stoom
Hete oplossing kan ernstige brandwonden veroorzaken; draag hittebestendige handschoenen en beschermende uitrusting.



Chemicaliën

KAY® QSR-
ontvetteroplossing voor zware taken



- 14 Reinig het vat
"Scrub the vat" wordt weergegeven.

Gebruik de gedetailleerde borstel voor hoge temperaturen om verwarmingselementen te reinigen en gebruik de padhouder voor hoge temperaturen en de pad om de binnenkant van de wanden, de hoeken en de bovenkant van het vat te reinigen.



Tip
Gebruik het hefinstrument en hef het scharnierende element als nodig uit het vat.

Alarm apparatuur

Schraap de elementen van de elektrische frituurinstallatie niet en gebruik geen schuurpons op de elementen, anders zullen broodkrumels blijven kleven en verbranden.

Gebruik geen staalwol, draadborstel, plamuurmes of andere schurende reinigingsmiddelen of reinigings-/ontsmettingsmiddelen met chloor, broom, jodium of ammoniak omdat deze chemicaliën het materiaal (roestvrij staal) aantasten en de levensduur van de eenheid verkorten.

Tik op NEXT om verder te gaan. Breng de elementen als gevraagd omlaag en tik opnieuw op NEXT.



vervolg ►

Grondig reinigen vat (vervolg)

- 15 Meervoudig spoelen en reinigingsoplossing verwijderen
Gebruik schoon, koel water voor het spoelen van resterende reinigingsoplossing en vuil.

Tik eenmaal op NEXT om water handmatig te verwijderen met een container.

--OF--

Tik tweemaal op NEXT om water af te voeren in de filterpan.

VOORZICHTIG! Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voorafgaand aan het starten.

Tik op en houd de knop DRAIN vast om de aftapkraan te openen. Door het loslaten van de afvoerknop wordt de aftapkraan gesloten.

VOORZICHTIG! Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voorafgaand aan het starten.

Blijf de prompts voor spoelen volgen om het vat meerdere malen grondig te spoelen.

VOORZICHTIG! Voorafgaand aan het aftappen van spoelwater moet u er elke keer voor zorgen dat de filterpan leeg is.

- 16 Olielijnen zuiveren
Voor het zuiveren van de olielijnen tikt u op de knop PURGE en houdt u deze aangerakt.

Wanneer de knop Purge ingedrukt wordt gehouden, zal de filterpomp draaien.

Laat de knop Purge los wanneer een kleine hoeveelheid schone olie in het vat begint te stromen.

Tik op NEXT om door te gaan.



- 17 Droog het vat af
Droog het vat met een keukenrol. Tik op NEXT om door te gaan.

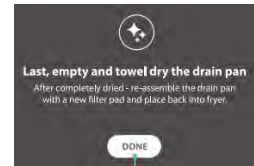


- 18 Leeg en droog de filterafvoerpan
Verwijder de filterafvoerpan en leeg in een gootsteen.

Spoel de afvoerpan met schoon water en droog met een keukenrol.

Tik op DONE om verder te gaan.

Monteer de componenten van de filterafvoerpan op juiste wijze en plaats een nieuw filterpad.



- 19 Vat vullen
"Fill vat from" wordt weergegeven met actieknoppen om het vat te vullen uit verschillende oliebronnen.

- Voor eenheden met bulkolie tikt u op **Bulk**.
- Voor eenheden zonder bulkolie tikt u op **Manual Fill**.



Vullen vanuit de JIB moet alleen worden gebruikt voor vaten die gedeeltelijk vol zijn en moeten worden bijgevuld.

Waarom	Om ophoping van vet te voorkomen en om te voldoen aan de normen voor reinheid van McDonald's	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiden	45 minuten voor afronding
Tijd van de dag	Einde van de werkdag	Voor 24-uursvestigingen: Laat in de avond of vroeg in de ochtend wanneer het volume laag is

Gevaren-pictogrammen	 Chemicaliën	 Elektriciteit	 Hete vloeistoffen/stoom	 Hete olie	 Hete oppervlakken
	 Handmatige verwerking	 Scherpe objecten/oppervlakken	 Gladde vloeren		

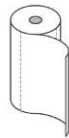
Gereedschap en benodigdheden



Nylon borstel



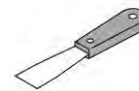
KAY® QSR-ontvetteroplossing



Handdoeken



Emmer met mop met schone vloerreinigungsoplossing



Plamuurmes



Schone HI-lo Deckborstel



Schone mop



Schone, in ontsmetter geweekte handdoeken



Emmer voor vuile handdoeken



Gootsteenreinigungsoplossing

Procedure

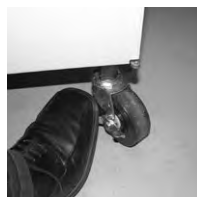
- 1 Stroom uitschakelen**
Zorg ervoor dat de hoofdstroomschakelaar **UIT** staat.



- 2 Verwijder de vetvanger**
Verwijder de vetgoot en -beker in de afzuiginstallatie en giet de inhoud in een hulpstuk voor olieafvoer.



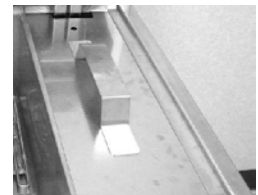
- 3 Ontgrendel de wieltjes**
Ontgrendel de wieltjes van de frituurinstallatie.



- 4 Dek de frituurvaten af**
Plaats deksels op alle vaten.



VOORZICHTIG! Hete olie kan spetteren bij het verplaatsen van de frituurinstallatie.



- 5 Rol de frituurinstallatie onder de afzuiginstallatie vandaan**
Rol de frituurinstallatie ver genoeg onder de afzuiginstallatie vandaan om achter de frituurinstallatie te komen.



VOORZICHTIG! Hete olie kan spetteren bij het verplaatsen van de frituurinstallatie.



vervolg ►

Reinigen achter frituurinstallatie (vervolg)

- 6 Ontkoppel de stroomsnoeren van de frituurinstallatie
Ontkoppel de stroomsnoeren door aan de stekker te trekken, niet aan het snoer.



Elektriciteit

Controleer of de stroom losgekoppeld is en schakel UIT tijdens alle inspecties van de elektrische onderdelen en bedrading.



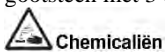
- 7 Reinig de afzuiginstallatie
Gebruik een plamuurmes om het vet voorzichtig van de afzuiginstallatie en achter de frituurinstallatie te verwijderen. Controleer op olie op de vloer.



- 8 Volgorde reinigen
Reinig het gebied achter de frituurinstallatie met een schone, in ontsmetter geweekte handdoek bespoten met KAY® QSR-ontvetteroplossing voor zware taken, in deze volgorde:
A. Toegankelijke onderdelen afzuigkanaal
B. Achterzijde afzuiginstallatie
C. Zijden afzuiginstallatie
D. Uitsparing vetfilter
E. Plaatmetaal rond frituurinstallatie



- 9 Schrobben
Gebruik een nylon borstel en warme ontvetteroplossing voor het reinigen van de gebieden achter de frituurinstallatie.
NB: was, spoel en ontsmet de nylon borstel na gebruik in een gootsteen met 3 compartimenten.



Chemicaliën

KAY® QSR-ontvetteroplossing

- 10 Handdoekdroog maken
Spoel alle gebieden met een schone, in ontsmetter geweekte handdoek. Droog het vat met een keukenrol. Laat een manager inspecteren.



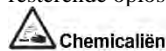
- 11 Was de wieltjes
Gebruik een nylon borstel en warme KAY® SolidSense™ Universeel superconcentraat (All-Purpose Super Concentrate - APSC)-oplossing om de wieltjes te reinigen.
NB: was, spoel en ontsmet de nylon borstel na gebruik in een gootsteen met 3 compartimenten.



Chemicaliën

KAY® SolidSense™ Universeel superconcentraat (All-Purpose Super Concentrate - APSC)-oplossing

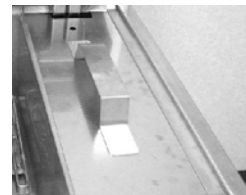
- 12 Reinig het vloergebied van de frituurinstallatie
Plaats een bord Natte vloer in het directe gebied. Gebruik een schone mop en hi-lo deck-borstel om schone, warme vloerreinigingsoplossing aan te brengen om de vloer rond het gebied van de frituurinstallatie te reinigen.
NB: reinig het gebied met een deck-borstel en dweil dan de resterende oplossing op.



Chemicaliën

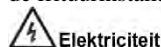
KAY® SolidSense™ FloorCare A- of B-oplossing

- 13 Plaats de frituurinstallatie terug.
Draai stappen 1 - 7 om voor het terugplaatsen van de frituurinstallatie onder de afzuiginstallatie en vervang de vetfilters. Verwijder de deksels van de vaten.



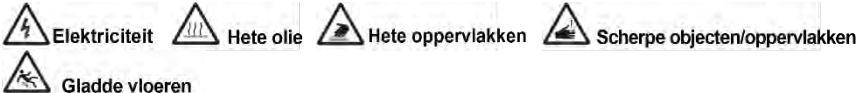
Hete olie

VOORZICHTIG! Hete olie kan spetteren bij het verplaatsen van de frituurinstallatie.

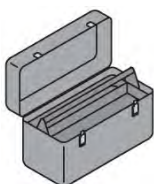


Elektriciteit

Controleer of de stroom losgekoppeld is en schakel UIT tijdens alle inspecties van de elektrische onderdelen en bedrading.

Waarom	Henny Penny raadt aan om dit apparaat ten minste jaarlijks te laten inspecteren door een door de fabriek gecertificeerde service-agent. Dit helpt ervoor te zorgen dat het toestel in veilige staat verkeert en topprestaties levert.
Vereiste tijd	Een volledige inspectie duurt 1 uur per friteuse
Tijd van de dag	De inspectie moet door de winkel zo worden gepland dat de zaken niet worden onderbroken en dat de persoon die de inspectie uitvoert voldoende toegang heeft tot het toestel.
Gevaar-pictogrammen	

Gereedschap en benodigdheden



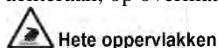
Gereedschap geleverd door de technicus

Procedure

HENNY PENNY LOV ENKEL GEKWALIFICEERDE TECHNICI

1 Kastinspectie

Inspecteer de kast, van binnen en buiten en vooraan en achteraan, op overmatige olieophoping.



2 Elementinspectie

Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren zonder koolstof/gekarameliseerde olieopbouw. Inspecteer de elementen op tekenen van uitgebreide verwarming zonder olie.

Serie 200: inspecteer de RTD-bovenlimietsensor(en) bevestigd aan elk element.

3 Kantelinspectie

Controleer of de kantelmechanismen en veiligheidsschakelaars goed werken bij het tillen en neerlaten van de elementen en of de elementdraden niet vastkleven en/of schuren.

4 Controleer de hersteltijd van de friteuse
Controleer de meest recente hersteltijd van de frituurpan voor alle vaten door op de INFO-knop te drukken. De meest recente hersteltijd moet minder dan 1:40 (één minuut, veertig seconden) bedragen.

De meest recente hersteltijd bedraagt minder dan 1:40 (één minuut, veertig seconden). De procedure is voltooid voor dit vat. Ga naar stap 6.

5 Inspecteer de voeding van het verwarmingssysteem
Als de hersteltijd van de friteuse niet aanvaardbaar is, controleer dan de volgende items op de friteuse. Als u problemen ontdekt, corrigeer ze dan. Lijst van items om te controleren:

- Stekker volledig aangesloten
- Het stroomsnoer belemmert de wielletjes van de frituurinstallatie niet
- Bedrading van verwarmingselement op juiste fasen

Ga verder naar stap 6.

6 Controle van de stroomsterkte
Controleer of de stroomsterkte van het verwarmingselement binnen het toegestane bereik valt, zoals aangegeven op het typeplaatje van het toestel.



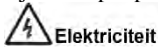
Jaarlijkse inspectie (enkel voor elektrische friteuses) (vervolg)

7 Controle veiligheids- / primaire schakelaar
Controleer of de veiligheids- / primaire schakelaar binnen de veiligheidslimieten werkt. Raadpleeg de technische handleiding voor test- en vervangingsstappen.

8 Controle van de sonde
Controleer of alle thermokoppels goed zijn aangesloten, vastgedraaid, naar behoren functioneren en of de sondebeschermingen aanwezig en onbeschadigd zijn.

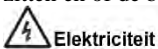
9 Inspectie hardware van verwarmingselement
Inspecteer en draai alle hardware van het verwarmingselement en montage(s) van RTD-bovenlimietsensor aan.

10 Controle van de elektrische onderdelen
Verifieer dat de componenten (voedingen, alle PCB's, HMI-behuizing, schakelaars enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van ophoping van olie of ander vuil.



Controleer of de stroom losgekoppeld is en schakel UIT tijdens alle inspecties van de elektrische onderdelen en bedrading.

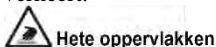
11 Bekabeling
Controleer of de bedradingsaansluitingen van de elektrische onderdelen op schakelaars, klemmenblokken, enz. goed vast zitten en of de bedrading in goede staat verkeert.



Controleer of de stroom losgekoppeld is en schakel UIT tijdens alle inspecties van de elektrische onderdelen en bedrading.

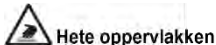
12 Controle van de veiligheidsinrichting
Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. magnetische naderingsschakelaar van de opvangbak, bovenlimietresetschakelaars) aanwezig zijn en naar behoren werken.

13 Controle van het frituurvat
Controleer of alle frituurvaten in goede staat verkeren en lekvrij zijn en of de isolatie van het frituurvat in goede staat verkeert.



14 Controle van de bekabeling
Controleer of alle kabelbomen en kabelboomconnectoren goed vast zitten en in goede staat verkeren.

15 Controle van de olieleiding
Controleer alle olieretur- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.



16 Inspectie van filterafvoerpan en pomp
Inspecteer de filterafvoerpanmontage om ervoor te zorgen dat alle onderdelen aanwezig zijn:

- De pan koppelt de magnetische naderingsschakelaar van de afvoerpan op juiste wijze.
- De O-ringen zijn in goede staat.
- Inspecteer de filterpomp en motor op lekkage van de asafdichting en ophoping van olie op de motor.

17 Test van componenten van filtersysteem
Verifieer dat de componenten van het filtersysteem goed werken (d.w.z. aftapkraan, motor van aftapkraan, selectorklep, filterpomp, ATO (JIB)-pomp, terugslagkleppen).