

# Henny Penny Corp. Öppen fritös - Elektrisk

LVE 30X

*Korsreferens (valfritt)***Dagliga underhållsuppgifter**

FR 25D01 Rengöring av  
underhållsfilter &  
friteringskar

**Veckovisa underhållsuppgifter**

FR 25W01 Rengöra bakom  
fritösen

**Kvartalsvisa underhållsuppgifter**

FR 25Q01 Kontrollera  
filtersystemets  
o-ringar

FR 25Q02 Djuprengöring

**Årliga underhållsuppgifter**

FR 25A1-T Inspektion

Modell LVE 30X

**△ Faror**

Dessa ikoner varnar dig för en möjlig risk för personskador.

**▨ Utrustningsvarningar**

Titta efter den här ikonen för att hitta information om hur du undviker att skada utrustningen när du genomför en rutin.

**★ Tips**

Titta efter den här ikonen för att hitta användbara tips om hur man genomför en rutin.

**Varför** Rengör karet från smulor och filtrerar oljan noggrant för att förlänga oljans livslängd

**Tid som krävs** 5 minuter för att förbereda 10 minuter per kar för att slutföra.

**Tidpunkt** Under timmar med få kunder.

**Varningsikoner**



**Verktyg och materiel**



Värmebeständiga handskar, filtrerande



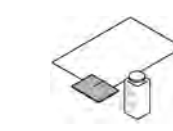
Ansiktsskydd



Förkläde, värmebeständigt



Hi-Temp verktyg med Multi-Use-svamp och detaljborste



McFiltering Kit för inbyggt filtreringssystem, prov



KAY® OSR Fryer Rengöringsmedel



KAY® OSR Heavy Duty Degreaser Solution



Rena handdukar, dränkta i desinfektionsmedel



Hink, smutsiga handdukar



Diskho med 3 fack - KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) Solution



Goofer verktyg

**Rutin**

- Sätt på skyddsutrustning**  
Använd säkerhetsutrustning som är godkänd av McDonalds, inklusive förkläde, ansiktsskydd och värmebeständiga handskar.



Het olja kan orsaka allvarliga brännskador

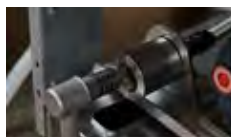


- Kontrollera filterkärlet**  
Se till att filterdräneringskärlet och locket sitter ordentligt på plats med filterröret ordentligt anslutet.

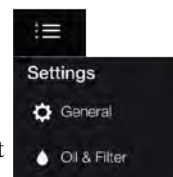


**Tips**

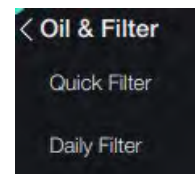
Om filterdräneringskärlet eller locket inte är korrekt installerade visas en varning.



- Gå in i menyn Oil and Filter**  
Se till att oljan är varm, för att få bästa resultat från filtreringen. Tryck på knappen Settings och tryck sedan för att öppna menyn Olja och filter.

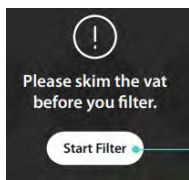


- Ange Daily Maintenance Filter**  
Tryck på Daily Filter filter för att ange Dagligt underhållsfilterrutinen.



Fortsättning ►

- 5 Starta Daglig filtrering**  
Följ uppmaningarna för att starta den Daily Filter.
- För delade kar, välj vänster eller höger sida.
  - Skumma karet för att ta bort flytande smulor enligt anvisning.
  - Tryck på Start Filter för att dränera oljan. Tömma displayer.
  - Tryck på X för att avsluta skärmen Daily Filter och återgå till normal drift.



- 6 Lyft element**  
När oljan har dränerats, ta bort korgstödet och använd lyftverktyg för att lyfta de gångjärnsförsedda elementen från karet.



Använd värmebeständiga handskar när element lyfts, annars kan brännskador uppstå.



Var försiktig så att du inte skadar sond(er) med hög gräns i mitten av elementen.



- 7 Skrubba inuti karet**  
Fäst svampen på Hi-Temp-svamphållaren och fukta med fett. Ha KAY® QSR Fryer Cleanser på svampen och skrubba väggar, hörn och botten på insidan av karet. Använd Hi-Temp detaljborste för att avlägsna uppbyggd smuts och skräp från värmeelementspolar, hörn och botten av karen och andra svåråtkomliga områden.



Var försiktig så att du inte skadar sensorerna och skrubba INTE elementen, annars fastnar och brinner paneringen.



KAY® QSR Fryer Cleanser

- 8 Dränering klar**  
När karet är rent visas Drain Complete.



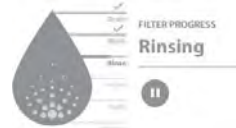
- 9 Tvätt**  
Sänk ner elementen och tryck sedan på spela-knappen Start Wash. Tvättdisplayer. Olja cirkuleras genom karet.



- 10 Tvätt klar**  
När tvättcykeln är klar visas Wash Complete. Knappar för Repeat Wash eller Start Rinse finns tillgängliga. Om karet ännu inte är rent, tryck på pilen Repeat Wash och steg 9 upprepas.



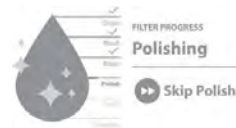
- 11 Sköljning**  
Om karet är rent, tryck på spela-knappen Start Rinse. Sköljningsdisplayer. Oljan pumpas in i karet och sköljer det.



- 12 Sköljning klar**  
När det är klart visas Rinse Complete med knappar för Repeat Rinse eller Start Polish. Om karet ännu inte är rent, tryck på pilen Repeat Rinse och steg 11 upprepas.



- 13 Polering**  
Om karet är rent, tryck på spela-knappen Start Polish, och olja cirkuleras genom filtersystemet i 5 minuter.
- En Skip Polish-åtgärdsknapp finns tillgänglig för att avsluta polerasteget när som helst i processen.
  - Fortsätt till steg 14.



- 14 Påfyllning**  
När poleracykeln är klar visas Refilling och karet fylls med olja.



Fortsättning ►

# Rengöring av underhållsfilter och kar (fortsättning)

- 15 Påfyllning klar  
När karet är fullt visas Påfyllning klar.
- Tryck på spelaknappen Start Heat för att börja värma upp oljan.
  - En Skip Heat-åtgärdsknapp är också tillgänglig för att fortsätta utan att värma oljan.



- 16 Byt filtersvampen  
Öppna dörren, dra ut filterdräneringskärlet helt med handtaget på dräneringskärlet.



Heta ytor

Kärlet kan vara hett!  
Använd värmebeständiga handskar, annars kan svåra brännskador uppstå.

- 17 Ta bort locket till filterdräneringskärlet  
Lyft locket från dräneringskärlet och ställ åt sidan.



- 18 Ta bort smulkorg  
Lyft smulkorgen från dräneringskärlet. Torka av olja och smulor från smulkorg och kassera. Ställ åt sidan.



- 19 Ta bort filtersvampens låsring  
Ta bort filtersvampens låsring ställ åt sidan.



- 20 Ta bort filtersvampen från kärlet  
Dra filtersvampen från kärlet och kassera svampen.



- 21 Ta bort bottenyddet  
Dra i bottenyddet från kärlet ställ åt sidan.



- 22 Rengör dräneringskärlet  
Ta de borttagbara delarna till diskhon med 3 fack för att tvätta i KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) Solution och skölj grundligt med varmt vatten. Låt lufttorka före återmontering.



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

- 23 Återmontera  
Återmontera i omvänd ordning, placera bottenyddet i filterkärlet först, följt av den nya filtersvampen, låsringen, smulfångaren och sedan locket.



Tips  
Se till att dräneringskärlet, bottenyddet, smulfångaren och låsringen är ordentligt torra innan du placerar filtersvampen i kärlet eftersom vatten kommer att lösa upp filtersvampen

- 24 Aktivera skärmlås  
Svep uppåt på kontrollpanelen och tryck på låsikonen. Skärmen låses i 10 sekunder för rengöring.



Fortsättning ►

## Rengöring av underhållsfilter och kar (fortsättning)

- 25 Rengör kontrollpanelen  
Torka av kontrollpanelen med en ren handduk, dränkt i desinfektionsmedel som sprayats med KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) Solution.



Tips





Stänk inte vatten på eller runt kontroller, annars kan skador på kontrollen uppstå.

- 26 Rengör utsidan av fritösen  
Torka av utsidan av fritösen med en ren handduk, dränkt i desinfektionsmedel som sprayats med KAY® QSR Heavy Duty Degreaser Solution. Skölj med en separat ren handduk, dränkt i desinfektionsmedel.



Kemikalier

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser Solution

Varför	För att tätta dräneringskärlets rör och friteringsröranslutningen, vilket möjliggör korrekt filterpumpsugning.
Tid som krävs	5 minuter för att undersöka och byta ut vid behov
Tidpunkt	Start på dagen eller någon gång fritösen inte filtrerar.
Varningsikoner	 Het olja  Heta ytor  Rörliga delar  Hala golv

## Verktyg



Liten platt skruvmejsel

Värmebeständiga handskar

## Rutin

- 1 Utdragbart filterdräneringskärl**  
Öppna luckan och dra ut filterdräneringskärlet med hjälp av handtaget på dräneringskärlet.



Heta ytor

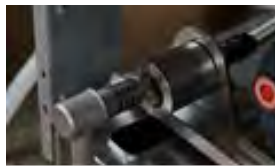
Kärlet kan vara hett!  
Använd värmebeständiga handskar, annars kan svåra brännskador uppstå.

- 2 Kontrollera O-ringar**  
Kontrollera O-ringarna på filterdräneringsröret visuellt med avseende på sprickor eller brott och byt ut kvartalsvis eller vid behov.



Tips

Fel på O-ringens gör att filterpumpen inte returnerar olja från kärlet till karen under filtercyklerna.



Ersätt



Bra

- 3 Ta bort gamla O-ringar**  
Använd en liten, platt skruvmejsel, bänd upp på O-ringarna och dra alla 3 från änden av röret.



Tips

Använd endast reserv O-ringar som är godkända av Henny Penny och tål höga temperaturer.

- 4 Installera nya O-ringar**  
Rulla in nya O-ringar i skårorna på röret.



Tips

Använd kall matolja för att hjälpa till med O-ringssmörjning under bytet.



Varför	För att rengöra karet genom att avlägsna karamelliserad olja från karet	
Tid som krävs	1 timme 15 minuter för att förbereda och avsluta per kar	
Tidpunkt	Efter stängning om inte 24-timmarsbutik	För 24-timmarsrestauranger: Uppgiften kan utföras ett kar i taget. Du kommer att kunna betjäna kunder med kvarvarande kar som inte är omedelbart intilliggande.

## Varningsikoner



## Verktyg och materiel



Värmebeständiga handskar



Ansiktsskydd



Förkläde, värmebeständigt



Värmebeständig hink



Hi-Temp verktyg med Multi-Use-svamp och detaljborste



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Pappershanddukar

- Diskho med 3 fack  
- KAY® SolidSense™  
APSC-lösning (All Purpose Super Concentrate)

Kanna på ½ gallon i rostfritt stål

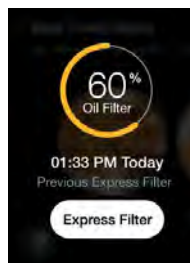


Goofor verktyg

## Rutin

## 1 Utför filtercykeln

För att få bästa resultat från djuprengöringsprocessen, kör en filtercykel innan du fortsätter till djuprengöringsläge. Om du vill aktivera en filtercykel trycker du på ikonen Oil Info och trycker sedan på knappen Express Filter som visas på skärmen Oil Info.

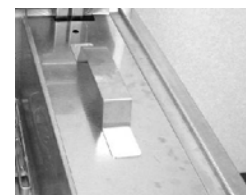


## 2 Täck kar

Täck angränsande kar för att undvika oavsiktligt kontaminerande olja med fritösens Deep Clean-lösning.



Tillaga ingenting i några angränsande kar när Deep Clean-processen pågår – undvik att olja och produkt förorenas.



Fortsättning ►

# Kar Djuprengöring (fortsättning)

- 3 Sätt på skyddsutrustning  
Använd säkerhetsutrustning godkänd av McDonald's, inklusive förkläde, ansiktsskydd och värmebeständiga handskar.

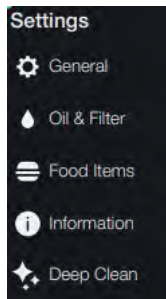


Het olja

Varm olja eller vatten kan orsaka allvarliga brännskador.



- 4 Gå in i Djuprengöringsläge  
Tryck på knappen **Settings** för att visa menyn  
Inställningar och tryck sedan på **Deep Clean** för att gå in i Djuprengöringsläge.



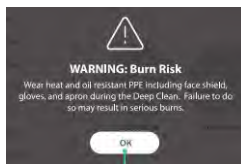
- 5 Ange kod  
Ange lösenkoden **1234** genom att trycka på sifferknapparna.



- 6 Val av kar (endast delade kar) och varningar  
För delade kärl, välj **djuprengör en eller båda sidor**. Displayen visar Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side, eller Deep Clean Both Sides.



- Tryck på valet för den djuprengöring som ska utföras.
- Fulla kar har inte detta alternativ.



Brännriskvarningar display.

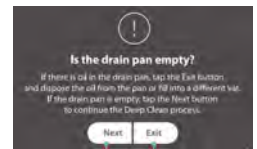
- Se till att all personlig skyddsutrustning används korrekt.
- Tryck på OK och Bekräfta för att fortsätta med djuprengöringen.
- Eller tryck på Avbryt för att avsluta.



- 7 Filterdräneringskäril tomt  
En djuprengöring kräver ett tomt filterdräneringskäril. Kontrollera om det finns olja i filterdräneringskärilet och tryck sedan på:



- **No**, om olja inte finns kommer tryckning på Nej att fortsätta till steget tömning av käril.
- **Yes**, om olja finns kommer tryckning på Ja att be användaren att omvärdera statusen för filterdräneringskärilet.
- Tryck på **Next** om filterdräneringskärilet är tomt.
- Tryck på **Exit** om filterdräneringskärilet inte är tomt och Djuprengöringsläget har avslutats.



- 8 Bekräfta olja i kar

För fullt kar:

- Tryck på **Yes** om karet innehåller olja.
- Tryck på **No** om karet är tomt.



För delat kar:

- Tryck på **Yes** om det finns olja i det vänstra delade karet.
- Tryck på **No** om det vänstra delade karet är tomt.



Om du trycker på:

- **Yes**, fortsatt till steg 9.
- **No**, fortsatt till steg 10.

- 9 Kassering av olja  
För att kassera oljan från ett käril, använd uppmaningarna **Dispose the oil to**.



**Cart:** Enheter utan bulkoljesystem, tryck på knappen Vagn.

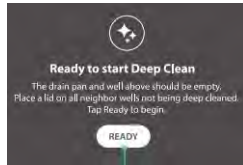
**Rear:** För enheter med bulkoljesystem, tryck på knappen Bak. Efter att oljan tömts i kärilet kan den dörmonterade kasseringsbrytaren användas.

Fortsättning ►

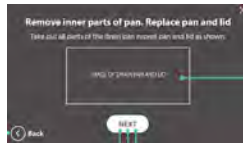
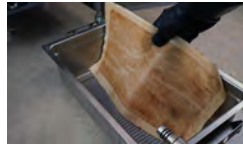


# Kar Djuprengöring (fortsättning)

10 Starta fjuprengöring "Ready to start Deep Clean" visas. Tryck på **Ready** för att påbörja djuprengöringsprocessen.



11a Förbered filterkärlet  
Töm filterdräneringskärlet på interna filterkomponenter och ta komponenterna till diskhon med 3 fack för att tvätta och skölja. Tvätta med KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) lösning och skölj grundligt med varmt vatten. Låt lufttorka. Sätt tillbaka det tomma filtertömningskärlet och locket på fritösen. Tryck på **Nästa** på kontrollen för att bekräfta att detta steg är klart.



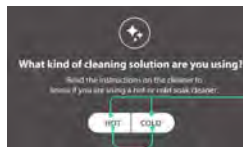
KAY® SolidSense™  
All- Purpose Super Concentrate  
(APSC) Solution

11b Förbered Lösning:

**För att rengöra fulla kar:**  
Häll 2/3 av 1 gallon (2,5 l) flaska KAY® QSR Heavy Duty Degreaser med full styrka i tomt kar och fyll på med varmt vatten till ca 1" (25 mm) över oljepåfyllningslinjerna.

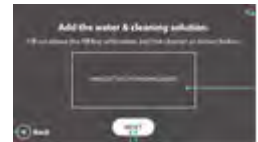


**För Rengöring av delade kärlet:** Häll 1/3 av 1 gallon (1,2 l) flaska KAY® QSR Heavy Duty Degreaser med full styrka i tomt kar och fyll på med varmt vatten till ca 1" (25 mm) över oljepåfyllningslinjerna.



KAY® QSR Heavy Duty  
Degreaser

Se till att karet är fyllt till 1 tum. (25 mm) ovanför den övre fyllningslinjen. Tryck sedan på **Nästa** för att fortsätta för att starta blötläggningen. Starta blötläggningen när klar visas. **Tryck på spela-knappen för att starta blötläggningssekvensen.**

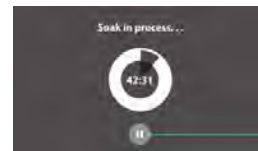


Tillsätt vatten vid behov under rengöringsprocessen för att hålla lösningen 1 tum. (25 mm) ovanför den övre fyllningslinjen.



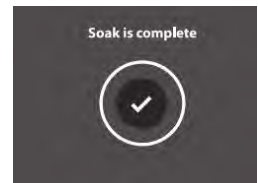
KAY® QSR Heavy Duty  
Degreaser Solution

12 Blötlägg  
"Blötläggning pågår" visas tillsammans med en nedräkningstimer. Värmen regleras till 91 °C i en timme.

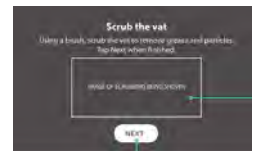


Tryck på knappen för att:

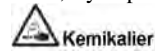
- Pausa
- Fortsätt
- Stopp



När nedräkningstimern på 60 minuter har löpt ut visas "Soak is complete". Tryck på bockknappen för att gå vidare till steget **Scrub the vat**.



Fäst svampen på Hi-Temp-svamphållaren. Doppa ofta Hi-Temp-svamphållaren i Degreaser Solution och borsta försiktigt området ovanför lösningsnivån för att avlägsna lösningen från den övre delen av karet. Efter skrubbing av karet, tryck på **NÄSTA**.



KAY® QSR Heavy Duty  
Degreaser



Fortsättning ►

## Kar Djuprengöring (fortsättning)

- 13 Kassering av lösning  
”Remove the water mix from vat” visas med ett dräneringskäril eller ett manuellt alternativ. Tryck på önskat val för att fortsätta.

**FÖRSIKTIGT! Se till att dräneringskärlet är tomt innan initiering.**

Använd en kanna på 2 liter av rostfritt stål, ta bort lösningen från karet och håll den i en värmebeständig hink för kassering.

Tryck på NÄSTA för att bekräfta att det mesta av vattenblandningen har tagits bort manuellt. ”Lift elements out of way” visas. Använd elementlyftverktyget för att höja elementen helt och tryck på NÄSTA.



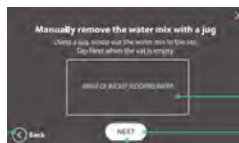
**Heta vätskor/ånga**

**Het lösning kan orsaka allvarliga brännskador, använd värmebeständiga handskar och skyddsutrustning.**



**Kemikalier**

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser Solution



- 14 Rengör karet  
”Scrub the vat” visas.

Använd Hi-Temp detaljborste för att rengöra värmeelement och använd Hi-Tempsvamphållare och svamp för att rengöra insidan av karets väggar, hörn och topp.



**Tips**

Använd lyftverktyget och lyft det gångjärnsförsedda elementet från karet efter hejnv

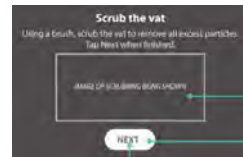


**Utrustningsvarning**

Skrapa inte de elektriska fritöselementen eller använd skursvampen på elementen, för då kommer paneringen att fastna och brinna.

Använd inte stålull, stålborste, kittkniv, andra slipande rengöringsmedel eller rengöringsmedel/desinfektionsmedel som innehåller klor, brom, jod eller ammoniakkemikalier eftersom dessa kommer att försämra materialet i rostfritt stål och förkorta enhetens livslängd.

Tryck på NÄSTA för att fortsätta. Sänk elementen enligt uppmaningen och tryck på NÄSTA igen.



Fortsättning ►

# Kar Djuprengöring (fortsättning)

- 15 Rengöringslösning med flerfaldig sköljning och borttagning  
Skölj kvarvarande rengöringslösning och skräp med rent, kallt vatten.

Tryck på NÄSTA en gång för att ta bort vatten manuellt med en behållare.

--ELLER--

Tryck på NÄSTA två gånger för att tömma vatten i filterkärlet.

**FÖRSIKTIGT! Se till att dräneringskärlet är tomt innan initering.**

Tryck och håll in knappen DRAIN för att öppna dräneringsventilen. Om du släpper dräneringsknappen stängs dräneringsventilen.

**FÖRSIKTIGT! Se till att dräneringskärlet är tomt innan initiering.**

Fortsätt att följa sköljanvisningarna för att skölja karet grundligt flera gånger.

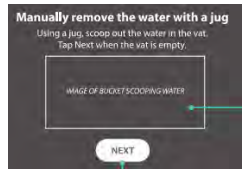
**FÖRSIKTIGT! Innan du tömmer sköljvattnet varje gång, se till att filterkärlet är tomt.**

- 16 Töm oljeledning  
För att tömma oljeledning, tryck och håll in knappen PURGE.

Med knappen Purge intryckt kommer filterpumpen att köra.

Släpp knappen Purge när en liten mängd ren olja börjar strömma in i karet.

Tryck på NÄSTA för att fortsätta.



- 17 Torka karet  
Torka karet med en pappershandduk. Tryck på NÄSTA för att fortsätta.

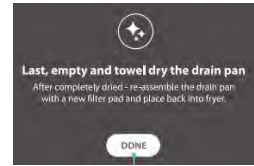


- 18 Töm och torka filterdräneringskärlet  
Ta bort filterdräneringskärlet och töm den i vasken.

Skölj dräneringskärlet med rent vatten och torka med en pappershandduk.

Tryck på DONE för att fortsätta.

Montera filterdräneringskärlets komponenter ordentligt och sätt in en ny filtersvamp.

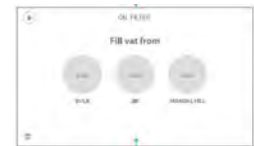


- 19 Fyll kar  
"Fill vat from" visas med åtgärdsknappar för att fylla karet från olika oljekällor.

- För enheter med bulkoljekran **Bulk**.
- För enheter utan bulkoljekran **Manual Fill**.



Fyllning från JIB ska endast användas för kar som är delvis fulla och kräver påfyllning.



**Varför** För att förhindra ansamling av fett och för att uppfylla McDonalds renhetsstandarder

**Tid som krävs** 5 minuter för att förbereda 45 minuter för att slutföra

**Tidpunkt** Arbetsdagens slut För 24-timmarsrestauranger: Sent på kvällen eller tidigt på morgonen när det är få besökare

**Varningsikoner**

 Kemikalier
  Elektrisk ström
  Heta vätskor/ånga
  Het olja
  Heta ytor

 Manuell hantering
  Vassa föremål/ytor
  Hala golv

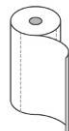
### Verktyg och materiel



Nylonborste



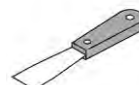
KAY® QSR Degreaser Solution



Handdukar



Moppink med ren golvrengöringslösning



Kittkniv



Rengör HI-lo Deck Brush



Rengör moppen



Rena handdukar, dränkta i desinfektionsmedel



Hink, smutsiga handdukar



Tvättmedelslösning för diskho

### Rutin

- 1 Stäng av strömmen**  
Se till att huvudströmbrytaren är i läge OFF.



- 2 Ta bort fettfällan**  
Ta bort fetträna och koppen i huvan och håll innehållet i oljebehållaren



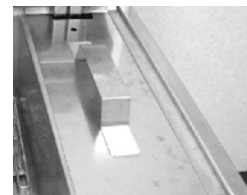
- 3 Lossa hjulen**  
Lossa låsen på frityrhulen.



- 4 Täck friteringskaren**  
Placera lock på alla kar.



**Het olja**  
FÖRSIKTIGT! Het matlagingsolja kan stänka vid flytt av fritösen.



- 5 Rulla fritös från huv**  
Rulla försiktigt fritösen från huvan tillräckligt långt för att komma bakom fritösen.



**Het olja**  
FÖRSIKTIGT! Het matlagingsolja kan stänka vid flytt av fritösen.

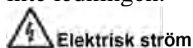


Fortsättning ►

## Rengör bakom fritösen (fortsättning)

### 6 Koppla från fritörens nätsladdar

Koppla från nätsladdarna genom att dra i kontakten, inte ledningen.



Kontrollera att strömmen är fränkopplad och stäng av under alla komponent- och ledningsinspektioner.



### 7 Rengör huven

Använd en kittkniv för att försiktigt rensa fett från huven och bakom fritösen. Kontrollera om det finns olja på golvet.



### 8 Rengöringsordning

Rengör området bakom fritösen med en ren handduk, dränkt i desinfektionsmedel och sprayad med KAY® QSR Heavy Duty Degreaser Solution i följande ordning:

- A. Tillgängliga delar av stacken
- B. Huvens baksida
- C. Huvens sidor
- D. Fettfilterfördjupning
- E. Plåt runt fritösen



### 9 Skrubba

Använd en nylonborste och varm Degreaser Solution för att rengöra områden bakom fritösen.

**Observera:** Tvätta, skölj och desinficera nylonborsten i diskhon med 3 fack efter användning.



KAY® QSR Degreaser Solution



### 10 Handdukstorka

Skölj alla områden med en ren handduk dränkt i desinfektionsmedel. Torka med en pappershandduk. Låt chefen inspektera.



### 11 Tvätthjul

Använd nylonborste och varm KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) Solution för att rengöra hjulen.

**Observera:** Tvätta, skölj och desinficera nylonborsten i diskhon med 3 fack efter användning.



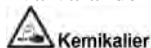
KAY® SolidSense™ All-Purpose Super Concentrate (APSC) Solution



### 12 Clean Fryer golvyta

Placera en skylt om vått golv i den omedelbara närheten. Använd en ren mopp och hilo däckborste för att applicera ren, varm golvrengöringslösning för att rengöra golvet runt fritösen.

**Observera:** Borsta området och moppa sedan upp kvarvarande lösning.



KAY® SolidSense™ FloorCare A eller B Solution



### 13 Återföra fritös

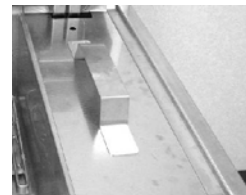
Utför steg 1 - 7 i omvänd ordning för att återföra fritösen till huven och byt ut fettfiltren. Ta bort locken på karen.








**FÖRSIKTIGT!** Het matlagningsolja kan stänka vid flytt av fritösen.

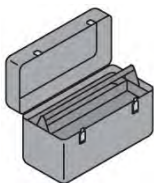


Kontrollera att strömmen är fränkopplad och stäng av under alla komponent- och ledningsinspektioner.



Varför	Henny Penny rekommenderar att en fabrikscertifierad serviceagent inspekterar denna apparat minst en gång per år. Detta hjälper till att hålla utrustningen i säkert driftsskick och köras med bästa prestanda.
Tid som krävs	1 timme per fritös för komplett besiktning
Tidpunkt	Besiktningen ska schemaläggas på arbetsplatsen och genomföras utan att det vanliga arbetet behöver avbrytas. Servicepersonen måste också ha god åtkomst till utrustningen.
Varningsikoner	 Elektrisk ström  Het olja  Heta ytor  Vassa föremål/ytor  Hala golv

## Verktyg och materiel



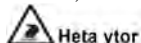
Verktyg levererade av tekniker

## Rutin

### ENDAST HENNY PENNY LOV-KVALIFICERADE TEKNIKER

#### 1 Besiktning av skåp

Kontrollera skåpet, insida och utsida, framtill och baktill, och se att det inte finns några oljeansamlingar.



#### 2 Besiktning av element

Kontrollera att värmeelementen är i gott skick och att det inte finns några ansamlingar av kol/olja eller stelnade rester. Inspektera elementen för tecken på omfattande uppvärmning utan olja.

Serie 200: Inspektera de RTD-sond(er) med hög gräns som är anslutna till varje element.

#### 3 Besiktning av lutning

Kontrollera att lutningsmekanismer och säkerhetsbrytare fungerar korrekt vid höjning och sänkning av elementen, och att elementkablarna inte har klämts fast eller skrapat emot någonstans.

#### 4 Kontrollera fritösens återställningstid

Kontrollera fritösens senaste återställningstid för alla kar genom att trycka på INFO-knappen. Den senaste återställningstiden ska vara kortare än 1:40 (en minut, fyrtio sekunder).

Om fritösens återställningstid är kortare än 1:40 (en minut, fyrtio sekunder): Rutinen är klar för detta kar. Gå till steg 6.

#### 5 Inspektera värmesystemets strömförsörjning

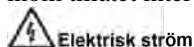
Om återställningstiden inte är acceptabel ska du kontrollera de angivna punkterna på fritösen. Om du hittar några problem, korriger dem. Lista över objekt att kontrollera:

- Strömkontakten är helt ansluten
- Strömsladden stör inte frityrhjulen
- Värmeelementets kablage till rätt faser





Fortsätt till steg 6.

#### 6 Kontrollera strömmen genom apparaten

Kontrollera att strömmen genom värmeelementet ligger inom tillåtet intervall enligt apparatens märkskylt.



# Årlig inspektion (endast elektriska fritöser) (fortsättning)

- 7 Säkerhets- /primärkontaktkontroll**  
Kontrollera att säkerhets- /primärkontakten fungerar inom säkerhetsgränserna. Se teknikmanualen för uppgift om arbetsmoment vid test och byte.
- 8 Sensorkontroll**  
Kontrollera att alla termoelement är korrekt anslutna, åtdragna, fungerar korrekt och att sondskydden finns och är oskadade.
- 9 Inspektion av värmeelementets hårdvara**  
Inspektera och dra åt all värmeelementets hårdvara och fäste(n) för RTD-sond med hög gräns.
- 10 Besiktning av elkomponenter**  
Kontrollera att komponenter (strömförsörjning, alla kretskort, HMI-hölje, kontakter osv.) är i gott skick och fria från oljeuppbyggnad eller annat skräp.
-  **Elektrisk ström**  
Kontrollera att strömmen är frånkopplad och stäng av under alla komponent- och ledningsinspektioner.
- 11 Kabelanslutning**  
Kontrollera att alla kabelanslutningar vid kontaktdon, plintblock, brytare osv. är ordentligt fastgjorda och att kablarna är i gott skick.
-  **Elektrisk ström**  
Kontrollera att strömmen är frånkopplad och stäng av under alla komponent- och ledningsinspektioner.
- 12 Kontroll av säkerhetsanordningar**  
Kontrollera att alla säkerhetsfunktioner (t.ex. magnetisk närhetsbrytare för dräneringskärl, återställningsbrytare med hög gräns) finns och fungerar korrekt.
- 13 Kontroll av frityrkar**  
Kontrollera att alla frityrkar är i gott skick och läckagefria och att frityrkarets isolering är i brukbart skick.
-  **Heta ytor**
- 14 Besiktning av karabelanslutning**  
Kontrollera att alla kablage och kontakter är anslutna, åtdragna och i gott skick.
- 15 Besiktning av oljeledning**  
Kontrollera att inga läckor finns i några oljeledningar, returledningar eller tömningsledningar samt att alla anslutningar är täta.
-  **Heta ytor**
- 16 Inspektion av filterdräneringskärl och pump**  
Inspektera filterdräneringskärlet för att se till att alla delar finns:
- Kärlet kopplar in dräneringskärlets magnetiska närhetsbrytare ordentligt.
  - O-ringarna är i bra skick.
  - Inspektera filterpumpen och motorn med avseende på axeltätningssläckage och oljeuppbyggnad på motorn.
- 17 Komponentprovning av filtersystem**  
Kontrollera att filtersystemets komponenter fungerar korrekt (dvs. dräneringsventil, dräneringsventilmotor, väljarventil, filterpump, ATO (JIB) pump, backventiler).