

# Henny Penny Corp. Åpen frityrsteker – elektrisk

LVE 30X

*Kryssreferanse (alternativt)***Daglige vedlikeholdsoppgaver**

FR 25D01 Vedlikeholdsfilter  
og rengjøring av  
frityrstekekar

**Ukentlige vedlikeholdsoppgaver**

FR 25W01 Rengjør bak  
frityrsteker

**Kvartale vedlikeholdsoppgaver**

FR 25Q01 Sjekk O-ringene til  
filtersystemet

FR 25Q02 Dyprengjøring

**Årlige vedlikeholdsoppgaver**

FR 25A1-T Inspeksjon

Modell LVE 30X

**△ Farer**

Disse ikonene varslar deg om en mulig risiko for personskade.

**▨ Utstyrvarsel**

Se etter dette ikonet for å finne informasjon om hvordan man unngår å skade utstyret mens man utfører en prosedyre.

**★ Tips**

Se etter dette ikonet for å finne hjelpsomme tips om hvordan en prosedyre skal utføres.

**Hvorfor** Rengjør karet for smuler og filtrerer oljen grundig for å forlenge oljens livsforløp

**Tid som kreves** 5 minutter å klargjøre 10 minutter per kar for å fullføre.

**Tid på dagen** Ved tider som ikke er travle.

**Fareikoner**  Kjemikalier  Elektrisitet  Varme væsker/damp  Varm olje  Varme overflater  
 Manuell håndtering  Bevegelige deler  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulv

## Verktøy og forsyninger



Varmesikre hansker, filtrering



Ansiktsskjold



Varmesikkert forkle



Verktøy for høy temperatur med flerbrukspad og detaljbørste



McFiltering-sett for innebygget filtreringssystem, prøve



KAY® QSR frityrsteker Rengjøringsmiddel



KAY® QSR kraftig fettjerningsmiddel



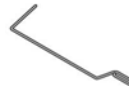
Rene kluter dekket med rengjøringsmiddel



Bøtte, skitne kluter



Vask med 3 kar - KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning

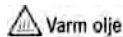


Goofer-verktøy

## Prosedyre

### 1 Ta på verneutstyr

Bruk alt McDonalds godkjente verneutstyr, inkludert forkle, ansiktsskjold og varmesikre hansker.



Varm olje kan gi alvorlige brannskår

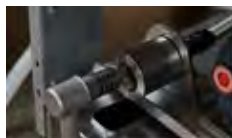


### 2 Sjekk filterpannen

Sørg for at filteravløpspannen og pannens deksel er riktig på plass, med filterrøret godt koblet til.



Dersom filteravløpspannen eller pannens deksel ikke er riktig installert, vil det vises et varsel.

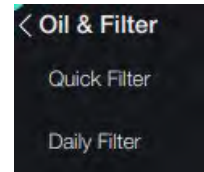


### 3 Gå inn på Oil & Filter-menyen

Sørg for at oljen er varm, for å få beste resultat fra filtreringen. Tapp Settings, og tapp for å gå inn på Oil & Filter-menyen.

### 4 Gå inn på Daily Maintenance Filter

Tapp på Daily Filter for å gå inn på prosedyren for daglig vedlikeholdsfiltrering.



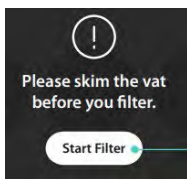
Fortsatt ►

# Vedlikehold og rengjøring av filter og frityrkar (fortsatt)

## 5 Start Daglig filter

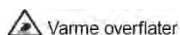
Følg beskjedene for å starte daglig filtrering.

- For delte kar, velg venstre eller høyre side.
- Følg beskjeden for å skumme karet for å fjerne flytende smuler.
- Tapp på Start Filter for å tømme oljen. Draining vises.
- Tapp på X for å gå ut av Daily Filter-skjermen og gå tilbake til vanlig drift.



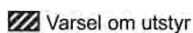
## 6 Løfteelementer

Etter at oljen er tømnet, fjern kurvstøtten og bruk løfteverktøyet for å heve hengselelementene fra karet.



Varmer overflater

Bruk varmesikre hansker når du løfter elementer, ellers kan dette føre til brannskader.



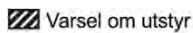
Varsel om utstyr

Pass på å ikke skade høye grenseprober i midten av elementene.



## 7 Skrub inni kar

Fest paden til padholderen for høye temperaturer, og fukt med frityr. Sprinkle KAY® QSR rengjøringsmiddel for frityrsteker, og skrub vegg, hjørner og bunnen av innsiden av karet. Bruk detaljbørsten for høy temperaur til å fjerne oppsamlet smuss og rester fra vameelementenes spoler, hjørner og bunnen av karene og andre områder som er vanskelige å nå.



Varsel om utstyr

Pass på å ikke skade sensorprobene, og IKKE skrub elementene da brødsmler vil sette seg fast på dem.



Kjemikalier

KAY® QSR rengjøringsmiddel

## 8 Tømming fullført

Etter at karet er rent, vises Drain Complete.



## 9 Vasking

Senk elementene og tapp Start Wash-knappen. Washing vises. Olje sirkuleres gjennom karet.



## 10 Vask fullført

Etter at vaskesyklusen er fullført, vises Wash Complete. Knapper for Repeat Wash eller Start Rinse er tilgjengelige. Dersom karet fremdeles ikke er rent, tapp på Repeat Wash, og trinn 9 gjentas.



## 11 Skylling

Dersom karet er rent, tapp på Start Rinse. Rinsing vises. Olje pumpes inn i karet og skyller det.



## 12 Skylling fullført

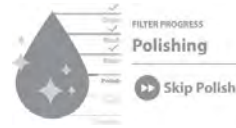
Når det er fullført, vises Rinse Complete med knapper for Repeat Rinse eller Start Polish. Dersom karet ikke enda er rent, tapp på Repeat Rinse, og trinn 11 gjentas.



## 13 Polering

Dersom karet er rent, tapp på Start Polish, og olje sirkuleres gjennom filtreringssystemet i 5 minutter.

- En Skip Polish-knapp er tilgjengelig for å avbryte poleringstrinnet på hvilket som helst tidspunkt i prosessen.
- Fortsett til trinn 14.



## 14 Gjennyfylling

Etter at poleringssyklusen er ferdig, vises Refilling, og karet fylles med olje.



Fortsatt ►

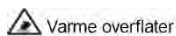
## Vedlikehold og rengjøring av filter og frityrkar (fortsatt)

- 15 Gjenoppfylling fullført  
Etter at karet er fullt, vises Refill Complete.

- Tapp Start Heat-knappen for å begynne å varme opp oljen.
- En Skip Heat-handlingsknapp er også tilgjengelig for å fortsette uten å varme opp oljen.



- 16 Skift filterpad  
Åpne døren, trekk ut filteravløpspannen med håndtaket på avløpspannen.



Pannen kan være varm!  
Bruk varmesikre hansker, ellers kan det oppstå alvorlige brannskår.



- 17 Fjern filteravløpspannens deksel  
Løft pannedekselet fra avløpspannen, og sett til side.



- 18 Fjern smulekurven  
Løft smulekurven fra avløpspannen. Tørk av oljen og smulene fra smulekurven, og kasser. Sett til side.



- 19 Fjern filterpadens holdering  
Fjern filterpadens holdering, og sett til side.



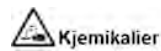
- 20 Fjern filterpaden fra pannen  
Trekk filterpaden fra pannen, og kasser paden.



- 21 Fjern bunnskjermen  
Trekk bunnskjermen av pannen som er satt til side.



- 22 Rengjør avløpspannen  
Ta de avtagbare delene på vasken med tre deler, og vask i KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning og skyll grundig med varmt vann. La lufttørke før remontering.



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

- 23 Remonter  
Remonter i revers rekkefølge, ved å plassere bunnskjermen i filterpannen først, etterfulgt av den nye filterpaden, holderingen, smulefangeren, og deretter lokket.



Sørg for at avløpsdelene, bunnskjermen, smulefangeren og holderingen er fullstendig tørre før du plasserer filterpaden i pannen, da vann vil oppløse filterpaden

- 24 Aktiver skjermlås  
På kontrollpanelet, sveip oppover og tapp låseikonet. Skjermen låses i 10 sekunder for rengjøring.



Fortsatt ►

## Vedlikehold og rengjøring av filter og frityrkar (fortsatt)

- 25 Rengjør kontrollpanelet  
Tørk av kontrollpanelet med en ren klut dekket med rensmiddel og sprayet med KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning.



Ikke sprut vann på eller rundt kontrollene, ellers kan det oppstå skade på kontrollpanelet.

- 26 Rengjør utsiden av frityrkokeren  
Tørk av utsiden av frityrstekeren med en ren klut, dekket med rensmiddel og sprayet med KAY® QSR kraftig fettjerningsløsning. Skyll med en separat ren klut dekket med rensmiddel.







Kjemikalier

KAY® QSR kraftig fettjerningsmiddel

**Hvorfor** For å forsegle avløpspannens rør og frityrstekerens rørtilkobling, for korrekt filterpumpesuksjon.

**Tid som kreves** 5 minutter for å kontrollere og erstatte om nødvendig

**Tid på dagen** Begynnelsen av dagen, eller på et annet tidspunkt hvor frityrstekeren ikke filtrerer.

**Fareikoner**  Varm olje  Varme overflater  Bevegelige deler  Glatte gulv

## Verktøy




Liten flathodet  
frityrsteker

Varmesikre hansker

## Prosedyre

- 1 Trekk ut filteravløpspannen**  
Åpne døren og trekk ut filteravløpspannen, ved å bruke håndtaket på avløpspannen.

 Varme overflater

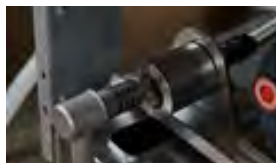
Pannen kan være varm!

Bruk varmesikre hansker, ellers kan det oppstå alvorlige brannskår.

- 2 Kontroller O-ringer**  
Inspiser O-ringene visuelt på røret til filteravløpspannen, og sjekk for sprekker eller brudd og erstatt hvert kvartal eller etter behov.

 Spiss

Feil på O-ringene vil gjøre at filterpumpen ikke returnerer olje fra pannen til karene under filtersykluser.



- 3 Fjern gamle O-ringer**  
Med en liten, flathodet skrutrekker, lirk opp O-ringene og trekk alle 3 av enden på røret.

 Spiss

Bare bruk O-ringer som er godkjente av Henny Penny, og som tåler høye temperaturer.



- 4 Sett inn nye O-ringer**  
Rull nye O-ringer inn i hakkene på røret.

 Spiss










Bruk kjølig matolje for å hjelpe med smøring av O-ringene under erstatningsprosedyren.



Erstatt



Bra

Hvorfor	For å rengjøre karet grundig ved å fjerne karamellisert olje fra karet	
Tid som kreves	1 time 15 minutter for å forberede og fullføre per kar	
Tid på dagen	Etter stengingstider dersom det ikke er døgnåpent	For døgnåpne restauranter: Denne oppgaven kan utføres et kar av gangen. Du vil kunne servere kunder med de gjenværende karene som ikke er tilgjengende.
Fareikoner	 Kjemikalier  Elektrisitet  Varme væsker/damp  Varm olje  Varme overflater  Manuell håndtering  Bevegelige deler  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulv	

### Verktøy og forsyninger



Varmesikre hansker



Ansiktsskjold



Varmesikkert forkle



Varmesikkert spann



Verktøy med høy temperatur med flerbrukspad og detaljbørste



KAY® QSR kraftig fettjerningsmiddel



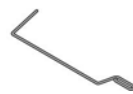
Papirhåndklær



– Vask i 3 deler - KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning



En 2-liters kanne i rustfritt stål

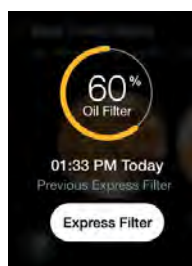


Goofer-verktøy

### Prosedyre

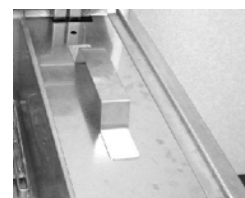
#### 1 Utfør en filtersyklus

For å få de beste resultatene fra dyprensprosedyren, utfør en filtersyklus før du fortsetter til dyprensemodus. For å aktivere en filtersyklus, tapp ikonet for Oljeinformasjon, og tapp deretter Ekspresfilterknappen som vises i skjermen for oljeinformasjon.



#### 2 Dekk til karene

Dekk til de tilgrensende karene for å unngå å utilsiktet kontaminering av oljen med rensemiddelet for frityrsteker.

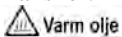


Ikke tilbered produkter i et tilgrensende kar når dyprensprosessen er i gang, for å unngå kontaminering av oljen og produktet.

Fortsatt ►

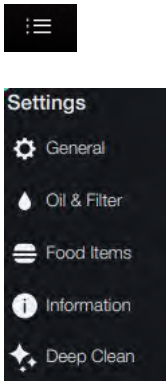
## Dyprens av kar (fortsatt)

- 3 Ta på verneutstyr  
Bruk alt McDonalds godkjente verneutstyr, inkludert forkle, ansiktsskjold og varmesikre hansker.



**Varm olje eller varmt vann kan gi alvorlige brannskår.**

- 4 Gå inn på dyprensemodus  
Tapp på **Settings** for å vise innstillingsmenyen, og deretter tapp **Deep Clean** for å gå inn på dyprensemodus.



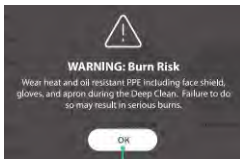
- 5 Skriv inn kode  
Skriv inn passkoden **1234** ved å tappe på nummerknappene.



- 6 Karvalg (kun for delte kar) og advarsler  
For delte kar, velg **dyprens en** eller **begge sider**. Skjermen viser Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side, eller Deep Clean Both Sides.

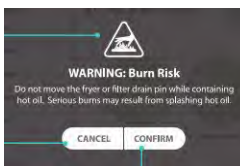


- Tapp på valget for dyprensingen du vil utføre.
- Fulle kar har ikke dette alternativet.



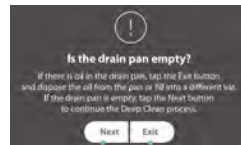
Advarsler for brannfare vises.

- Sørg for at alt verneutstyr brukes på riktig måte.
- Tapp på OK og Confirm for å fortsette med dyprensingen.
- Eller tapp på Cancel for å gå ut.



- 7 Filteravløpspanne tom  
En dyprens krever en tom filteravløpspanne. Sjekk filteravløpspannen for olje, og deretter tapp:

- **No**, dersom olje ikke er tilstede vil tapping av Nei gå videre til å tømme karet.
- **Yes**, dersom olje er tilstede vil tapping av Ja be brukeren om å evaluere filteravløpspannens status på nytt.
- Tapp **Next** dersom filteravløpspannen er tom.
- Tapp **Exit** dersom filteravløpspannen ikke er tom, og dyprensemodus avbrytes.



- 8 Bekreft at det er olje i karet

**For fullt kar:**

- Tapp **Yes** dersom karet har olje i det.
- Tapp **No** dersom karet er tomt.



**For delt kar:**

- Tapp **Yes** dersom det venstre delte karet har olje i det.
- Tapp **No** dersom det venstre delte karet er tomt.



Hvis du taper:

- **Yes**, går du videre til trinn 9.
- **No**, går du videre til trinn 10.

- 9 Avhendig av olje  
For å avhende olje, følg beskjedene fra **Dispose the oil to**.

**Vogn:** For enheter uten oljesystemer i bulk, tapp på Cart-knappen.

**Bak:** For enheter med oljesystemer i bulk, tapp på Rear-knappen. Etter at oljen helles inn i pannen, kan den dørmonterte avhendingsbryteren brukes.

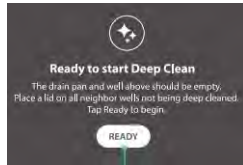


Fortsatt ►

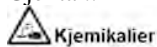
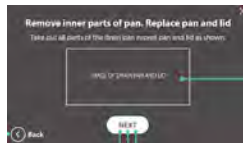
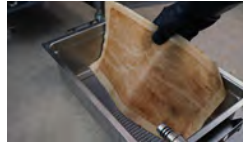


## Dyprens av kar (fortsett)

- 10 Begynn dyprensing  
"Ready to start Deep Clean" vises. Tapp på **Ready** for å begynne dyprensprosessen.



- 11a Forbered filterpannen  
Tøm filteravløppspannen for innvendige filtreringsdeler, og ta delene til den 3-delte vasken for å vaske og skylle dem. Vask med KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning, og skyll grundig med varmt vann. La lufttørke.  
Returner den tomme filteravløppspannen og dekselet til frityrstekerens. Tapp **Next** på kontrollpanelet for å bekrefte at dette trinnet er fullført med knapper for Gjenta ..



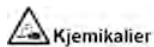
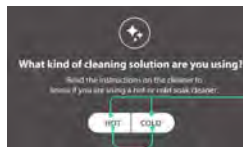
KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning

- 11b Tilbered løsningen:

**For rengjøring av hele kar:** Hell 2,5 L flaske av KAY® QSR kraftig fettfjerningsmiddel med full styrke inn i det tomme karet, og fyll med varmt vann til omtrent 25 mm (1") over fyllemerkene.

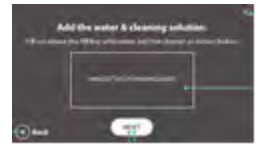


**For rengjøring av delte kar:** Hell 1,25 L flaske av KAY® QSR kraftig fettfjerningsmiddel med full styrke inn i det tomme karet, og fyll med varmt vann til omtrent 25 mm (1") over fyllemerkene.



KAY® QSR kraftig fettfjerningsmiddel

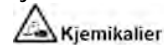
Sørg for at karet er fylt til 25 mm (1") over det øverste fyllemerket. Deretter, tapp på **Next** for å fortsette til bløtlegging.



Start bløtleggingen når klarmeldingen vises. Tapp på **Play-knappen for å starte bløtleggingssekvensen.**

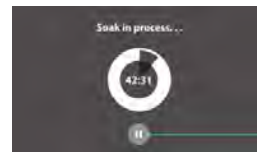


Fyll på vann etter behov under rengjøringsprosessen, for å holde løsningen 25 mm (1") over det øverste fyllemerket.



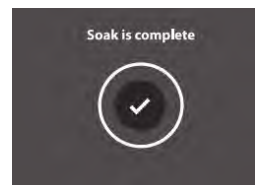
KAY® QSR kraftig fettfjerningsmiddel

- 12 Bløtlegg  
"Soak in process" vises, sammen med et nedtellingsur. Varme reguleres til 91 °C (195 °F) i én time.



Tapp på knappen for å:

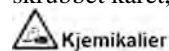
- Pause
- Gjenoppta
- Stoppe



Etter at det 60 minutters nedtellingsuret har utløpt, vises "Soak is complete": Tapp på avkrysningsmerket for å gå videre til trinnet **Scrub the vat.**



Fest paden til den svært varmebestandige padholderen. Dypp den svært varmebestandige padholderen med hyppige mellomrom ned i fettfjerningsløsningen, og skrub områdene over væsknivået forsiktig for å fjerne løsning fra den øvre delen av karet. Etter å ha skrubbet karet, tapp **NEXT.**



KAY® QSR kraftig fettfjerningsmiddel

Fortsatt ►

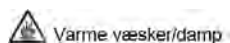
## Dyprens av kar (fortsatt)

- 13 Løsningen for avhending "Remove the water mix from vat" vises med alternativ for avløpspanne eller manuelt. Tapp på den foretrukne løsningen for å fortsette.

**FORSIKTIG! Sørg for at avløpspannen er tom før du innleder dette.**

Med en 2 liters kanne i rustfritt stål, fjern løsningen fra karet, og hell det inn i en varmesikker bøtte for avhending.

Tapp på NEXT for å bekrefte at det meste av vannblandingen har blitt fjernet manuelt. "Lift elements out of way" vises. Bruk løfteverktøyet for elementer til å heve elementene helt, og tapp på NEXT.



Varme væsker/damp

**Varm løsning kan forårsake alvorlige brannskår, så bruk varmesikre hansker og verneutstyr.**



Kjemikalier

KAY® QSR kraftig fettfjerningsmiddel



- 14 Rengjør kar "Scrub the vat" vises.

Bruk detaljbørsten for høye temperaturer til å rengjøre varmeelementene, og bruk padholderen for høye temperaturer til å rengjøre innsiden av karveggene, hjørnene og toppen.



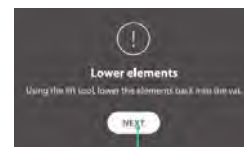
**Spiss**  
Bruk løfteverktøyet og løft det hengslede elementet fra karet ved behov.



**Varsel om utstyr**  
Ikke skrap de elektriske frityrstekeelementene eller bruk skrubbebader på elementene, ellers vil smulene feste seg og brenne.

Ikke bruk stålull, wirebørste, sparkel, andre skuremidler eller rengjøringsmidler som inneholder klor, brom, jod eller ammoniakk, da disse vil forringe det rustfrie stålet og forkorte enhetens levetid.

Tapp på NEXT for å fortsette. Senk elementene når du får beskjed om dette, og tapp på NEXT igjen.



Fortsatt ►

## Dyprens av kar (fortsatt)

- 15 Flere skyllinger, og fjerning av rengjøringsmiddel  
Skyll det gjenværende rengjøringsmiddelet og rester med rent, kaldt vann.

Tapp på NEXT en gang for å fjerne vann manuelt med en beholder.

--ELLER--

Tapp på NEXT to ganger for å tømme vann inn i filterpannen.

**FORSIKTIG! Sørg for at avløpspannen er tom før du innleder.**

Tapp og hold inne DRAIN-knappen for å åpne avløpsventilen. Dersom tømme-knappen slippes ut, lukkes avløpsventilen.

**FORSIKTIG! Sørg for at avløpspannen er tom før du innleder dette.**

Fortsett å følge beskjedene for skylling for å skylle karet grundig flere ganger.

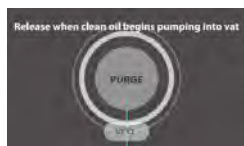
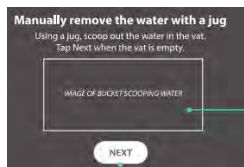
**FORSIKTIG! Før hver tømming av skyllevannet, kontroller at filterpannen er tom.**

- 16 Rens oljeslanger  
For å rense oljeslangene, tapp og hold inne PURGE-knappen.

Når PURGE-knappen holdes inne, kjører filterpumpen.

Slipp ut Purge-knappen når en liten mengde ren olje begynner å strømme inn i karet.

Tapp på NEXT for å fortsette.



- 17 Tørk kar  
Tørk karet med et papirhåndkle. Tapp på NEXT for å fortsette

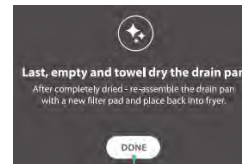


- 18 Tøm og tørk filteravløpspannen  
Fjern filteravløpspannen, og tøm inn i mopevasken.

Skyll avløpspannen med rent vann, og tørk med et papirhåndkle.

Tapp på DONE for å fortsette.

Monter filteravløpspannens deler på riktig måte, og sett inn en ny filterpad.











- 19 Fyll karet  
"Fill vat from" vises med handlingsknapper for å fylle karet fra forskjellige oljekilder.

- For enheter med bulkolje, tapp **Bulk**.
- For enheter uten bulkolje, tapp **Manual Fill**.



Fylling fra JIB bør bare brukes for kar som er delvis fulle og som må fylles helt opp.



Hvorfor	For å hindre opphopning av fett, og for å møte McDonalds standarder for hygiene	
Tid som kreves	5 minutter å klargjøre	45 minutter å fullføre.
Tid på dagen	Slutten av arbeidsdagen	For døgnåpne restauranter: Sent på kvelden eller tidlig på morgenen når det ikke er travelt
Fareikoner	 Kjemikalier  Elektrisitet  Varme væsker/damp  Varm olje  Varme overflater  Manuell håndtering  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulv	

## Verktøy og forsyninger



Nylonbørste



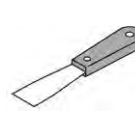
KAY® QSR kraftig fettjerningsmiddel



Kluter



Moppemøtte med ren Kay® SolidSense™ Floor Care A- eller B-løsning



Sparkel



Ren Hi-lo dekkbørste



Ren mopp



Rene kluter dekket med rengjøringsmiddel



Bøtter, skitne kluter




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

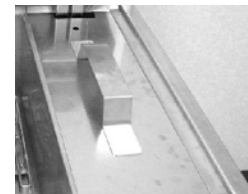
## Prosedyre

- 1 Skru av strømmen  
Sørg for at hovedstrømbryteren er i OFF (av)-posisjon.



- 4 Dekk til frityrstekerens kar  
Plasser kardeksler på alle karene.

 Varm olje  
FORSIKTIG! Varm matolje kan sprute når du beveger frityrstekerens.



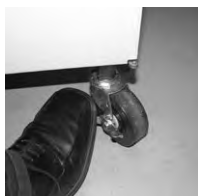
- 2 Fjern fettopsamleren  
Fjern fettrauet og koppen i hetten, og hell innholdet ned i skyttelen for oljeavhending



- 5 Rull frityrsteker ut fra hetten  
Rull forsiktig frityrsteker ut fra hetten, langt nok til å komme inn bak frityrstekerens.



- 3 Frigjør trinser  
Frigjør låsene på frityrstekerens trinser.



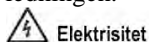
 Varm olje

FORSIKTIG! Varm matolje kan sprute når du beveger frityrstekerens.

Fortsatt ►

## Rengjør bak frityrsteker (fortsett)

- 6 Trekk ut strømledningene til frityrsteker  
Trekk ut strømledningene ved å trekke i støpselet, og ikke i ledningen.



Kontroller at strømmen er koblet fra, og skru AV alle deler og ledninger.



- 7 Rengjør hetten  
Bruk en sparkel til å forsiktig skrape vekk fett fra hetten og bak frityrsteker. Sjekk gulvet for olje.



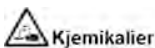
- 8 Rekkefølge for rengjøring  
Rengjør området bak frityrsteker med en ren klut dyppet i rensmiddel og sprayet med KAY® QSR kraftig fettjerningsløsning i denne rekkefølgen:

- A. Tilgjengelige deler av stabelen
- B. Baksiden av hetten
- C. Sidene på hetten
- D. Innfelt spor for fettfilter
- E. Metallplate rundt frityrsteker



- 9 Skrub  
Bruk en nylonbørste og varmt fettjerningsmiddel for å rengjøre områdene bak frityrsteker.

**Merk:** Vask, skyll og desinfiser nylonbørsten i vasken med 3 deler etter bruk.



KAY® QSR kraftig fettjerningsmiddel



- 10 Tørk av med klut  
Skyll alle områder med en ren klut dekket med rensmiddel. Tørk av med et papirhåndkle. Be den daglige lederen om å inspisere.



- 11 Vask trinsene  
Bruk nylonbørsten og varm KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning for å vaske trinsene.

**Merk:** Vask, skyll og desinfiser nylonbørsten i vasken med 3 deler etter bruk.

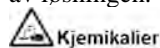


KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning



- 12 Rengjør gulvområdet rundt frityrsteker  
Plasser et vått gulv-skilt på området. Bruk en ren mopp og en hi-lo dekkbørste til å påføre rent, varmt gulvvaskemiddel for å vaske gulvet rundt frityrsteker.

**Merk:** Bruk dekkbørsten på området, og mopp opp resten av løsningen.



KAY® SolidSense™ FloorCare A- eller B-løsning



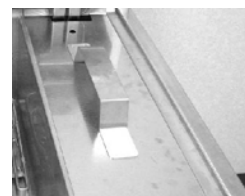
- 13 Returner frityrsteker  
Reverser trinnene 1 - 7 for å returnere frityrsteker til hetten og erstatte fettfiltrene. Ta av kardekslene.








**FORSIKTIG!** Varm matolje kan sprute når du beveger frityrsteker.

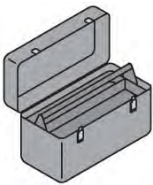


Kontroller at strømmen er koblet fra, og skru AV alle deler og ledninger.



Hvorfor	Henny Penny anbefaler at en fabrikksertifisert agent inspiserer dette apparatet minst én gang i året. Dette vil hjelpe med å sikre at utstyret er i trygg driftstilstand, og leverer topp ytelse.
Tid som kreves	1 time per frityrsteker for å utføre inspeksjonen
Tid på dagen	Inspeksjonen bør planlegges av butikken for å sikre at handelen ikke forstyrres, og for å gi serviceteknikeren god tilgang til utstyret.
Fareikoner	 Elektrisitet  Varm olje  Varme overflater  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulv



### Verktøy og forsyninger







Verktøy forsynt av teknikeren

### Prosedyre

#### KUN HENNY PENNY-KVALIFISERTE TEKNIKERE

- Skapinspeksjon**  
 Inspiser forsiden og baksiden, innsiden og utsiden av skapet for opphopning av olje.  
 Varme overflater
- Elementinspeksjon**  
 Kontroller at varmeelementene er i god stand, og uten oppsamling av karbon/karamellisert olje. Inspiser elementene for tegn på overoppvarming uten olje.  
  
Series 200: Inspiser RTD-probene med høy grense som er festet til hvert element.
- Hellingsinspeksjon**  
 Kontroller at hellingsmekanismene og sikkerhetsbryterne fungerer som de skal når du løfter og senker elementene, og at elementkablene ikke er heftet fast og/eller gnir.
- Kontroller gjenopprettingstiden for frityrstekeren**  
 Kontroller den nyeste gjenopprettingstiden for alle karene i frityrstekeren ved å trykke på INFO-knappen. Den nyeste gjenopprettingstiden bør være på under 1:40 (ett minutt, førti sekunder).  
  
 Dersom frityrstekerens gjenopprettingstid er på under 1:40 (ett minutt, førti sekunder). Prosedyren er fullført for dette karet. Gå til trinn 6.
- Inspiser varmesystemets strømforsyning**  
 Dersom frityrstekerens gjenopprettingstid ikke er akseptabel, kontroller følgende ting på frityrstekeren. Korrigjer eventuelle problemer du finner. Liste av ting å kontrollere:
  - Strømkontakten er riktig koblet til
  - Strømledningen forstyrrer ikke frityrstekerens trinser
  - Varmeelementets ledningsnett går til de riktige fasene
 Fortsett til trinn 6.
- Kontroll av amp-bruk**  
 Kontroller varmeelementenes amp-bruk er innenfor det tillatte området, som indikert på apparatets informasjonsskilt.  
 Elektrisitet

# Årlig inspeksjon (kun elektriske frityrstekere) (fortsett)

- 7 Kontroll av sikkerhet/hovedkontakt**  
Kontroller at sikkerhet/hovedkontakten fungerer innenfor sikkerhetsgrensene. Se den tekniske håndboken for test- og erstatningstrinn.
- 8 Kontroll av probe**  
Kontroller at alle termokoblingene er riktig tilkoblet, strammet til, fungerer riktig og at probevernene er tilstede og uskadde.
- 9 Inspeksjon av varmeelementenes fastvare**  
Inspiser og stram til all fastvare i varmeelementene, og RTD probefikseringer med høy grense.
- 10 Inspeksjon av elektriske komponenter**  
Kontroller at komponentene (strømforsyningskomponenter, alle PCB-er, HMI-kapslingen, kontakter osv.) er i god stand og frie fra oppsamling av olje eller annen smuss.
-  **Elektrisitet**  
Kontroller at strømmen er koblet fra, og skru AV alle deler og ledninger.
- 11 Ledningskoblinger**  
Kontroller at komponentenes tilkoblinger ved kontakter, terminalblokker, brytere o.l. er stramme, og at ledningene er i god stand.
-  **Elektrisitet**  
Kontroller at strømmen er koblet fra, og skru AV alle deler og ledninger.
- 12 Sikkerhetskontroll for apparatet**  
Kontroller at alle sikkerhetsfunksjoner (dvs. avløpspannens magnetiske nærhetsbryter, tilbakestillingsbryter) er til stede og fungerer som de skal.
- 13 Inspeksjon av frityrgryten**  
Kontroller at alle frityrgryter er i god tilstand og fri for lekkasjer, og at frityrgrytenes isolasjon er i god brukstilstand.
-  **Varme overflater**
- 14 Inspeksjon av ledningskoblinger**  
Kontroller at alle ledningsnett og konnektorer er godt strammet til og i god tilstand.
- 15 Inspeksjon av oljeslange**  
Inspiser alle oljereturslanager og avløpsslanger for lekkasjoner, og kontroller at alle koblingene er stramme.
-  **Varme overflater**
- 16 Inspeksjon av filteravløpspanne og pumpe**  
Inspiser filteravløpspannen for å sjekke at alle delene er tilstede:
- Pannen engasjerer avløpspannens magnetiske nærhetsbryter riktig.
  - O-ringene er i god stand.
  - Inspiser filterpumpen og motoren for lekkasje i skaftpakningene, og oppsamling av olje på motoren.
- 17 Test av filtersystemkomponentene**  
Kontroller at filtersystemkomponentene fungerer som de skal (dvs. avløpsventil, avløpsventilens motor, velgeventil, filterpumpe, ATO-pumpe (JIB), kontrollventiler).