

# Henny Penny Corp. Friteuză deschisă - Electrică

LVE 30X

*Referințe încrucișate (opționale)***Sarcini de întreținere zilnică**

FR 25D01    Întreținerea  
                  filtrului și  
                  curățarea cuvei  
                  friteuzei

**Sarcini de întreținere săptămânală**

FR 25W01    Curățarea în  
                  spatele friteuzei

**Sarcini de întreținere trimestrială**

FR 25Q01    Verificarea  
                  inelenor O ale  
                  sistemului de  
                  filtrare

FR 25Q02    Curățare în  
                  profundime

**Sarcini de întreținere anuală**

FR 25A1-T    Inspecție

Model LVE 30X

**△ Pericole**

Aceste pictograme vă pun în alertă asupra unui posibil risc de rănire a personalului.

**▨ Alerte echipament**

Căutați această pictogramă pentru a găsi informații asupra modului de evitare a deteriorării echipamentului în timpul realizării unei proceduri.

**★ Sfaturi**

Căutați această pictogramă pentru a găsi sfaturi utile asupra modului de realizare a unei proceduri.

**Motivul** Curăță cuva de firimituri și filtrează bine uleiul pentru a prelungi durata de viață a acestuia

**Timp necesar** 5 minute pentru pregătire 10 minute pe cuvă pentru finalizare.

**Momentul din zi** În timpul orelor cu volum scăzut.

**Pictograme pentru pericole**



## Unelte și furnituri



Mănuși termorezistente, filtrare



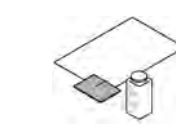
Mască pentru față



Șorț, termorezistent



Instrument pentru temperatură ridicată cu lavetă multifuncțională și perie pentru spații greu accesibile



Set de filtrare Mc pentru sistemul de filtrare încorporat, eșantion



Soluție de curățare KAY® QSR pentru friteuze



Soluție de degresare KAY® QSR pentru impurități persistente



Șervete curate și umezite cu agent de igienizare



Găleată pentru șervete murdare



Chiuveță cu 3 compartimente Soluție KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC)



Instrument de Goofer

## Procedură

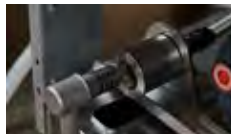
- Îmbrăcați echipamentul de protecție**  
Folosiți întreg echipamentul de siguranță aprobat de McDonald's, inclusiv șorț, mască pentru față și mănuși termorezistente.



### Ulei fierbinte

Uleiul fierbinte poate produce arsuri grave

- Verificați tava filtrului**  
Asigurați-vă că tava de colectare a filtrului și capacul tăvii sunt montate corespunzător la locul lor și că tubul filtrului este racordat și fixat ferm.

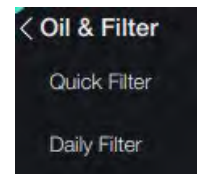


### Sfat

Dacă tava de colectare a filtrului sau capacul tăvii nu sunt corect montate, se va afișa o alertă.

- Accesați meniul Oil & Filter**  
Asigurați-vă că uleiul este încins pentru a obține rezultate de filtrare optime. Atingeți butonul Settings, apoi atingeți pentru a accesa meniul Oil & Filter.

- Accesați Daily Maintenance Filter**  
Atingeți Daily Filter pentru a accesa procedura Daily Maintenance Filter.



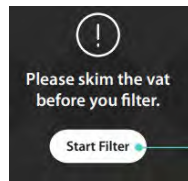
continuare ►

# Întreținerea filtrului și curățarea cuvei friteuzei (continuare)

## 5 Inițierea filtrării zilnice

Urmați mesajele pentru a iniția Daily Filter.

- În cazul cuvelor compartimentate, alegeți partea stângă sau dreaptă.
- Urmați mesajele și colectați firimiturile care plutesc în cuvă.
- Atingeți Start Filter pentru a goli uleiul. Se afișează mesajul Draining.
- Atingeți X pentru a ieși din ecranul Daily Filter și a reveni la funcționarea normală.



## 6 Ridicarea elementilor

După golirea uleiului, demontați suportul coșului și folosiți unealta de ridicare pentru a ridica din cuvă elementii articulați.

### Suprafețe fierbinți

Utilizați mănuși termorezistente când ridicați elementii; în caz contrar, se pot produce arsuri.

### Alertă echipament

Aveți grijă să nu deteriorați sonda sau sondele pentru limita superioară din centrul elementilor.



## 7 Curățarea interiorului cuvei

Fixați laveta la suportul lavetei pentru temperatură ridicată și umeziți-o cu grăsime de gătit. Pulverizați soluție de curățare KAY® QSR pentru friteuză pe lavetă și frecați pereții, colțurile și partea de jos a interiorului cuvei. Folosiți peria pentru spații greu accesibile și temperatură ridicată pentru a îndepărta murdăria acumulată, precum și resturile de la serpentinele elementilor de încălzire, colțurile și partea inferioară a cuvelor și alte zone greu accesibile.

### Alertă echipament

Aveți grijă să nu deteriorați sondele de sesizare și NU curățați elementii, în caz contrar crusta se va lipi și se va arde.

### Produse chimice

Soluție de curățare KAY® QSR pentru friteuze



## 8 Golire finalizată

Odată ce cuva a fost curățată, se afișează mesajul Drain Complete.



## 9 Spălare

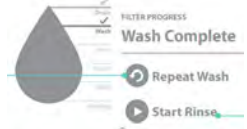
Coborâți elementii și apoi atingeți butonul Start Wash cu simbolul de redare. Se afișează Washing. Uleiul este circulat prin cuvă.



## 10 Spălare finalizată

După încheierea ciclului de spălare, se afișează Wash Complete.

Aveți la dispoziție butoane pentru Repeat Wash sau Start Rinse. În cazul în care cuva nu este curată, atingeți săgeata Repeat Wash și se repetă pasul 9.



## 11 Clătire

Dacă este curată cuva, atingeți butonul Start Rinse cu simbolul de redare. Se afișează mesajul Rinsing. Uleiul este pompat în cuvă și o clătește.



## 12 Clătire finalizată

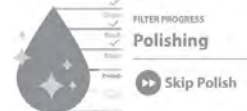
După finalizare, se afișează Rinse Complete cu butoane pentru Repeat Rinse sau Start Polish. În cazul în care cuva nu este curată, atingeți săgeata Repeat Rinse și se repetă pasul 11.



## 13 Purificare

În cazul în care cuva este curată, atingeți butonul Start Polish cu simbolul de redare, iar uleiul va parcurge sistemul de filtrare timp de 5 minute.

- Aveți la dispoziție un buton pentru acțiunea Skip Polish, cu care ieșiți din etapa de purificare în orice moment al procesului.
- Continuați cu pasul 14.



## 14 Completare

După finalizarea ciclului de purificare, se afișează mesajul Refilling, iar cuva se umple cu ulei.



continuare ►

## Întreținerea filtrului și curățarea cuvei friteuzei (continuare)

### 15 Completare finalizată

Odată ce cuva s-a umplut, se afișează mesajul Refill Complete.

- Atingeți butonul Start Heat cu simbolul de redare pentru a începe să încălziți uleiul.
- Aveți la dispoziție și un buton de acțiune Skip Heat, care vă permite să continuați fără a mai încălzi uleiul.



### 16 Schimbarea elementului filtrant

Deschideți ușa și scoateți ansamblul tăvii de colectare a filtrului cu ajutorul mânerului de pe tava de colectare.



#### Suprafețe fierbinți

Această tavă poate fi fierbinte! Utilizați mănuși termorezistente; în caz contrar, se pot produce arsuri.

### 17 Scoaterea capacului tăvii de colectare a filtrului

Ridicați capacul tăvii de pe tava de colectare.



### 18 Demontarea coșului pentru firimituri

Ridicați coșul pentru firimituri de pe tava de colectare. Ștergeți uleiul și firimiturile de pe coșul pentru firimituri și eliminați. Puneți deoparte.



### 19 Demontarea inelului opritor al elementului filtrant

Scoateți inelul opritor al elementului filtrant și puneți deoparte.



### 20 Demontarea elementului filtrant din tavă

Trageți elementul filtrant din tavă și eliminați elementul.



### 21 Demontarea sitei inferioare

Trageți sita inferioară din tavă și puneți-o deoparte



### 22 Curățarea tăvii de colectare

Duceți componentele demontabile la chiuveta cu 3 compartimente pentru a le spăla cu soluție KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC) și clătiți-le bine cu apă caldă. Lăsați-le să se usuce natural înainte de reasamblare.



#### Produse chimice

KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC)

### 23 Reasamblare

Reasamblați în ordine inversă, așezând mai întâi sita inferioară în tava de colectare a filtrului, după care așezați noul element filtrant, inelul opritor, captatorul de firimituri și apoi capacul.



#### Sfat

Asigurați-vă că tava de colectare, sita inferioară, captatorul de firimituri și inelul opritor sunt complet uscate înainte de a așeza elementul filtrant în tavă, întrucât apa va dizolva elementul filtrant

### 24 Activarea blocării ecranului

Glisați în sus și atingeți pictograma de blocare pe panoul de comandă. Ecranul rămâne blocat timp de 10 secunde, permițând curățarea.



continuare ►

## Întreținerea filtrului și curățarea cuvei friteuzei (continuare)

- 25 **Curățarea panoului de comandă**  
Ștergeți panoul de comandă cu un șervet curat și umezit cu agentul de igienizare tip soluție KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC).



### ★ Sfat

Nu stropiți cu apă comenzile sau zona comenzilor; în caz contrar, comenzile pot suferi deteriorări.

- 26 **Curățarea exteriorului friteuzei**  
Ștergeți exteriorul friteuzei cu un șervet curat și umezit cu agentul de igienizare tip soluție de degresare KAY® QSR pentru impurități persistente. Eliminați rezultatul cu un alt șervet curat și umezit cu agent de igienizare



### Produse chimice

Soluție de degresare KAY® QSR pentru impurități persistente

**Motivul** Etanșarea tubului tăvii de colectare și a racordului friteuzei la instalație, permițând o aspirație corectă la nivelul pompei filtrului.

**Timp necesar** 5 minute pentru examinare și înlocuire dacă este necesar

**Momentul din zi** La începutul zilei sau oricând procesul de filtrare nu se realizează.

**Pictograme pentru pericole**



## Instrumente



O șurubelniță cu cap plat

Mănuși rezistente la substanțe chimice

## Procedură

### 1 Scoaterea tăvii de colectare a filtrului

Deschideți ușa și scoateți ansamblul tăvii de colectare a filtrului cu ajutorul mânerului de pe tava de colectare.

#### Suprafețe fierbinți

Această tavă poate fi fierbinte! Utilizați mănuși termorezistente; în caz contrar, se pot produce arsuri.



### 2 Verificarea inelelor O

Verificați vizual inelele O de pe tubul tăvii de colectare a filtrului, pentru a constata existența oricăror fisuri sau rupturi și înlocuiți trimestrial sau când este necesar.

#### Sfat

Dacă inelele O cedează, pompa filtrului nu va readuce uleiul din tavă la cuve în timpul ciclurilor de filtrare.



#### Înlocuiți



#### Aspect corect

### 3 Eliminarea inelelor O vechi

Folosiți o șurubelniță mică cu cap plat și defaceți inelele O, trăgându-le pe toate 3 de pe capătul tubului.

#### Sfat

Utilizați numai inele O de schimb aprobate de Henny Penny, care vor rezista la temperaturi ridicate.



### 4 Montarea noilor inele O

Rulați noile inele O în canelurile tubului.

#### Sfat

Utilizați ulei de gătit rece pentru a ușura lubrifierea inelelor O în timpul înlocuirii.



**Motivul** Curățarea minuțioasă a cuvei prin eliminarea uleiului caramelizat din cuvă

**Timp necesar** 1 oră  
15 minute pentru pregătire și finalizare per cuvă

**Ora din zi** După închidere dacă magazinul nu funcționează 24 de ore  
Pentru restaurantele cu funcționare non-stop: sarcina poate fi realizată cu câte o cuvă o dată. Veți putea servi clienții din cuvele neadiacente rămase.

**Pictograme pentru pericole**

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
|  Produse chimice    |  Electricitate           |  Lichide fierbinți/ abur fierbinte |  Ulei fierbinte     |  Suprafețe fierbinți |
|  Manipulare manuală |  Piese aflate în mișcare |  Obiecte/suprafețe ascuțite        |  Podele alunecoase |   |

**Unelte și furnituri**



Mănuși rezistente la substanțe chimice



Mască pentru față



Șort, termorezistent



Găleală rezistentă la substanțe chimice



Instrument pentru temperatură ridicată cu lavetă multifuncțională și perie pentru spații greu accesibile



Soluție de degresare KAY® OSR pentru impurități persistente



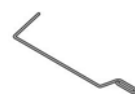
Șervete din hârtie



- Chiuveță cu 3 compartimente  
Soluție KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC)



Cană de 1/2 galoane (2 litri)



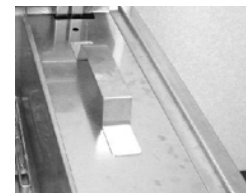
Instrument de Goofers

**Procedură**

1 Efectuarea ciclului de filtrare  
Pentru un proces de curățare în profunzime cu rezultate optime, efectuați un ciclu de filtrare înainte de a trece în modul de curățare în profunzime. Pentru a activa un ciclu de filtrare, atingeți pictograma Informații ulei, apoi butonul Express Filter care figurează pe ecranul Informații ulei.



2 Acoperirea cuvelor  
Acoperiți cuvele alăturate pentru a evita contaminarea accidentală a uleiului cu soluție de curățare în profunzime pentru friteuză.



**Sfat**

Pentru a evita contaminarea uleiului și a produsului, nu gătiți produse în cuva alăturată atunci când se desfășoară procesul de curățare în profunzime.

continuare ►

## Curățarea în profunzime a cuvei (continuare)

### 3 Îmbrăcați echipamentul de protecție

Folosiți întreg echipamentul de siguranță aprobat de McDonald's, inclusiv șorț, mască pentru față și mănuși termorezistente.

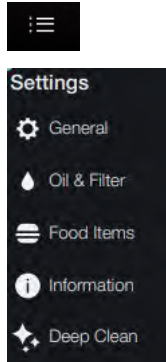
#### Ulei fierbinte

**Uleiul sau apa fierbinte pot produce arsuri grave.**



### 4 Intrarea în modul de curățare profundă

Atingeți butonul **Settings** pentru a afișa meniul Settings, apoi atingeți **Deep Clean** pentru a intra în modul de curățare profundă.



### 5 Introducerea codului

Introduceți codul **1234** prin atingerea butoanelor numerotate.



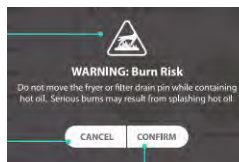
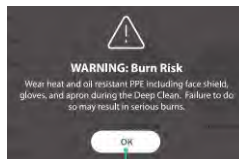
### 6 Alegerea cuvei (exclusiv la cuvele compartimentate) și avertismente

În cazul cuvelor compartimentate, selectați **curățarea în profunzime pe o singură latură sau pe ambele laturi**. Opțiunile de pe afișaj sunt Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side sau Deep Clean Both Sides.

- Atingeți selecția pentru a efectua curățarea în profunzime.
- Cuvele unitare nu oferă această opțiune.

Se afișează avertismentul privind riscul de arsură.

- Asigurați-vă că se poartă EIP corespunzător.
- Atingeți OK și Confirm pentru a declanșa procesul de curățare în profunzime.
- Puteți și să atingeți Cancel dacă doriți să ieșiți.



### 7 Tavă de golire filtru goală

Curățarea în profunzime se efectuează cu tava de colectare a filtrului golită. Verificați dacă nu se află ulei în tava de colectare a filtrului, apoi atingeți:

- **No** – dacă nu conține ulei, veți trece la pasul de golire a cuvei când atingeți No.
- **Yes** – dacă ea conține ulei, vi se va cere să reexaminați starea tăvii de colectare a filtrului când atingeți Yes.
- Atingeți **Next** dacă tava de colectare a filtrului este goală.
- Atingeți **Exit** dacă tava de colectare a filtrului nu este goală și veți ieși din modul de curățare în profunzime.



### 8 Confirmarea prezenței uleiului în cuvă

#### În cazul cuvelor unitare:

- Atingeți **Yes** dacă este prezent ulei în cuvă.
- Atingeți **No** dacă este goală cuva.

#### În cazul cuvelor compartimentate:

- Atingeți **Yes** dacă este prezent ulei în compartimentul stâng al cuvei.
- Atingeți **No** dacă este gol compartimentul stâng al cuvei.

Dacă atingeți:

- **Yes**, veți trece la pasul 9.
- **No**, veți trece la pasul 10.



### 9 Eliminarea uleiului

Pentru a elimina uleiul dintr-o cuvă, urmați mesajele **Dispose the oil to**.

**Cart:** La unitățile fără sisteme de ulei vrac, se atinge butonul Cart.

**Rear:** La unitățile cu sisteme de ulei vrac, se atinge butonul Rear. După ce uleiul se golește în tava de colectare, se poate utiliza comutatorul de eliminare montat pe ușă.



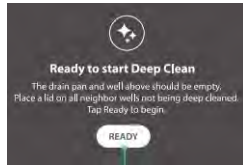
continuare ►



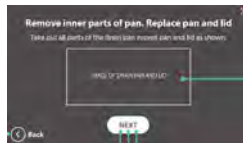
## Curățarea în profunzime a cuvei (continuare)

### 10 Începerea curățării în profunzime

Se afișează „Ready to start Deep Clean”. Atingeți **Ready** pentru a începe procesul de curățare în profunzime.



- 11a Pregătirea tăvii de colectare  
Goliți componentele de filtrare internă din tava de colectare a filtrului, apoi duceți componentele la chiuveta cu 3 compartimente pentru a le spăla și clăti. Spălați cu soluție KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC) și clătiți bine cu apă caldă. Lăsați-le să se usuce natural. Remontați în friteuză tava de colectare a filtrului după golire și capacul. Atingeți **Next** pe panoul de comandă pentru a confirma finalizarea etapei.



**Produse chimice**  
Soluție KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC)

### 11b Pregătirea soluției:

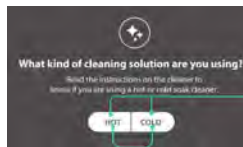
#### Pentru curățarea cuvelor unitare:

Turnați 2/3 dintr-un (1) galon (3,8 L) de soluție concentrată de degresare pentru impurități persistente KAY®QSR în cuva goală și umpleți cu apă fierbinte la aproximativ 1” (25 mm) peste gradațiile de umplere cu ulei.



#### Pentru curățarea cuvelor compartimentate:

Turnați 1/3 dintr-un (1) galon (2,5 L) de soluție concentrată de degresare pentru impurități persistente KAY®QSR în cuva goală și umpleți cu apă fierbinte la aproximativ 1” (25 mm) peste gradațiile de umplere cu ulei.



**Produse chimice**  
Soluție de degresare KAY® QSR pentru impurități persistente

Asigurați-vă că este umplută cuva la 1 in. (25 mm) deasupra liniei de umplere superioare. Apoi, atingeți **Next** pentru a începe procesul de îmbibare.

Începeți procesul de îmbibare când se afișează Ready. Atingeți **butonul cu simbol de redare pentru a începe secvența de îmbibare.**

#### Sfat

Adăugați apă după necesități în timpul procesului de curățare pentru a menține soluția cu 1 in. (25 mm) deasupra liniei de umplere superioare.

#### Produse chimice

Soluție de degresare KAY® QSR pentru impurități persistente

### 12 Îmbibare

Se afișează mesajul „Soak in process” și un cronometru. Căldura este reglată la 195°F (91°C) timp de o oră.

#### Sfat

Atingeți butonul pentru:

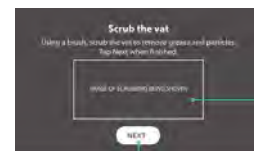
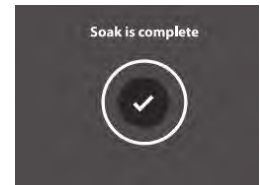
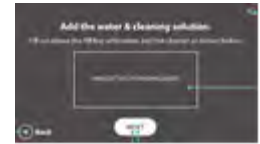
- Suspendare
- Reluare
- Oprire

După ce cronometrul ajunge la capătul celor 60 de minute, se afișează mesajul „Soak is complete”. Atingeți butonul cu bifă pentru a trece la etapa de **Curățare a cuvei prin frecare.**

Fixați laveta la suportul lavetei pentru temperatură ridicată. Introduceți frecvent suportul lavetei pentru temperatură ridicată în soluția de degresare și frecăți ușor zona de deasupra nivelului soluției pentru a elimina soluția din partea de sus a cuvei. După ce ați frecat cuva, atingeți **NEXT**.

#### Produse chimice

Soluție de degresare KAY® QSR pentru impurități persistente



continuare ►

## Curățarea în profunzime a cuvei (continuare)

### 13 Eliminarea soluției

Se afișează mesajul „Remove the water mix from vat” odată cu opțiunea de golire a tăvii sau de eliminare manuală. Atingeți selecția preferată pentru a continua.

**ATENȚIE! Asigurați-vă că s-a golit tava de colectare înainte de a începe.**

Cu ajutorul unei căni din inox de 1/2 gal.(2 litri), scoateți soluția din cuvă, turnând-o într-o găleată din plastic termorezistent, pentru eliminare.

Atingeți NEXT pentru a confirma că s-a eliminat manual o bună parte din amestecul de apă. Se afișează mesajul „Lift elements out of way”. Utilizați instrumentul de ridicare a elementelor de ridicare a elementelor și atingeți NEXT.



**Lichide fierbinți/abur fierbinte**

**Soluția fierbinte poate produce arsuri grave, purtați mănuși și echipament de protecție termorezistente.**



**Produse chimice**

Soluție de degresare KAY® QSR pentru impurități persistente



### 14 Curățarea cuvei

Se afișează mesajul „Scrub the vat”.

Folosiți peria pentru spații greu accesibile și temperatură ridicată pentru a curăța elementii de încălzire și utilizați suportul lavetei pentru temperatură ridicată și elementul pentru a curăța interiorul pereților, colțurile și partea superioară a cuvei.



**Sfat**

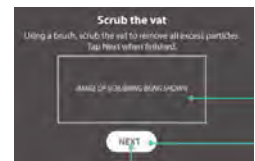
Folosiți unealta de ridicare și ridicați de pe cuvă elementul articulat, după cum este necesar.

**Alertă echipament**

Nu frecați elementii friteuzei electrice și nici nu folosiți buretele abraziv pe elementii; în caz contrar pesmetul se va lipi și se va arde.

Nu folosiți lână de oțel, perii de sârmă, raclete sau alte ustensile de curățare abrazive sau agenți de curățare/igienizare cu clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inox și vor reduce durata de viață a unității.

Atingeți NEXT pentru a continua. Coborâți elementii conform mesajului și atingeți NEXT din nou.



continuare ►

## Curățarea în profunzime a cuvei (continuare)

- 15 Clătire multiplă și eliminarea soluției de curățare  
Eliminați soluția de curățare și reziduurile rămase printr-o clătire cu apă rece și curată.

Atingeți NEXT o dată pentru a elimina manual apa într-un recipient.

--SAU--

Atingeți NEXT de două ori pentru a goli apa în tava de colectare a filtrului.

**ATENȚIE! Asigurați-vă că s-a golit tava de colectare înainte de a începe.**

Atingeți și mențineți apăsat butonul DRAIN pentru a deschide robinetul de scurgere. Dacă eliberați butonul de scurgere, robinetul de scurgere se va închide.

**ATENȚIE! Asigurați-vă că s-a golit tava de colectare înainte de a începe.**

Urmați în continuare mesajele pentru clătire dacă doriți să clătiți bine cuva de mai multe ori.

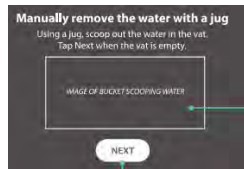
**ATENȚIE! Înainte de fiecare golire a apei utilizate la clătire, asigurați-vă că s-a golit tava de colectare a filtrului.**

- 16 Purjarea conductelor de ulei  
Pentru a purja conductele de ulei, atingeți și țineți apăsat butonul PURGE.

Când butonul Purge este ținut apăsat, pompa filtrului va funcționa.

Eliberați butonul Purge când începe să curgă o mică cantitate de ulei curat în cuvă.

Atingeți NEXT pentru a continua.



- 17 Uscare cuvă  
Uscați cuva cu un șervet de hârtie. Atingeți NEXT pentru a continua.



- 18 Golirea și uscarea tăvii de colectare a filtrului  
Scoateți tava de colectare a filtrului și goliți-o în spălătorul de mop.

Clătiți tava de colectare cu apă curată și uscați-o cu un șervet de hârtie.

Atingeți DONE pentru a continua.

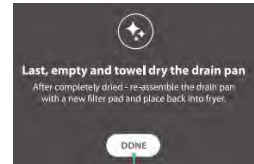
Asamblați corect componentele tăvii de colectare a filtrului și introduceți un nou element filtrant.

- 19 Umplerea cuvei  
Se afișează mesajul „Fill vat from” odată cu butoane de acțiune care permit umplerea cuvei din diferite surse de ulei.

- În cazul unităților cu ulei vrac, atingeți **Bulk**.
- În cazul unităților fără ulei vrac, atingeți **Manual Fill**.

### ★ Sfat

Apelați la umplerea din JIB doar în cazul cuvelor parțial umplute, care necesită

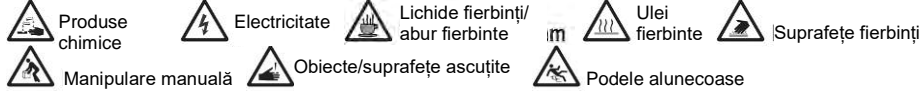


**Motivul** Prevenirea acumulării de grăsime și respectarea standardelor de curățenie ale McDonald's

**Timp necesar** 5 minute pentru pregătire 45 minute pentru finalizare

**Ora din zi** Sfârșitul zilei de lucru Pentru restaurantele cu funcționare non-stop: Noaptea târziu sau dimineața devreme când volumul este redus

**Pictograme pentru pericole**



### Unelte și furnituri



Perie din nailon



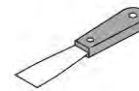
Soluție de degresare KAY® QSR



Șervete



Găleată de mop cu soluție de curățare pentru podele



Racletă



Perie de colțuri Hi-Lo curată



Mop curat



Șervete curate și umezite cu agent de igienizare



Găleată pentru șervete murdare



Soluție detergent pentru chiuvetă

### Procedură

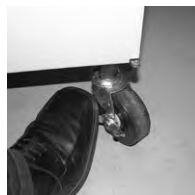
- 1 Oprirea alimentării electrice**  
Asigurați-vă că întrerupătorul principal este în poziția OFF (OPRIT).



- 2 Eliminarea separatorului de grăsime**  
Eliminați recipientul pentru grăsime și cupa din hotă și turnați conținutul în naveta pentru eliminare



- 3 Deblocarea rotilor**  
Deblocați opritoarele de pe roțile friteuzei.

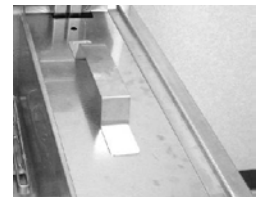


- 4 Acoperirea cuvelor friteuzei**  
Așezați capacele cuvelor pe toate cuvele.



**Ulei fierbinte**

ATENȚIE! Uleiul de gătit fierbinte poate împrășca la deplasarea friteuzei.



- 5 Îndepărtați friteuza de hotă**  
Îndepărtați cu atenție friteuza de hotă



**Ulei fierbinte**

ATENȚIE! Uleiul de gătit fierbinte poate împrășca la deplasarea friteuzei.



continuare ►

## Curățarea părții din spate a friteuzei (continuare)

### 6 Deconectarea cablurilor electrice ale friteuzei

Deconectați cablurile electrice, trăgând de ștecăr, nu de fir.



#### Electricitate

Verificați dacă alimentarea electrică este deconectată și decuplată pe OFF (oprit) în timpul inspecției tuturor componentelor și cablajelor.



### 7 Curățarea hotei

Folosiiți o racletă pentru a îndepărta cu grijă grăsimea de pe hotă și din spatele friteuzei. Verificați dacă nu există ulei pe podea.



### 8 Ordinea curățării

Curățați zona din spatele friteuzei cu un șervet curat și umezit cu agentul de igienizare pulverizat cu tip soluție de degresare KAY® QSR pentru impurități persistente în această ordine:

- Părțile accesibile ale coșului
- Partea din spate a hotei
- Părțile laterale ale hotei
- Degajarea filtrului de grăsime
- Tabla din jurul friteuzei



### 9 Curățare prin frecare

Utilizați o perie din nailon și soluție de degresare fierbinte pentru a curăța zonele din spatele friteuzei.

**Notă:** Spălați, clătiți și igienizați peria din nailon în chiuveta cu 3 compartimente după utilizare.



#### Produse chimice

Soluție de degresare KAY® QSR



### 10 Uscarea cu șervete

Clătiți toate zonele cu un șervet curat și umezit cu agent de igienizare. Uscăți cu un șervet de hârtie. Solicitați managerului să inspecteze lucrarea.



### 11 Spălarea rotilelor

Utilizați peria din nailon și soluția KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC) la curățarea rotilelor.

**Notă:** Spălați, clătiți și igienizați peria din nailon în chiuveta cu 3 compartimente după utilizare.



#### Produse chimice

Soluție KAY® SolidSense™ superconcentrată universală (APSC)



### 12 Curățarea zonei friteuzei de pe podea

Așezați un avertisment de suprafață umedă în zona din apropiere. Utilizați un mop curat și peria de colțuri Hi-Lo pentru a aplica soluție de curățare a podelei fierbinte și a curăța podeaua din zona friteuzei.

**Notă:** Curățați zona cu peria, apoi strângeți restul de soluție cu mopul.



#### Produse chimice

Soluție KAY® SolidSense™ FloorCare A sau B

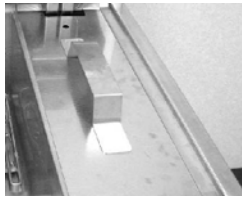


## Curățarea părții din spate a friteuzei (continuare)

### 13 Readucerea pe poziție a friteuzei

Parcurgeți în ordine inversă etapele 1 - 7 pentru a remonta friteuza pe hotă și așezați la loc filtrele de grăsime.

Îndepărtați capacele cuvei.








#### **Ulei fierbinte**

ATENȚIE! Uleiul de gătit fierbinte poate împingea la deplasarea friteuzei.

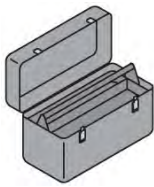


#### **Electricitate**

Verificați dacă alimentarea electrică este deconectată și decuplată pe OFF (oprit) în timpul inspecției tuturor componentelor și cablajelor.

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Motivul</b>                    | Henny Penny recomandă ca un agent de service certificat de fabrică să inspecteze acest aparat cel puțin anual. Astfel, se va asigura funcționarea corectă și în siguranță a echipamentului, precum și operarea la performanțe maxime.   |
| <b>Temp necesar</b>               | 1 oră pentru fiecare friteuză pentru finalizarea inspecției   |
| <b>Ora din zi</b>                 | Inspecția trebuie planificată de magazin pentru asigurarea funcționării neîntrerupte a activității și asigurarea accesului adecvat al personalului de service asupra echipamentului.  |
| <b>Pictograme pentru pericole</b> |  Electricitate  Ulei fierbinte  Suprafețe fierbinți  Obiecte/suprafețe ascuțite  Podele alunecoase |

**Unelte și furnituri**



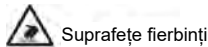
Unelte furnizate de către tehnician

**Procedură**

**EXCLUSIV TEHNICIENI CALIFICAȚI LOV HENRY PENNY**

**1 Inspecția dulapului**

Inspectați dacă pe interiorul și exteriorul dulapului există acumulări excesive de ulei.



**2 Inspecția elementului**

Verificați dacă elementii de încălzire sunt în stare bună, fără să prezinte acumulări de carbon/ulei caramelizat. Inspectați elementii pentru semne de încălzire excesivă fără ulei.

Seria 200: Inspectați sonda sau sondele RTD pentru limită înaltă fixate la fiecare element.

**3 Inspecția rabatării**

Verificați dacă mecanismele de rabatare și comutatoarele de siguranță funcționează corect la ridicarea și coborârea elementilor și dacă firele elementului nu sunt lipite și/sau se freacă.

**4 Verificați timpul de revenire a friteuzei**

Verificați cel mai recent timp de revenire al friteuzei pentru toate cuvele, apăsând butonul INFO. Cel mai recent timp de revenire trebuie să fie mai mic de 1:40 (un minut și patruzeci de secunde).

Dacă timpul de revenire al friteuzei este mai mic de 1:40 (un minut și patruzeci de secunde). Procedura destinată acestei cuve s-a încheiat. Treceți la pasul 6.

**5 Examinați alimentarea electrică a sistemului de încălzire**

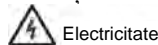
Dacă timpul de revenire al friteuzei nu este acceptabil, verificați următoarele elemente ale friteuzei. În cazul în care constatați existența oricăror probleme, remediați-le. Lista elementelor de verificat:





- Ștecăr complet conectat
- Cablul de alimentare nu perturbază funcționarea rotilelor friteuzei
- Cablarea elementilor de încălzire la fazele corecte

Continuați cu pasul 6.

**6 Verificați curentul absorbit**

Verificați dacă curentul absorbit al elementului de încălzire se încadrează în intervalul permis, conform indicațiilor de pe plăcuța cu date tehnice a aparatului.



- 7 Verificarea siguranței/contacteurului principal**  
Verificați funcționarea în limitele de siguranță a siguranței/contacteurului principal. Consultați manualul tehnic pentru etapele de testare și înlocuire.
- 8 Verificarea sondei**  
Verificați dacă toate termocuplurile sunt adecvat conectate, strânse, corect funcționale, iar apărătorile sondelor să se afle pe poziție și să fie nedeteriorate.
- 9 Inspecția organelor de fixare ale elementilor de încălzire**  
Inspecțați și strângeți toate organele de fixare ale elementilor de încălzire și suportul sau suporturile sondelor RTD de limită superioară.
- 10 Inspecția componentelor electrice**  
Verificați dacă sunt în stare bună componentele (sursele de alimentare, toate plăcile cu circuite, incinta HMI, întrerupătoarele etc.) și dacă nu prezintă acumulări de ulei sau alte reziduuri.
-  **Electricitate**  
Verificați dacă alimentarea electrică este deconectată și decuplată pe OFF (oprit) în timpul inspecției tuturor componentelor și cablajelor.
- 11 Conexiune cablaj**  
Verificați dacă sunt strânse și sunt în stare bună conexiunile cablajelor la contactoare, blocuri de borne, comutatoare etc.
-  **Electricitate**  
Verificați dacă alimentarea electrică este deconectată și decuplată pe OFF (oprit) în timpul inspecției tuturor componentelor și cablajelor.
- 12 Verificarea dispozitivului de siguranță**  
Verificați dacă toate funcțiile de siguranță (de ex., comutatorul magnetic de proximitate al tăvii de colectare, comutatoarele de resetare pentru limita superioară) sunt prezente și funcționează corect.
- 13 Examinarea vasului de prăjire**  
Verificați dacă toate vasele de prăjire sunt în stare bună și nu prezintă scurgeri și dacă izolația vasului de prăjire este într-o stare care permite repararea.
-  **Suprafețe fierbinți**
- 14 Inspecția conexiunii cablajului**  
Verificați ca toate fasciculele de cabluri și toți conectorii cablajului să fie strânși și în stare bună.
- 15 Inspecția conductei de ulei**  
Inspecțați toate conductele de retur pentru ulei și conductele de golire pentru eventuale neetanșeități și verificați dacă toate conexiunile sunt strânse.
-  **Suprafețe fierbinți**
- 16 Inspecția tăvii de colectare a filtrului și a pompei**  
Inspecțați ansamblul tăvii de colectare a filtrului pentru a vă asigura că sunt prezente toate componentele:
- Tava se cuplează corect în întrerupătorul magnetic de proximitate al tăvii.
  - Inelele O sunt în stare bună.
  - Inspecțați pompa filtrului și motorul pentru a depista eventuale scurgeri la garnitura axului și acumulări de ulei la motor.
- 17 Testarea componentelor sistemului de filtrare**  
Verificați dacă funcționează corect componentele sistemului de filtrare (mai exact, robinetul de golire, motorul robinetului de golire, robinetul selector, pompa filtrului, pompa ATO (JIB), supapele antiretur).