

Henny Penny Corp. Friggitrice aperta - Elettrica

LVE 30X

Riferimento incrociato (opzionale)

Attività di manutenzione quotidiana

FR 25D01 Filtraggio di manutenzione e pulizia vasca friggitrice

Attività di manutenzione settimanale

FR 25W01 Pulire dietro alla friggitrice

Attività di manutenzione trimestrale

FR 25Q01 Controllo O-Ring del sistema di filtraggio

FR 25Q02 Pulizia profonda

Attività di manutenzione annuale

FR 25A1-T Ispezione

Modello LVE 30X



⚠ Pericoli

Queste icone segnalano un possibile rischio di lesioni personali.

🔧 Allarmi apparecchiatura

Cercare questa icona per trovare informazioni su come evitare di danneggiare l'apparecchiatura durante l'esecuzione di una procedura.

★ Suggerimenti

Cercare questa icona per trovare consigli utili su come eseguire una procedura.

Perché Pulisce la vasca dai residui e filtra accuratamente l'olio per prolungarne la durata.

Tempo richiesto 5 minuti per la preparazione 10 minuti per vasca da completare.

Ora del giorno Durante le ore di basso volume.

Icone di pericolo

 **Prodotti chimici**
 **Elettricità**
 **Liquidi caldi/vapore**
 **Olio bollente**
 **Movimentazione manuale**
 **Parti in movimento**
 **Oggetti/superfici taglienti**
 **Pavimenti scivolosi**

Strumenti e forniture



Guanti resistenti al calore, filtranti



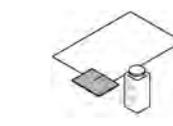
Maschera di protezione facciale



Grembiule, resistente al calore



Strumento per alte temperature con tampone multiuso e spazzola di precisione



Kit McFiltering per il sistema di filtraggio incorporato, campione



Detergente per friggitori KAY® QSR



Soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty



Asciugamani puliti e imbevuti di disinfettante



Secchio, asciugamani sporchi



Lavello a 3 scomparti
Soluzione KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)



Strumento gofer

Procedura

- Indossare equipaggiamento protettivo**
Utilizzare tutti i dispositivi di sicurezza approvati da McDonald's, compresi grembiule, maschera facciale e guanti resistenti al calore.



Olio bollente

L'olio bollente può provocare gravi ustioni

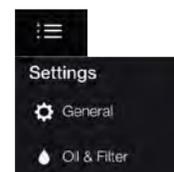
- Controllare la vaschetta del filtro**
Assicurarsi che la vaschetta di scarico del filtro e il coperchio della vaschetta siano correttamente in posizione con il tubo del filtro ben collegato.



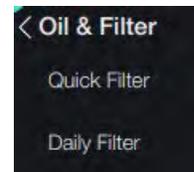
Suggerimento

Se la vaschetta di scarico del filtro o il coperchio della vaschetta non sono installati correttamente, viene visualizzato un avviso.

- Entrare nel menu Oil and Filter**
Assicurarsi che l'olio sia caldo, per ottenere i migliori risultati dal filtraggio. Toccare il pulsante Settings, quindi toccare per accedere al menu Oil and Filter.



- Entrare in Filtraggio di manutenzione giornaliero**
Toccare Daily Filter per accedere alla procedura di Filtraggio di manutenzione giornaliero.

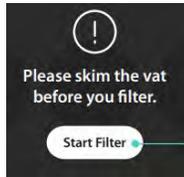


[continua ►](#)

Filtraggio di manutenzione e pulizia vasca friggitrice (continua)

5 Avvio del filtraggio giornaliero
Seguire le istruzioni per avviare il filtraggio giornaliero.

- Per friggitrici a vasca separata, scegliere il lato destro o sinistro.
- Se richiesto, scremare la vasca per rimuovere i residui galleggianti.
- Toccare Start Filter per scaricare l'olio. Viene visualizzato il messaggio Draining.
- Toccare X per uscire dalla schermata Daily Filter e tornare al funzionamento normale.



6 Sollevare gli elementi
Una volta scaricato l'olio, rimuovere il supporto del cestello e utilizzare l'attrezzo di sollevamento per sollevare gli elementi incernierati dalla vasca.

Superfici bollenti

Quando si sollevano gli elementi, utilizzare guanti resistenti al calore, altrimenti si rischiano ustioni.

Allarme apparecchiatura

Fare attenzione a non danneggiare le sonde di limite superiore al centro degli elementi.



7 Strofinare l'interno della vasca
Collegare il tampone al supporto del tampone e inumidirlo con del grasso. Spazzare il detergente KAY® QSR sul tampone e strofinare le pareti, gli angoli e il fondo dell'interno della vasca. Utilizzare la spazzola di precisione per rimuovere lo sporco accumulato e i detriti dalle serpentine degli elementi riscaldanti, dagli angoli e dal fondo delle vasche e da altre aree difficili da raggiungere.



Allarme apparecchiatura

Fare attenzione a non danneggiare le sonde di rilevamento e NON strofinare gli elementi per evitare che l'impanatura si attacchi e si bruci.

Prodotti chimici

Detergente per friggitrici KAY® QSR

8 Scarico completato
Una volta che la vasca è pulita, viene visualizzato il messaggio Drain Complete.



9 Lavaggio
Abbassare gli elementi e toccare il pulsante Start Wash. Viene visualizzato il messaggio Washing in corso. L'olio viene fatto circolare nella vasca.



10 Lavaggio completato
Una volta completato il ciclo di lavaggio, viene visualizzato il messaggio Wash Complete. Sono disponibili i pulsanti Repeat Wash o Start Rinse. Se la vasca non è ancora pulita, toccare la freccia Repeat Wash per ripetere il passaggio 9.



11 Risciacquo
Se la vasca è pulita, toccare il pulsante Start Rinse. Viene visualizzato il messaggio Rinsing. L'olio viene pompato nella vasca e risciacquato.



12 Risciacquo completato
Al termine, viene visualizzato il messaggio Rinse Complete e i pulsanti Repeat Rinse o Start Polish. Se la vasca non è ancora pulita, toccare la freccia Repeat Rinse per ripetere il passaggio 11.



13 Rigenerazione
Se la vasca è pulita, toccare il pulsante Start Polish e l'olio verrà fatto circolare attraverso il sistema di filtraggio per 5 minuti.

- È disponibile un pulsante Skip Polish per uscire dalla fase di rigenerazione in qualsiasi punto del processo.
- Continuare con la fase 14.



14 Riempimento
Una volta completato il ciclo di rigenerazione, viene visualizzato il messaggio Refilling e la vasca si riempie di olio.



continua ▶

Filtraggio di manutenzione e pulizia vasca friggitrice (continua)

15 Riempimento completato

Quando la vasca è piena, viene visualizzato il messaggio Refill Complete.

- Toccare il pulsante Start Heat per iniziare a riscaldare l'olio.
- È disponibile anche un pulsante Skip Heat per procedere senza riscaldare l'olio.



16 Sostituzione del filtro

Aprire lo sportello, estrarre il gruppo della vaschetta di scarico utilizzando la maniglia sulla vaschetta stessa.



Superfici bollenti

La vaschetta potrebbe essere calda! Utilizzare guanti resistenti al calore per evitare gravi ustioni.



17 Rimuovere il coperchio della vaschetta di scarico

Sollevare il coperchio della vaschetta di scarico e metterlo da parte.



18 Rimuovere il cestello raccogli residui

Sollevare il cestello dalla vaschetta. Eliminare l'olio e i residui dal cestello e gettarli. Mettere da parte.



19 Rimuovere l'anello di ritenzione del filtro

Rimuovere l'anello di ritenzione del filtro e mettere da parte.



20 Rimuovere il filtro dalla vaschetta

Estrarre il filtro dalla vaschetta ed eliminarlo.



21 Rimuovere la griglia dal fondo

Estrarre la griglia dal fondo della vasca e metterla da parte.



22 Pulire la vaschetta di scarico

Portare le parti rimovibili nel lavello a 3 scomparti e lavarle con la soluzione KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) e risciacquarle accuratamente con acqua calda. Lasciare asciugare all'aria prima di riassemble.



Prodotti chimici

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

23 Riassetto

Rimontare in ordine inverso, inserendo prima la griglia sul fondo della vasca, quindi il nuovo filtro, l'anello di ritenzione, il raccogliatore di residui e il coperchio.



Suggerimento

Assicurarsi che la vasca, la griglia, il raccogliatore di residui, e l'anello di ritenzione siano ben asciutti prima di riposizionare il filtro nella vasca, poiché l'acqua farebbe sciogliere il filtro.

24 Attivare il blocco dello schermo

Nel pannello di controllo, scorrere verso l'alto e toccare l'icona del lucchetto. Lo schermo si blocca per 10 secondi per la pulizia.



continua ►

Filtraggio di manutenzione e pulizia vasca friggitrice (continua)

- 25 Pulire il pannello di controllo
Pulire il pannello di controllo con un panno pulito, imbevuto di disinfettante e spruzzato con la soluzione KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC).



Suggerimento

Non spruzzare acqua sui comandi o intorno ad essi, per evitare di danneggiarli.

- 26 Pulire l'esterno della friggitrice
Pulire l'esterno della friggitrice con un panno pulito, imbevuto di disinfettante e spruzzato con la soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty. Risciacquare con un altro asciugamano pulito e imbevuto di disinfettante.



Prodotti chimici

Soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty

Perché	Per sigillare il tubo della vaschetta di scarico e il collegamento idraulico della friggitrice, consentendo una corretta aspirazione della pompa di filtraggio.
Tempo richiesto	5 minuti per esaminare e sostituire se necessario
Ora del giorno	All'inizio della giornata o in qualsiasi momento in cui la friggitrice non è in fase di filtraggio.
Icone di pericolo	 Olio bollente  Superfici bollenti  Parti in movimento  Pavimenti scivolosi

Strumenti



Cacciavite piccolo a taglio Guanti resistenti al calore

Procedura

- Estrarre la vaschetta di scarico**
Aprire lo sportello ed estrarre il gruppo della vaschetta di scarico, utilizzando la maniglia sulla vaschetta stessa.

 **Superfici bollenti**

La vaschetta potrebbe essere calda! Utilizzare guanti resistenti al calore per evitare gravi ustioni.

- Controllare gli O-ring**
Ispezionare visivamente i 3 O-ring sul tubo della vaschetta di scarico per verificare che non ci siano lacerazioni e sostituirli se necessario.

 **Suggesto**

La rottura degli O-ring causa il mancato ritorno dell'olio dalla vaschetta ai serbatoi da parte della pompa durante i cicli di filtraggio.



Sostituire



In buone condizioni

- Rimuovere gli O-ring usurati**
Con un piccolo cacciavite a taglio, fare leva sugli O-ring ed estrarli tutti e 3 dall'estremità del tubo.

 **Suggesto**

Utilizzare esclusivamente O-ring di ricambio approvati da Henny Penny in grado di resistere alle alte temperature.

- Installare i nuovi O-ring**
Inserire i nuovi O-ring nelle tacche del tubo.

 **Suggesto**

Utilizzare olio da cucina freddo per favorire la lubrificazione degli O-ring



Perché Per pulire accuratamente la vasca rimuovendo l'olio caramellizzato dalla vasca stessa.

Tempo richiesto 1 ora
15 minuti di preparazione e completamento per vasca

Ora del giorno Dopo la chiusura, se non si tratta di un'attività aperta 24 ore su 24
Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: l'operazione può essere eseguita una vasca alla volta. Sarete in grado di servire i clienti con le vasche rimanenti non immediatamente adiacenti.

Icone di pericolo

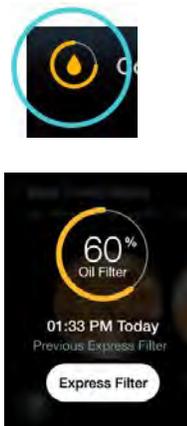
-  **Prodotti chimici**
-  **Elettricità**
-  **Liquidi caldi/vapore**
-  **Olio bollente**
-  **Superfici bollenti**
-  **Movimentazione manuale**
-  **Parti in movimento**
-  **Oggetti/superfici taglienti**
-  **Pavimenti scivolosi**

Strumenti e forniture

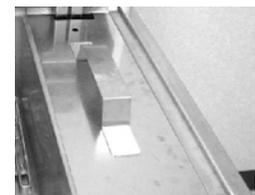


Procedura

1 Eseguire il ciclo di filtraggio
Per ottenere i migliori risultati dal processo di pulizia profonda, eseguire un ciclo di filtraggio prima di procedere alla modalità di pulizia profonda. Per attivare un ciclo di filtraggio, toccare l'icona Oil Info e poi toccare il pulsante Express Filter che appare nella schermata Info olio.



2 Coprire le vasche
Coprire le vasche adiacenti per evitare che la soluzione per la pulizia profonda entri in contatto con l'olio contaminandolo.



★ Suggerimento
Per evitare che il detergente della friggitrice venga in contatto con l'olio, non cucinare nulla in una vasca adiacente durante le operazioni di pulizia profonda.

continua ►

Pulizia profonda della vasca (continua)

3 Indossare equipaggiamento protettivo

Utilizzare tutti i dispositivi di sicurezza approvati da McDonald's, compresi grembiule, maschera facciale e guanti resistenti al calore.



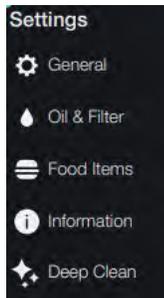
Olivo bollente

L'olio o l'acqua calda può provocare gravi ustioni.



4 Entrare nella modalità Pulizia profonda

Toccare il pulsante **Settings** per visualizzare il menu Settings, quindi toccare **Deep Clean** per accedere alla modalità Pulizia profonda.



5 Inserire il codice

Inserire il codice di accesso **1234** toccando i tasti numerici.



6 Scelta della vasca (solo per friggitrici a vasche separate) e avvertenze

Per le friggitrici a vasche separate, selezionare la **pulizia profonda di uno o entrambi i lati**. Il display visualizza Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side o Deep Clean Both Sides.



- Toccare la selezione per la pulizia profonda da eseguire.
- Le friggitrici a vasca intera non dispongono di questa opzione.



Viene visualizzato l'avviso Rischio di ustioni.



- Assicurarsi che tutti i DPI siano indossati correttamente.
- Toccare OK e Conferma per procedere con la Pulizia profonda.
- Oppure toccare Annulla per uscire.

7 Vaschetta di scarico vuota

Una pulizia profonda richiede una vaschetta di scarico vuota. Controllare la presenza di olio nella vaschetta di scarico, quindi toccare:

- **No**, se l'olio non è presente; toccando No si procederà alla fase di svuotamento della vasca.
- **Si**, se è presente olio; toccando Sì si chiederà all'utente di rivalutare lo stato della vaschetta di scarico.
- Toccare **Avanti** se la vaschetta di scarico è vuota.
- Toccare **Esci** se la vaschetta di scarico non è vuota e si uscirà dalla modalità Pulizia profonda.



8 Confermare la presenza di olio nella vaschetta

Per vasca intera:

- Toccare **Sì** se la vasca contiene olio.
- Toccare **No** se la vasca è vuota.



Per vasca separata:

- Toccare **Sì** se la vasca di sinistra contiene olio.
- Toccare **No** se la vasca di sinistra è vuota.



Se si tocca:

- **Sì**, passare alla fase 9.
- **No**, passare alla fase 10.

9 Smaltimento dell'olio

Per smaltire l'olio da una vasca, utilizzare il comando **Dispose the oil to**.

Cart: per le friggitrici non dotate di sistema di carico/scarico automatico dell'olio, toccare il pulsante Cart.

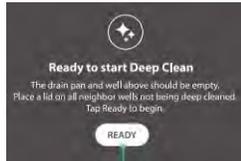


Rear: per le friggitrici dotate di sistema di carico/scarico automatico dell'olio, toccare il pulsante Rear. Dopo aver scaricato l'olio dalla vaschetta, è possibile utilizzare l'interruttore di smaltimento montato sullo sportello.

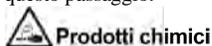
continua ►

Pulizia profonda della vasca (continua)

- 10 **Avvio Pulizia profonda**
Viene visualizzato il messaggio "Ready to start Deep Clean". Toccare **Ready** per avviare il processo di pulizia profonda.



- 11a **Preparare la vaschetta di scarico**
Svuotare la vaschetta di scarico dai componenti interni e portarli nel lavello a 3 scomparti per lavarli e sciacquarli. Lavare con la soluzione KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) e risciacquare accuratamente con acqua calda. Lasciare asciugare all'aria. Riposizionare la vasca di scarico vuota e il coperchio sulla friggitrice. Toccare **Avanti** sul pannello di controllo per confermare il completamento di questo passaggio.



Prodotti chimici

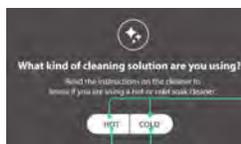
Soluzione sgrassante KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC)

- 11b **Preparare la soluzione:**

Per la pulizia delle vasche intere: versare 2/3 di un flacone da 1 gal (2,5 litri) di soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty nella vasca vuota e riempire con acqua calda fino a circa 25 mm (1 pollice) sopra le linee di riempimento dell'olio.



Per la pulizia delle vasche separate: versare 1/3 di un flacone da 1 gal (1,2 litri) di soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty nella vasca vuota e riempire con acqua calda fino a circa 25 mm (1 pollice) sopra le linee di riempimento dell'olio.



Prodotti chimici

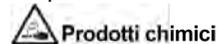
Soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty

Assicurarsi che la vasca sia riempita fino a 25 mm (1 pollice) sopra il livello di riempimento. Quindi toccare **Avanti** per procedere all'avvio dell'ammollo. Avviare l'ammollo quando viene visualizzato il messaggio di pronto. **Toccare il pulsante di avvio per iniziare la sequenza di ammollo.**



Suggerimento

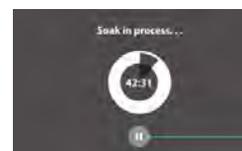
Se necessario, aggiungere acqua durante la procedura di pulizia per mantenere la soluzione a 25 mm (1 pollice) sopra il livello di riempimento.



Prodotti chimici

Soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty

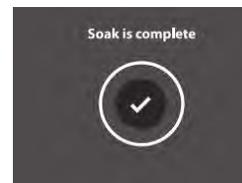
- 12 **Ammollo**
Viene visualizzato "Soak in process" e un timer per il conto alla rovescia. Il calore viene regolato a 91°C (195°F) per un'ora.



Suggerimento

Toccare il pulsante per:

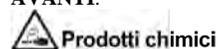
- Mettere in pausa
- Riprendere
- Fermare



Allo scadere del conto alla rovescia di 60 minuti, viene visualizzato il messaggio "Soak is complete". Toccare il pulsante con il segno di spunta per passare alla fase di **Scrub the vat**.



Collegare il tampone al supporto del tampone ad alta temperatura. Immergere frequentemente il supporto del tampone nella soluzione sgrassante e spazzolare delicatamente l'area sopra il livello della soluzione per rimuoverla dalla parte superiore della vasca. Dopo aver lavato la vasca, toccare **AVANTI**.



Prodotti chimici

Soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty

continua ►

Pulizia profonda della vasca (continua)

- 13 **Sfaltire la soluzione**
Viene visualizzato il messaggio "Remove the water mix from vat" con vaschetta di scarico o manualmente. Toccare la selezione preferita per procedere.

ATTENZIONE! Assicurarsi che la vaschetta di scarico sia vuota prima di iniziare.

Utilizzando una brocca di acciaio inossidabile da 2 litri (1/2 gal.) rimuovere la soluzione dalla vasca, versandola in un secchio resistente al calore per lo smaltimento.

Toccare AVANTI per confermare che la maggior parte della miscela di acqua è stata rimossa manualmente. Viene visualizzato il messaggio "Lift elements out of way". Utilizzare lo strumento di sollevamento elementi per sollevare completamente gli elementi e toccare AVANTI.



Liquidi caldi/vapore

La soluzione calda può causare gravi ustioni, indossare guanti resistenti al calore e indumenti protettivi.



Prodotti chimici

Soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty



- 14 **Pulire la vasca**
Viene visualizzato il messaggio "Scrub the vat".

Utilizzare la spazzola per pulire gli elementi riscaldanti e utilizzare il disco e la paglietta per pulire l'interno delle pareti della vasca, gli angoli e la parte superiore.

Suggerimento

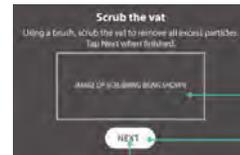
Utilizzare lo strumento di sollevamento per sollevare l'elemento incenerito dalla vasca, se necessario.

Allarme apparecchiatura

Non raschiare gli elementi della friggitrice elettrica e non utilizzare pagliette metalliche sugli elementi, per evitare che l'impanatura si attacchi e si bruci.

Non utilizzare lana d'acciaio, spazzole metalliche, raschietti o altri detergenti o pulitori abrasivi/disinfettanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché tali sostanze danneggerebbero l'acciaio inossidabile della vasca riducendone la durata.

Toccare AVANTI per procedere. Abbassare gli elementi come richiesto e toccare nuovamente AVANTI.



continua ►

Pulizia profonda della vasca (continua)

- 15 Risciacquo multiplo e rimozione della soluzione detergente
Risciacquare con acqua fresca e pulita la soluzione detergente e i detriti rimasti.

Toccare una volta AVANTI per rimuovere manualmente l'acqua con un contenitore.

--OPPURE--

Toccare due volte AVANTI per scaricare l'acqua nella vaschetta del filtro.

ATTENZIONE! Assicurarsi che la vaschetta di scarico sia vuota prima di iniziare.

Toccare e tenere premuto il pulsante DRAIN per aprire la valvola di scarico. Rilasciando il pulsante di DRAIN si chiude la valvola di scarico.

ATTENZIONE! Assicurarsi che la vaschetta di scarico sia vuota prima di iniziare.

Continuare a seguire le indicazioni di risciacquo per sciacquare a fondo la vasca più volte.

ATTENZIONE! Prima di scaricare ogni volta l'acqua di risciacquo, accertarsi che la vaschetta del filtro sia vuota.



- 16 Spurgare le linee dell'olio
Per spurgare le tubazioni dell'olio, toccare e tenere premuto il pulsante PURGE.

Tenendo premuto il pulsante Purge, la pompa di filtraggio si attiva.

Rilasciare il pulsante Purge quando una piccola quantità di olio pulito inizia a fluire nella vasca.

Toccare AVANTI per continuare.



- 17 Asciugare la vasca
Asciugare la vasca con un panno di carta.
Toccare AVANTI per continuare.

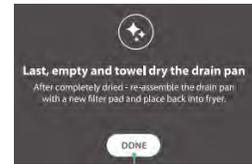


- 18 Svuotare e asciugare la vaschetta di scarico
Rimuovere la vaschetta di scarico e svuotarla nel lavello.

Sciacquare la vaschetta di scarico con acqua pulita e asciugarla con un panno di carta.

Toccare FINE per continuare.

Assemblare correttamente i componenti della vaschetta di scarico e inserire un nuovo filtro.



- 19 Riempire la vasca di cottura
Viene visualizzato il messaggio "Fill vat from" con pulsanti di azione per riempire la vasca da diverse fonti di olio.

- Per le friggitrici dotate di sistema di carico/scarico, toccare **Bulk**.
- Per le friggitrici non dotate di sistema di carico/scarico, toccare **Manual Fill**.

Suggerimento

Il riempimento dalla tanica JIB deve essere utilizzato solo per le vasche parzialmente piene che necessitano di un rabbocco.



Perché	Per evitare l'accumulo di grasso e per soddisfare gli standard di pulizia di McDonald's	
Tempo richiesto	5 minuti per la preparazione	45 minuti per il completamento
Ora del giorno	Fine della giornata lavorativa	Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: la sera tardi o la mattina presto, quando il volume è basso
Icone di pericolo		

Strumenti e forniture



Spazzola di nylon

Soluzione sgrassante KAY® QSR

Asciugamani di carta

Secchio con soluzione detergente per pavimenti

Raschietto

Spazzolone

Mocio

Asciugamani puliti e imbevuti di disinfettante

Secchio per asciugamani sporchi

Soluzione detergente per lavelli

Procedura

- 1 **Spegnere l'alimentazione**
Assicurarsi che l'interruttore principale sia in posizione OFF.



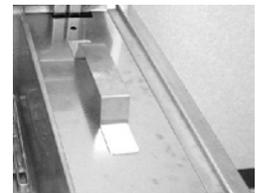
- 2 **Rimuovere il filtro per il grasso**
Rimuovere il contenitore del grasso e la coppa nella cappa e versare il contenuto nella vaschetta per lo smaltimento dell'olio



- 3 **Sfrenare le rotelle**
Sfrenare le rotelle della friggitrice.



- 4 **Coprire le vasche della friggitrice**
Posizionare i coperchi delle vasche su tutte le vasche.



Olio bollente

ATTENZIONE! L'olio di cottura caldo può schizzare quando si sposta la friggitrice.

- 5 **Spostare la friggitrice da sotto la cappa**
Spostate con cautela la friggitrice dalla cappa fino a raggiungere il retro della friggitrice.



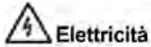
Olio bollente

ATTENZIONE! L'olio di cottura caldo può schizzare quando si sposta la friggitrice.

continua ►

Pulire dietro alla friggitrice (continua)

- 6 Scollegare i cavi di alimentazione della friggitrice
Scollegare i cavi di alimentazione tirando la spina, non il filo.



Verificare che l'alimentazione sia scollegata e che l'interruttore sia spento durante tutte le ispezioni dei componenti e dei cablaggi.



- 7 Pulizia della cappa
Utilizzare un raschietto per rimuovere con cura il grasso dalla cappa e dal retro della friggitrice. Verificare la presenza di olio sul pavimento.



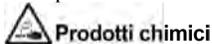
- 8 Sequenza di pulizia
Pulire l'area dietro la friggitrice con un panno pulito e imbevuto di disinfettante, spruzzato con la soluzione sgrassante KAY® QSR Heavy Duty Degreaser in questa sequenza:

- A. Parti accessibili della canna fumaria
- B. Retro della cappa
- C. Lati della cappa
- D. Incavo del filtro dei grassi
- E. Scocca intorno alla friggitrice



- 9 Pulizia
Utilizzare una spazzola di nylon e una soluzione sgrassante calda per pulire le aree dietro la friggitrice.

Nota: dopo l'uso, lavare, sciacquare e igienizzare la spazzola di nylon nel lavello a 3 scomparti.



Soluzione sgrassante KAY® QSR

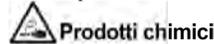


- 10 Asciugare con l'asciugamano
Sciacquare tutte le aree con un asciugamano pulito e imbevuto di disinfettante. Asciugare la vasca con un panno di carta. Chiedere al gestore di ispezionare.



- 11 Pulire le rotelle
Usare una spazzola di nylon e la soluzione calda KAY® SolidSense™ All- Purpose Super Concentrate (APSC) per pulire le rotelle.

Nota: dopo l'uso, lavare, sciacquare e igienizzare la spazzola di nylon nel lavello a 3 scomparti.



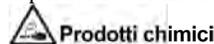
Soluzione KAY® SolidSense™ All- Purpose Super Concentrate (APSC)



- 12 Pulire l'area del pavimento della friggitrice

Posizionare un cartello di "Attenzione pavimento bagnato" nelle immediate vicinanze. Utilizzare un mocio pulito e una spazzola resistente alle alte temperature per applicare una soluzione detergente calda per pavimenti per pulire il pavimento intorno all'area della friggitrice.

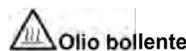
Nota: spazzolare l'area, quindi asportare la soluzione residua.



Soluzione KAY® SolidSense™ FloorCare A o B



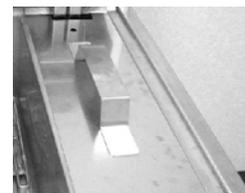
- 13 Riposizionare la friggitrice
Invertire i passaggi da 1 a 7 per riposizionare la friggitrice sotto la cappa e sostituire i filtri del grasso. Rimuovere i coperchi della vasca.



ATTENZIONE! L'olio di cottura caldo può schizzare quando si sposta la friggitrice.

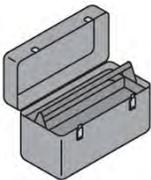


Verificare che l'alimentazione sia scollegata e che l'interruttore sia spento durante tutte le ispezioni dei componenti e dei cablaggi.



Perché	Henny Penny raccomanda che un Agente di assistenza certificato (Factory Certified Service Agent) ispezioni questo apparecchio almeno una volta all'anno. Ciò contribuirà a garantire che l'apparecchiatura sia a posto per lavorare in sicurezza e che funzioni al massimo delle prestazioni.
Tempo richiesto	1 ora per friggitrice per completare l'ispezione
Ora del giorno	L'ispezione deve essere programmata dal punto vendita per garantire che l'attività non venga interrotta e per dare al gestore un accesso adeguato alle apparecchiature.
Icone di pericolo	 Elettricità  Olio bollente  Superfici bollenti  Oggetti/superfici taglienti  Pavimenti scivolosi

Strumenti e forniture



Strumenti forniti dal tecnico

Procedura

SOLO TECNICI QUALIFICATI HENNY PENNY

1 Ispezione armadietto

Ispezionare l'armadietto, dentro e fuori, nella parte anteriore e posteriore, per un eccessivo accumulo di olio.



2 Ispezione dell'elemento

Verificare che gli elementi riscaldanti siano in buone condizioni senza accumulo di olio di carbonio o caramellizzato. Ispezionare gli elementi per rilevare eventuali segni di riscaldamento prolungato senza olio.

Serie 200: ispezionare le sonde RTD per il limite elevato collegate a ciascun elemento.

3 Ispezione dell'inclinazione

Verificare che i meccanismi di inclinazione e gli interruttori di sicurezza funzionino correttamente quando si sollevano e abbassano gli elementi e che i fili degli elementi non siano legati e/o non sfregino.

- 4 Verificare i tempi di recupero della friggitrice
Verificare i tempi di recupero più recenti della friggitrice per tutte le vasche, premendo il tasto INFO. Il tempo di recupero più recente deve essere inferiore a 1:40 (un minuto, quaranta secondi).

Se il tempo di recupero è inferiore a 1:40 (un minuto, quaranta secondi). La procedura è completa per questa vasca. Passare alla fase 6.

5 Ispezione dell'alimentazione del sistema di riscaldamento

Se i tempi di recupero della friggitrice non sono accettabili, controllare le seguenti voci sulla friggitrice. Se si riscontrano problemi, correggerli. Elenco degli elementi da controllare:

- Spina di alimentazione completamente collegata
- Il cavo di alimentazione non interferisce con le rotelle della friggitrice
- Cablaggio dell'elemento riscaldante nelle fasi corrette

Continuare con la fase 6.

6 Controllo amperaggio

Verificare che l'amperaggio dell'elemento riscaldante sia entro il range consentito come indicato sulla



Controllo annuale (solo friggitrice elettriche) (continua)

- 7 Controllo del contattore principale / di sicurezza**
Verificare che il contattore principale / di sicurezza sia in funzione all'interno dei limiti di sicurezza. Fare riferimento al manuale tecnico per le fasi di test e di sostituzione.
- 8 Verifica della sonda**
Verificare che tutte le termocoppie siano correttamente collegate, serrate e funzionanti e che le protezioni della sonda siano presenti e non danneggiate.
- 9 Ispezione della viteria dell'elemento riscaldante**
Ispezionare e serrare tutta la viteria dell'elemento riscaldante e i supporti della sonda RTD per il limite elevato.
- 10 Ispezione dei componenti elettrici**
Verificare che i componenti (alimentatori, tutti i circuiti stampati, involucro HMI, contattori, ecc.) siano in buone condizioni e privi di accumuli di olio o altri detriti.
-  **Elettricità**
Verificare che l'alimentazione sia scollegata e che l'interruttore sia spento durante tutte le ispezioni dei componenti e dei cablaggi.
- 11 Collegamento elettrico**
Verificare che i collegamenti elettrici per i contattori del componente, le morsettiere, gli interruttori, ecc, siano a tenuta e il cablaggio sia in buone condizioni.
-  **Elettricità**
Verificare che l'alimentazione sia scollegata e che l'interruttore sia spento durante tutte le ispezioni dei componenti e dei cablaggi.
- 12 Controllo dispositivo di sicurezza**
Verificare che tutti i dispositivi di sicurezza (ad es. interruttore di prossimità magnetico della vaschetta di scarico, interruttori di ripristino del limite massimo) siano presenti e funzionino correttamente.
- 13 Esame della friggitrice**
Verificare che tutte le vasche siano in buone condizioni e prive di perdite e che l'isolamento delle vasche sia in condizioni di manutenzione.
-  **Superfici bollenti**
- 14 Ispezione del collegamento elettrico**
Verificare che tutti i cablaggi e i connettori per cablaggi siano stretti e in buone condizioni.
- 15 Ispezione linea dell'olio**
Controllare tutto il ritorno dell'olio e le linee di scarico per eventuali perdite e verificare che tutti i collegamenti siano a tenuta.
-  **Superfici bollenti**
- 16 Ispezione della vaschetta di scarico e della pompa**
Ispezionare il gruppo della vaschetta di scarico per verificare che tutte le parti siano presenti:
- La vaschetta innesta correttamente l'interruttore di prossimità magnetico della vaschetta di scarico.
 - Gli O-ring sono in buono stato.
 - Ispezionare la pompa di filtraggio e il motore per verificare che non vi siano perdite della guarnizione dell'albero e accumuli di olio sul motore.
- 17 Test dei componenti del sistema di filtraggio**
Verificare che i componenti del sistema di filtraggio funzionino correttamente (ad es. valvola di scarico, motore della valvola di scarico, valvola selettiva, pompa di filtraggio, pompa ATO (JIB), valvole di ritegno).