

Henny Penny Corp. Frytownica otwarta - elektryczna

LVE 30X

*Odniesienie (opcjonalnie)***Codzienna konserwacja**

FR 25D01 Filtrowanie
konserwacyjne i
czyszczenie kadzi
frytownicy

**Cotygodniowe zadania
konserwacyjne**

FR 25W01 Czyszczenie za
frytownicą

**Czynności konserwacyjne raz na
trzy miesiące**

FR 25Q01 Sprawdź o-ringi
systemu filtrowania

FR 25Q02 Dokładne
czyszczenie

Coroczne zadania konserwacyjne

FR 25A1-T Kontrola

Model LVE 30X

**⚠ Zagrożenia**

Te ikony ostrzegają o możliwym ryzyku zranienia.

🔧 Alerty dotyczące sprzętu

Poszukaj tej ikony, aby znaleźć informacje o tym, jak uniknąć uszkodzenia sprzętu podczas wykonywania procedury.

★ Porady

Poszukaj tej ikony, aby znaleźć przydatne wskazówki dotyczące wykonywania procedury.

Dlaczego Oczyszcza kadź z okruszków i dokładnie filtruje olej, aby przedłużyć jego żywotność

Wymagany czas 5 minut na przygotowanie 10 minut na kadź.

Pora dnia Podczas godzin o niskim wolumenie.

Symbole zagrożeń

	Chemikalia		Pod napięciem		Gorące płyny/para		Gorący olej		Gorące powierzchnie
	Przenoszenie ręczne		Ruchome części		Ostre obiekty/powierzchnie		Śliskie podłogi		

Narzędzia i części



Rękawice żaroodporne, filtrowanie



Osłona twarzy



Fartuch, żaroodporny



Narzędzie odporne na wysokie temperatury z podkładką uniwersalną i szczotką do detali



Zestaw McFiltering do wbudowanego systemu filtrowania, próbka



Środek czyszczący KAY® QSR Fryer Cleanser



Roztwór KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Czyste, nasączone środkiem dezynfekującym ręczniki



Wiadro, zabrudzone ręczniki



Zlew 3-komorowy - Roztwór KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)



Narzędzie Goofer

Procedura

- Załóż środki ochrony osobistej**
Należy zakładać wszystkie środki ochrony osobistej zatwierdzone przez McDonald's, w tym fartuch, osłonę na twarz i rękawice żaroodporne.

Gorący olej

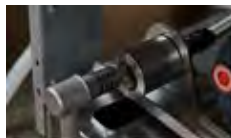
Gorący olej grozi poważnymi oparzeniami



- Sprawdź miskę filtra**
Upewnij się, że miska spustowa filtra i pokrywa miski są prawidłowo na swoim miejscu, a rura filtra jest szczelnie podłączona.

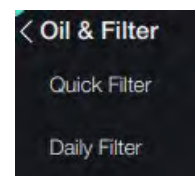
Wskazówka

Jeśli miska spustowa filtra lub pokrywa miski nie jest prawidłowo zainstalowana, zostanie wyświetlony alert.



- Wejść do menu Oil and Filter**
Upewnij się, że olej jest gorący, aby uzyskać najlepsze wyniki filtrowania. Stuknij przycisk Settings, a następnie dotknij, aby wejść do menu Oil & Filter.

- Przejdź do opcji Daily Maintenance Filter**
Stuknij Daily Filter, aby przejść do procedury Daily Maintenance Filter.

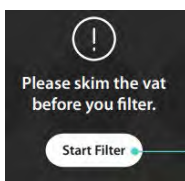


ciąg dalszy ►

Filtrowanie konserwacyjne i czyszczenie kadzi frytownicy (ciąg dalszy)

- 5 Uruchom filtrowanie codzienne**
Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uruchomić filtrowanie codzienne.

- W przypadku kadzi dzielonych wybierz lewą lub prawą stronę.
- Zgodnie z instrukcją, sprawdź kadź, aby usunąć pływające okruchy.
- Kliknij Start Filter, aby spuścić olej. Wyświetlony zostanie ekran opróżniania.
- Dotknij przycisku X, aby wyjść z ekranu Daily Filter i powrócić do normalnego trybu pracy.



- 6 Podnieś elementy**

Po spuszczeniu oleju wyjmij wspornik koszyka i za pomocą odpowiedniego sprzętu podnieś elementy zawiasowe z kadzi.

Gorące powierzchnie
Podczas podnoszenia elementów należy używać rękawic żaroodpornych, ponieważ grozi to poparzeniem.

Powiadomienie o sprzęcie
Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić sond górnej granicy pośrodku elementów.



- 7 Wyszoruj wnętrze kadzi**

Przymocuj podkładkę do uchwytu wkładki Hi-Temp i zwilż ją za pomocą tłuszczu do pieczenia. Spryskaj podkładkę środkiem czyszczącym KAY® QSR Fryer Cleanser i wyszoruj ścianki, narożniki i dno wnętrza kadzi. Użyj szczotki do detali Hi-Temp, aby usunąć nagromadzone zanieczyszczenia z grzałek, narożników i dna kadzi oraz innych trudno dostępnych obszarów.

Powiadomienie o sprzęcie
Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić sond temperatury i NIE szoruj elementów, ponieważ panierka może się do nich przylepić i przypalić.

Chemikalia
KAY® QSR Fryer Cleanser



- 8 Spust zakończony**
Po oczyszczeniu kadzi wyświetlony zostanie komunikat Drain Complete.



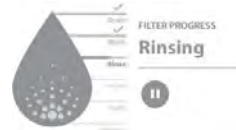
- 9 Mycie**
Opuść grzałki, a następnie stuknij przycisk Start Wash, Play. Wyświetli się Washing. Olej zacznie krążyć w kadzi.



- 10 Mycie zakończone**
Po zakończeniu cyklu mycia wyświetlony zostanie komunikat Wash Complete. Dostępne są przyciski Repeat Wash lub Start Rinse. Jeśli kadź nie jest jeszcze czysta, dotknij strzałki Repeat Wash, a krok 9 zostanie powtórzony.



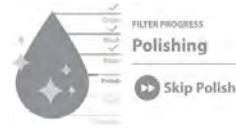
- 11 Płukanie**
Jeśli kadź jest czysta, dotknij przycisku Start Rinse, Play. Wyświetlony zostanie komunikat Rinsing. Olej zostanie przepompowany do kadzi i ją spłucze.



- 12 Płukanie zakończone**
Po zakończeniu wyświetli się komunikat Rinse Complete z przyciskami Repeat Rinse lub Start Polish. Jeśli kadź nie jest jeszcze czysta, dotknij strzałki Repeat Rinse, a krok 11 zostanie powtórzony.



- 13 Polerowanie**
Jeśli kadź jest czysta, dotknij przycisku Start Polish, Play, a olej zacznie krążyć przez system filtrów przez 5 minut.
- Przycisk Skip Polish jest dostępny, aby można było wyjść z etapu polerowania w dowolnym momencie procesu.
 - Przejdź do kroku 14.



- 14 Uzupelnianie**
Po zakończeniu cyklu polerowania wyświetlony zostanie komunikat Refilling i kadź zostanie napełniona olejem.



Ciąg dalszy ►

Filtrowanie konserwacyjne i czyszczenie kadzi frytownicy (ciąg dalszy)

15 Uzupełnienie zakończone

Po wypełnieniu kadzi wyświetlony zostanie komunikat Refill Complete.

- Dotknij przycisku Start Heat Play, aby rozpocząć podgrzewanie oleju.
- Dostępny jest również przycisk Skip Heat, aby kontynuować bez podgrzewania oleju.



16 Wymień wkład filtra

Otwórz drzwiczki, wyciągnij zespół miski spustowej filtra za pomocą uchwytu na misce spustowej.

Gorące powierzchnie
Miska może być gorąca!
Używaj rękawic żaroodpornych, w przeciwnym razie może dojść do poważnego poparzenia.



17 Zdejmij pokrywę miski spustowej filtra

Podnieś pokrywę miski z miski spustowej i odstaw na bok.



18 Wymij koszyk na okruszki

Podnieś koszyk na okruszki z miski ściekowej. Zetrzyj olej i okruszki z koszyka na okruszki i wyrzuć. Odłóż na bok.



19 Wymij pierścień ustalający wkład filtra

Odłóż na bok pierścień ustalający wkład filtra.



20 Wymij wkład filtra z miski

Wymij wkład filtra z miski i wyrzuć wkład.



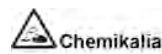
21 Usuń dolne sito

Wyciągnij dolne sito z odstawionej miski.



22 Wyczyść miskę spustową

Włóż wyjęte części do 3-komorowego zlewu, aby umyć je w roztworze KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) i dokładnie spłucz ciepłą wodą. Przed ponownym montażem pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.



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

23 Zamontuj ponownie

Zmontuj ponownie w odwrotnej kolejności, umieszczając najpierw dolne sito w misce filtra, a następnie nową wkładkę filtra, pierścień ustalający, pojemnik na okruszki, a następnie pokrywę.



Wskazówka
Upewnij się, że miska spustowa, dolne sito, pojemnik na okruszki i pierścień ustalający są dokładnie wysuszone przed umieszczeniem wkładki filtracyjnej w misce, ponieważ woda rozpuści wkładkę filtracyjną

24 Aktywuj blokadę ekranu

Na panelu sterowania przesunij w górę i dotknij ikony blokady. Ekran zablokuje się na 10 sekund w celu wyczyszczenia.



Ciąg dalszy ►

Filtrowanie konserwacyjne i czyszczenie kadzi frytownicy (ciąg dalszy)

- 25 Wyczyść panel sterowania
Przetrzyj panel sterowania
czystym ręcznikiem
nasączonym środkiem
dezynfekującym i spryskanym
roztworem KAY®
SolidSense™ All-Purpose
Super Concentrate (APSC).



 **Wskazówka**





Nie rozpryskiwać wody na
elementy sterujące lub wokół
nich, w przeciwnym razie
może dojść do uszkodzenia
elementu sterującego.

- 26 Wyczyść zewnętrzną stronę
frytownicy
Wytrzyj zewnętrzną część
frytownicy czystym ręcznikiem
nasączonym środkiem
dezynfekującym i spryskanym
roztworem KAY® QSR Heavy
Duty Degreaser. Spłukaj
oddzielnym, czystym
ręcznikiem nasączonym
środkiem dezynfekującym.



Chemikalia

Roztwór KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

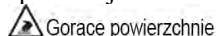
Dlaczego	Aby uszczelnić rurę miski spustowej i połączenie hydrauliczne frytownicy, umożliwiając prawidłowe ssanie pompy filtracyjnej.
Wymagany czas	5 minut na sprawdzenie i wymianę w razie konieczności
Pora dnia	Początek dnia lub kiedy frytownica nie filtruje.
Symbole zagrożeń	 Gorący olej  Gorące powierzchnie  Ruchome części  Śliskie podłogi

Narzędzia

Mały śrubokręt
płaskiRękawice
żaroodporne

Procedura

- 1 Wsuń miskę spustową filtra
Otwórz drzwiczki i wyciągnij zespół miski spustowej filtra, używając uchwytu na misce spustowej.



Gorące powierzchnie

Miska może być gorąca!

Używaj rękawic

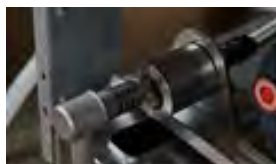
żaroodpornych, w przeciwnym razie może dojść do poważnego poparzenia.

- 2 Sprawdź o-ringi
Sprawdź wzrokowo o-ringi na rurze miski spustowej filtra pod kątem pęknięć lub przerwania i wymieniaj co kwartał lub w razie potrzeby.



Wskazówka

Awaria o-ringa spowoduje, że pompa filtracyjna nie zwróci oleju z miski do kadzi podczas cykli filtrowania.

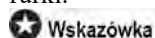


Wymień



Dobry

- 3 Zdejmij stare o-ringi
Za pomocą małego śrubokręta z płaską końcówką podważ o-ringi i zdejmij wszystkie 3 z końca rurki.



Wskazówka

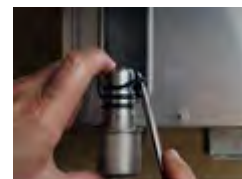
Używaj tylko zamiennych o-ringów zatwierdzonych przez firmę Henny Penny, które będą odporne na wysokie temperatury.

- 4 Zamontuj nowe o-ringi
Nałóż nowe o-ringi na rurkę.












Wskazówka

Użyj zimnego oleju do smażenia, aby wspomóc smarowanie o-ringów podczas wymiany.



Dlaczego	Aby dokładnie wyczyścić kadh, usuwajac z niej skarmelizowany olej.	
Wymagany czas	1 godzina 15 minut na przygotowanie i uzupełnienie na kadh	
Pora dnia	Po zamknięciu, jeśli nie jest to restauracja całodobowa	Dla restauracji całodobowych: Zadanie może być wykonywane po jednej kadzi na raz. Będzie można obsługiwać klientów za pomocą pozostałych kadzi, które nie sąsiadują bezpośrednio.

Symbole zagrożeń	 Chemikalia	 Pod napięciem	 Gorące płyny/para	 Gorący olej	 Gorące powierzchnie
	 Przenoszenie ręczne	 Ruchome części	 Ostre obiekty/powierzchnie	 Śliskie podłogi	

Narzędzia i części



Rękawice żaroodporne



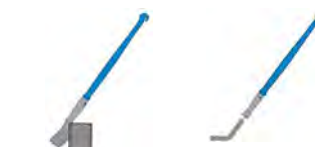
Osłona twarzy



Fartuch, żaroodporny



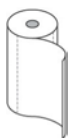
Wiadro żaroodporne



Narzędzie odporne na wysokie temperatury z podkładką uniwersalną i szczotką do detali



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



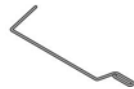
Ręczniki papierowe



- Zlew 3-komorowy
- Roztwór KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)



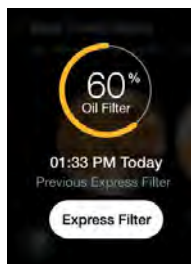
Dzbanek ze stali nierdzewnej o pojemności 1/2 galona



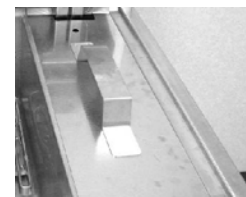
Narzędzie Goofer

Procedura

- Wykonaj cykl filtrowania**
Aby uzyskać najlepsze wyniki procesu dokładnego czyszczenia, wykonaj cykl filtrowania przed przejściem do trybu dokładnego czyszczenia. Aby aktywować cykl filtrowania, dotknij ikony Oil Info, a następnie dotknij przycisku Express Filter, który pojawi się na ekranie Oil Info.



- Przykryj kadh**
Przykryj pobliskie kadh, aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia tłuszczu roztworem do dokładnego czyszczenia.



Wskazówka


Nie należy smażyć produktów w pobliżu kadzi, która jest w trakcie dokładnego czyszczenia, aby uniknąć zanieczyszczenia tłuszczu lub produktu.

Ciąg dalszy ►

Dokładne czyszczenie kadzi (ciąg dalszy)

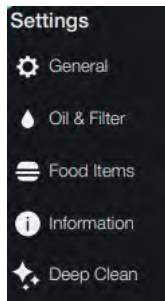
- 3 **Założ środki ochrony osobistej**
Należy zakładać wszystkie środki ochrony osobistej zatwierdzone przez McDonald's, w tym fartuch, osłonę na twarz i rękawice żaroodporne.



 **Gorący olej**

Gorący tłuszcz lub woda grożą poważnymi oparzeniami.

- 4 **Wejdz w tryb dokładnego czyszczenia**
Stuknij przycisk **Settings**, aby wyświetlić menu Settings, a następnie dotknij opcji **Deep Clean**, aby przejść do trybu dokładnego czyszczenia.



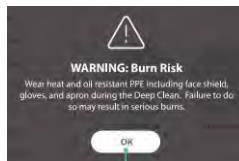
- 5 **Wprowadź kod**
Wprowadź kod dostępu **1234**, dotykając przycisków numerycznych.



- 6 **Wybór kadzi (tylko kadzie dzielone) i ostrzeżenia**
W przypadku kadzi dzielonych wybierz opcję **deep clean one** lub **both sides**. Wyświetlacz pokaże Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side lub Deep Clean Both Sides.



- Stuknij, aby wykonać dokładne czyszczenie.
- Pełne kadzie nie posiadają tej opcji.

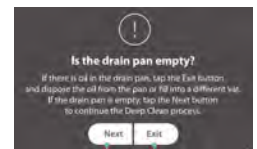


Wyświetlone zostanie ostrzeżenie o ryzyku oparzeń.



- Upewnij się, że wszystkie środki ochrony osobistej są prawidłowo noszone.
- Stuknij OK i Confirm, aby kontynuować dokładne czyszczenie.
- Lub dotknij Cancel, aby wyciągnąć.

- 7 **Opróżnij miskę spustową filtra**
Dokładne czyszczenie wymaga pustej miski spustowej filtra. Sprawdź miskę spustową filtra pod kątem oleju, a następnie dotknij:



- **No**, jeśli olej nie jest obecny, dotknięcie przycisku No spowoduje opróżnienie kadzi.
- **Yes**, jeśli olej jest obecny, dotknięcie przycisku Yes spowoduje poproszenie użytkownika o ponowną ocenę stanu miski spustowej filtra.
- Stuknij **Next**, jeśli miska spustowa filtra jest pusta.
- Stuknij **Exit**, jeśli miska spustowa filtra nie jest pusta, a tryb dokładnego czyszczenia został wyłączony.

- 8 **Sprawdź olej w kadzi**

Do kadzi pełnowymiarowej:

- Stuknij **Yes**, jeśli w kadzi znajduje się olej.
- Stuknij **No**, jeśli każda jest pusta.



Do kadzi dzielonej:

- Stuknij **Yes**, jeśli w lewej kadzi znajduje się olej.
- Stuknij **No**, jeśli lewa kadź dzielona jest pusta.



W przypadku stuknięcia:

- **Yes**, przejdź do punktu 9.
- **No**, przejdź do kroku 10.

- 9 **Utylizacja oleju**

Aby zutylizować olej z kadzi, użyj opcji **Dispose the oil to**.



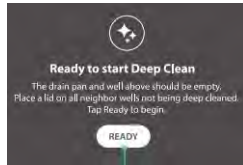
Cart: W przypadku jednostki bez systemów zbiorczych oleju stuknij przycisk Cart.

Rear: W przypadku jednostek z systemami zbiorczymi oleju stuknij przycisk Rear. Po spuszczeniu oleju do miski można użyć zamontowanego na drzwiach przełącznika utylizacji.

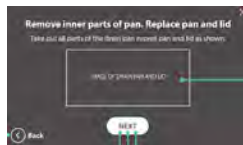
Ciąg dalszy ►

Dokładne czyszczenie kadzi (ciąg dalszy)

- 10 Uruchom dokładne czyszczenie Wyświetlony zostanie komunikat „Ready to start Deep Clean”. Stuknij **Ready**, aby rozpocząć proces dokładnego czyszczenia.



- 11a Przygotuj miskę filtra Opróżnij miskę spustową z wewnętrznych podzespołów filtracyjnych i umieść ją w zlewie 3-komorowym w celu umycia i przepłukania. Przemyj roztworem KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) i dokładnie spłucz ciepłą wodą. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu. Załóż z powrotem do smażalnicy pustą miskę ściekową filtra z pokrywą. Stuknij **Next** na panelu sterowania, aby potwierdzić, że ten krok został zakończony.



Chemikalia

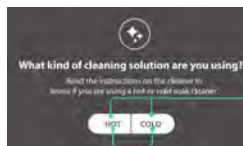
Roztwór KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)

- 11b Przygotowanie roztworu:

Czyszczenie pełnych kadzi: Wlej 2,5 l (2/3 z 1 galona) odtłuszczacza KAY® QSR Heavy Duty Degreaser do pustej kadzi i napełnij gorącą wodą do około 25 mm (1 cal) nad liniami napełniania olejem.



Czyszczenie kadzi dzielonych: Wlej 1,25 l (1/3 z 1 galona) odtłuszczacza KAY® QSR Heavy Duty Degreaser do pustej kadzi i napełnij gorącą wodą do około 25 mm (1 cal) nad liniami napełniania olejem.



Chemikalia

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

Upewnij się, że kadź jest napełniona do poziomu 25 mm (1 cal) powyżej górnej linii napełniania. Następnie stuknij **Next**, aby kontynuować, aby rozpocząć namaczanie.



Uruchom namaczanie, gdy pojawi się komunikat Ready. Stuknij przycisk **Play**, aby rozpocząć namaczanie.



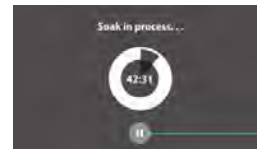
Wskazówka

W razie potrzeby, podczas procesu czyszczenia dodawaj wody, aby utrzymać poziom 25 mm (1 cal) powyżej górnej linii napełniania.

Chemikalia

Roztwór KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

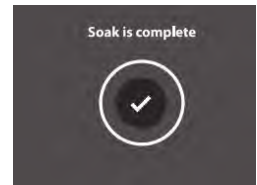
- 12 Namaczanie Wyświetlony zostanie komunikat „Soak in process” wraz z licznikiem czasu. Temperatura jest regulowana do 91°C (195°F) przez jedną godzinę.



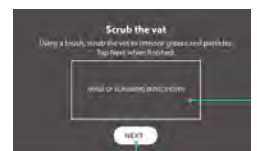
Wskazówka

Stuknij przycisk, aby:

- Wstrzymać
- Wznović
- Zatrzymać.



Po upływie 60 minut wyświetla się komunikat „Soak is complete”. Stuknij przycisk znacznika wyboru, aby przejść do opcji **Scrub the vat step**.



Przymocuj wkład do uchwytu na wkład wysokotemperaturowy.

Często zanurzaj uchwyt na wkład wysokotemperaturowy w roztworze odtłuszczającym i delikatnie szczotkuj obszar powyżej poziomu roztworu, aby usunąć roztwór z górnej części kadzi. Po wyszorowaniu kadzi stuknij **NEXT**.



Chemikalia

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

Ciąg dalszy ►

Dokładne czyszczenie kadzi (ciąg dalszy)

13 Utylizacja roztworu

Komunikat „Remove the water mix from vat” jest wyświetlany z opcją miski spustowej lub opcją ręczną. Stuknij preferowany wybór, aby kontynuować.

PRZESTROGA! Przed rozpoczęciem upewnij się, że miska spustowa jest pusta.

Używając dzbanka ze stali nierdzewnej o pojemności 2 litrów (1/2 galona), usuń roztwór z kadzi, wlewając go do wiadra żaroodpornego w celu utylizacji.

Stuknij NEXT, aby potwierdzić, że większość mieszanki wodnej została ręcznie usunięta. Wyświetlany jest komunikat „Lift elements out of way”. Użyj narzędzia do podnoszenia elementu, aby całkowicie podnieść elementy, a następnie kliknij NEXT.



Gorące płyny/para

Gorący roztwór może spowodować poważne oparzenia, należy nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę żaroodporne i sprzęt ochronny.



Chemikalia

Roztwór KAY® QSR
Heavy Duty Degreaser



14 Wyczyść kadź

Wyświetlany jest komunikat „Scrub the vat”.

Użyj szczotki wysokotemperaturowej do detali do czyszczenia elementów grzewczych i użyj uchwytu na wkłady wysokotemperaturowe i wkładu do czyszczenia wnętrza ścian kadzi, narożników i górnej części.

★ Wskazówka

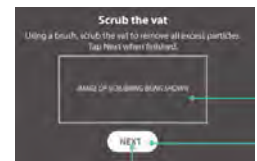
Za pomocą przyrządu do ponoszenia unieś element zawiasowy z kadzi, w razie potrzeby.

⚠ Powiadomienie o sprzęcie

Nie skrob elementy frytownicy elektrycznej ani nie używaj myjki do szorowania na elementach, ponieważ panierka może się do nich przylepić i przypalić.

Nie używaj wełny stalowej, szczotki drucianej, szpachli, innych środków czyszczących ani środków czyszczących/odkażających zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ pogorszą one jakość materiału ze stali nierdzewnej i skrócą żywotność urządzenia.

Stuknij NEXT, aby kontynuować. Opuść elementy zgodnie z komunikatami i ponownie stuknij NEXT.



Ciąg dalszy ►

Dokładne czyszczenie kadzi (ciąg dalszy)

15 Wielokrotne przepłucz i usuń roztwór czyszczący

Używając czystej, zimnej wody, wypłucz pozostały roztwór czyszczący i zanieczyszczenia.

Stuknij raz przycisk NEXT, aby ręcznie usunąć wodę za pomocą pojemnika.

--LUB--

Stuknij dwukrotnie przycisk NEXT, aby spuścić wodę do miski filtra.

PRZESTROGA! Przed rozpoczęciem upewnij się, że miska spustowa jest pusta.

Stuknij i przytrzymaj przycisk DRAIN, aby utworzyć zawór spustowy. Zwolnienie przycisku spustu spowoduje zamknięcie zaworu spustowego.

PRZESTROGA! Przed rozpoczęciem upewnij się, że miska spustowa jest pusta.

Postępuj zgodnie z instrukcjami płukania, aby kilkakrotnie dokładnie przepłukać kadź.

PRZESTROGA! Przed każdym wypłukaniem wody upewnij się, że miska filtra jest pusta.

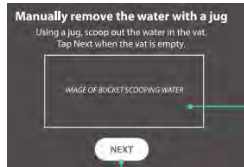
16 Wyczyść przewody olejowe

Aby oczyścić przewody olejowe, stuknij i przytrzymaj przycisk PURGE.

Po przytrzymaniu przycisku oczyszczania pompa filtrująca uruchomi się.

Zwolnij przycisk Purge, gdy niewielka ilość czystego oleju zacznie spływać do kadzi.

Stuknij NEXT, aby kontynuować.



17 Osusz kadź

Osusz kadź ręcznikiem papierowym. Stuknij NEXT, aby kontynuować.



18 Opróżnij i osusz miskę spustową filtra

Wymnij miskę spustową filtra i opróżnij ją do zlewu z mopem.

Oplucz miskę spustową czystą wodą i osusz ręcznikiem papierowym.

Stuknij DONE, aby kontynuować.

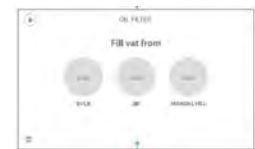
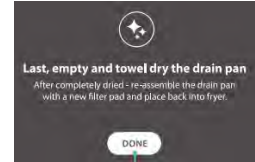
Prawidłowo zamontuj elementy miski spustowej filtra i włóż nowy wkład filtra.









19 Napełnij kadź Komunikat „Fill vat from” jest wyświetlany z przyciskami akcji, aby można było napełnić kadź z różnych źródeł oleju.

- W przypadku jednostek z kranem oleju zbiorczego stuknij **Bulk**.
- W przypadku jednostek bez kranu oleju zbiorczego stuknij **Manual Fill**.

★ Wskazówka

Napełnianie z pojemnika w kartonie powinno być stosowane tylko w przypadku kadzi, które są częściowo pełne i wymagają uzupełniania.



Dlaczego	Aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i spełnić standardy czystości McDonald 's	
Wymagany czas	5 minut na przygotowanie	45 minut na ukończenie.
Pora dnia	Zakończenie dnia pracy	Dla restauracji całodobowych: Późną nocą lub wczesnym rankiem, gdy wolumen jest niski
Symbole zagrożeń	 Chemikalia  Pod napięciem  Gorące płyny/para  Gorący olej  Gorące powierzchnie  Przenoszenie ręczne  Ostre obiekty/powierzchnie  Śliskie podłogi	

Narzędzia i części



Szczotka nylonowa



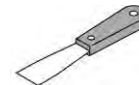
Roztwór KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Ręczniki



Wiadro z mopem i roztworem Kay® SolidSense™ Floor Care A lub B



Szpachla do kitu



Czysta szczotka Hi-lo Deck



Czysty mop



Czyste, nasączone środkiem dezynfekującym ręczniki



Wiadro, zabrudzone ręczniki



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

Procedura

1 Wyłącz zasilanie

Sprawdź, czy główny wyłącznik zasilania znajduje się w położeniu WYŁĄCZ.



2 Zdejmij pułapkę na tłuszcz

Wyjmij rynienkę na tłuszcz i kubek z okapu i wlej zawartość do pojemnika na zużyty olej




3 Odblokuj kółka

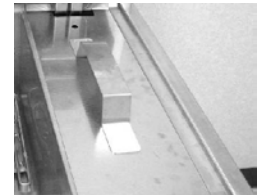
Zwolnij blokady na kółkach frytownicy.



4 Przykryj kadzie frytownicy

Umieść pokrywy kadzi na wszystkich kadziach.

 **Gorący olej**
PRZESTROGA! Gorący olej może rozpryskiwać się podczas przesuwania frytownicy.



5 Wysuń frytownicę spod okapu

Ostrożnie wysuń frytownicę spod okapu na tyle daleko, aby dostać się za frytownicę.

 **Gorący olej**

PRZESTROGA! Gorący olej może rozpryskiwać się podczas przesuwania frytownicy.

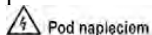


Ciąg dalszy ►

Czyszczenie za frytownicą (ciąg dalszy)

6 Odłączyć przewody zasilające frytownicy

Odłącz przewody zasilające, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód.



Sprawdź, czy zasilanie jest odłączone i **WYŁĄCZ** podczas wszystkich kontroli elementów i okablowania.



7 Wyczyścić okap

Użyj szpachelki do kitu, aby ostrożnie usunąć tłuszcz z okapu i za frytownicą. Sprawdź, czy na podłodze nie ma oleju.



8 Kolejność czyszczenia

Oczyść obszar za frytownicą czystym ręcznikiem nasączonym środkiem dezynfekującym i spryskanym roztworem KAY® QSR Heavy Duty Degreaser w następującej kolejności:

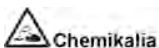
- A. Dostępne części komina
- B. Tył okapu
- C. Boki okapu
- D. Wnęka filtra tłuszczu
- E. Blacha wokół frytownicy



9 Wyszoruj

Użyj nylonowej szczotki i gorącego roztworu odtłuszczającego, aby wyczyścić obszary za frytownicą.

Uwaga: Po użyciu umyj, opłucz i zdezynfekuj nylonową szczotkę w 3-komorowym zlewie.



Roztwór KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



10 Wysusz ręcznik

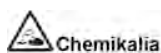
Splucz wszystkie miejsca czystym ręcznikiem nasączonym środkiem dezynfekującym. Osusz ręcznikiem papierowym. Poproś kierownika o sprawdzenie.



11 Umyj kółka

Użyj nylonowej szczotki i gorącego roztworu KAY® SolidSense™ All- Purpose Super Concentrate (APSC) do czyszczenia kółek samonastawnych.

Uwaga: Po użyciu umyj, opłucz i zdezynfekuj nylonową szczotkę w 3-komorowym zlewie.



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



12 Wyczyścić powierzchnię podłogi frytownicy

Umieść znak mokrej podłogi w bezpośrednim sąsiedztwie. Użyj czystego mopa i szczotki hi-lo deck, aby nałożyć czysty, gorący środek do czyszczenia podłóg, aby wyczyścić podłogę wokół frytownicy.

Uwaga: Wytrzyj resztki roztworu mopem.



Roztwór KAY® SolidSense™ FloorCare A lub B

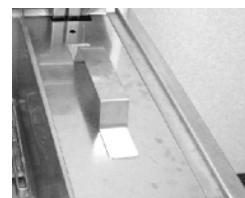


13 Ustaw frytownicę na miejscu






Wykonaj w odwrotnej kolejności kroki 1 - 7, aby ustawić frytownicę pod okapem i wymienić filtry tłuszczu. Zdejmij pokrywy kadzi.



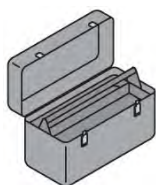
PRZESTROGA! Gorący olej może rozpryskiwać się podczas przesuwania frytownicy.



Sprawdź, czy zasilanie jest odłączone i **WYŁĄCZ** podczas wszystkich kontroli elementów i okablowania.

Dlaczego	Firma Henny Penny zaleca, aby agent serwisu certyfikowany przez Zakład sprawdzał to urządzenie co najmniej raz w roku. Pomoże to zapewnić bezpieczną pracę urządzenia oraz jego maksymalne wykorzystanie.
Wymagany czas	Kontrola każdej frytownicy zajmuje 1 godzinę
Pora dnia	Kontrola powinna być zaplanowana przez sklep, aby upewnić się, że praca nie zostanie przerwana i aby zapewnić serwisantowi odpowiedni dostęp do sprzętu.
Symbole zagrożeń	 Pod napięciem  Gorący olej  Gorące powierzchnie  Ostre objekty/powierzchnie  Śliskie podłogi

Narzędzia i części




Narzędzia zapewnia technik

Procedura

WYŁĄCZNIE DLA WYKWALIFIKOWANYCH TECHNIKÓW HENNY PENNY LOV

1 Kontrola obudowy

Sprawdź obudowę, od wewnątrz i z zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nadmiernego nagromadzenia oleju.

 Gorące powierzchnie

2 Kontrola elementów

Sprawdź, czy elementy grzejne są w dobrym stanie bez nagromadzonego węgla/skarmelizowanego oleju. Sprawdź elementy pod kątem oznak intensywnego ogrzewania bez oleju.

Seria 200: Sprawdź sondy RTD górnej granicy przymocowane do każdego elementu.

3 Kontrola pochylenia

Sprawdź, czy mechanizmy przechyłu i wyłączniki bezpieczeństwa działają prawidłowo podczas podnoszenia i opuszczania elementów oraz czy przewody elementu nie są zakleszczone i/lub otarte.

4 Sprawdzenie czasu przywracania temperatury frytownicy

Sprawdź ostatni czas przywracania temperatury frytownicy dla wszystkich kadzi, naciskając przycisk INFO. Ostatni czas przywracania temperatury powinien być krótszy niż 1:40 (jedna minuta, czterdzieści sekund).

Jeśli czas przywracania temperatury frytownicy jest krótszy niż 1:40 (jedna minuta, czterdzieści sekund). Procedura dla tej kadzi została zakończona. Przejdź do kroku 6.

5 Sprawdź zasilanie systemu grzewczego


Jeśli czas przywracania temperatury frytownicy jest niedopuszczalny, sprawdź następujące elementy na frytownicy. Jeśli znajdziesz jakieś problemy, napraw je. Lista pozycji do sprawdzenia:

- Wtyczka zasilania w pełni podłączona
- Przewód zasilania nie zahacza o kółka samonastawne frytownicy
- Okablowanie elementu grzejnego do odpowiednich faz





Przejdź do kroku 6.

6 Kontrola zużycia prądu

Sprawdź, czy pobór prądu elementu grzejnego mieści się w dozwolonym zakresie, jak wskazano na tabliczce znamionowej urządzenia.

 Pod napięciem

Kontrola coroczna (tylko frytownice elektryczne) (ciąg dalszy)

- 7 Kontrola stycznika bezpieczeństwa/głównego**
Sprawdź, czy stycznik bezpieczeństwa/główny działa w granicach bezpieczeństwa. Informacje na temat kroków testowych i wymiany znajdują się w podręczniku technicznym.
- 8 Kontrola sondy**
Sprawdź, czy wszystkie termopary są prawidłowo podłączone, dokręcone, działają prawidłowo, a osłony sond są obecne i nieuszkodzone.
- 9 Kontrola elementów grzejnych**
Sprawdź i dokręć wszystkie elementy grzejne i mocowania sond RTD górnej granicy.
- 10 Kontrola elementów elektrycznych**
Sprawdź, czy komponenty (zasilacze, wszystkie płytki drukowane, obudowa HMI, styczniki itp.) są w dobrym stanie i wolne od nagromadzonego oleju lub innych zanieczyszczeń.
-  Pod napięciem
Sprawdź, czy zasilanie jest odłączone i **WYŁĄCZ** podczas wszystkich kontroli elementów i okablowania.
- 11 Połączenia elektryczne**
Sprawdź, czy połączenia okablowania elementu na stycznikach, listwach zaciskowych, przełącznikach itp. są szczelne, a okablowanie jest w dobrym stanie.
-  Pod napięciem
Sprawdź, czy zasilanie jest odłączone i **WYŁĄCZ** podczas wszystkich kontroli elementów i okablowania.
- 12 Kontrola urządzeń zabezpieczających**
Sprawdź, czy wszystkie funkcje bezpieczeństwa (tj. magnetyczny przełącznik zbliżeniowy miski spustowej, przełączniki resetowania górnej granicy) są obecne i działają prawidłowo.
- 13 Badanie kadzi**
Sprawdź, czy wszystkie kadzie są w dobrym stanie i wolne od wycieków oraz czy izolacja kadzi jest sprawna.
-  Gorące powierzchnie
- 14 Kontrola połączeń elektrycznych**
Sprawdź, czy wszystkie wiązki przewodów i złącza wiązki są szczelne i w dobrym stanie.
- 15 Kontrola linii oleju**
Sprawdź wszystkie przewody powrotne i spustowe oleju pod kątem wycieków i sprawdź, czy wszystkie połączenia są szczelne.
-  Gorące powierzchnie
- 16 Kontrola miski spustowej filtra i pompy**
Sprawdź zespół miski spustowej filtra, aby upewnić się, że wszystkie części są obecne:
- Miska prawidłowo włącza magnetyczny przełącznik zbliżeniowy miski spustowej.
 - O-ringi są w dobrym stanie.
 - Sprawdź pompę filtra i silnik pod kątem wycieków z uszczelnienia wału i nagromadzenia oleju na silniku.
- 17 Kontrola elementów systemu filtracyjnego**
Sprawdź, czy elementy systemu filtracyjnego działają prawidłowo (tj. zawór spustowy, silnik zaworu spustowego, zawór wybierakowy, pompa filtracyjna, pompa ATO (JIB), zawór zwrotny).