

# Henny Penny Corp.

## Frytownica o małej objętości oleju - elektryczna

LVE-202; LVE-203; LVE-204

Odsyłacze (opcjonalne)

### Konserwacja wykonywana codziennie

FR 05D01    Konserwacja filtra

### Konserwacja wykonywana raz w tygodniu

FR 05W01    Czyszczenie powierzchni za frytownicą

### Konserwacja wykonywana raz na kwartał

FR 05Q01    Sprawdzenie pierścieni O-ring w systemie filtrów

FR 05Q02    Głębokie czyszczenie

Model LVE-203



A. Miska odpływowa filtra, B. Pojemnik JIB (Jug-in-Box)

### ⚠ Zagrożenia

Ikony te ostrzegają przed możliwym ryzykiem obrażeń ciała.

### 🚧 Alarmy dotyczące sprzętu

Ikony te znajdują się przy tekście informującym, jak uniknąć uszkodzenia urządzenia podczas wykonywania procedury.

### ★ Wskazówki

Ikony te znajdują się przy pomocnych wskazówkach, dotyczących wykonywania procedury.

**Cel** Czyszczenie kadzi w celu usunięcia okruchów i dokładna filtracja oleju w celu przedłużenia jego przydatności do użycia

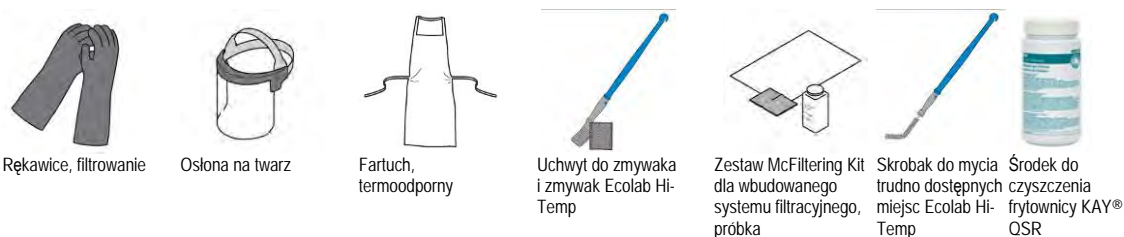
**Wymagany czas** 5 minut na przygotowanie 10 minut na wyczyszczenie każdej kadzi

**Pora dnia** W okresie małego natężenia ruchu.

**Ikony wskazujące zagrożenie**



**Narzędzia i materiały**



**Procedura**

- 1 Załóż ochronny sprzęt**  
Używaj tylko sprzętu zatwierdzonego przez McDonald's, w tym fartucha, osłony na twarz i rękawic.

**Gorący olej**  
Gorący olej może spowodować ciężkie oparzenia
- 2 Sprawdź miskę odpływową**  
Sprawdź, czy miska odpływowa i pokrywa miski są właściwie umieszczone i zablokowane blokadą (z prawej), a przewód filtra szczelnie podłączony (z lewej).

**Wskazówka**  
Jeśli miska odpływowa filtra lub jej pokrywa nie są prawidłowo zamontowane, na wyświetlaczu pojawia się CHK PAN (SPRAWDŹ KADŹ).
- 3 Naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER**  
Aby uzyskać optymalny wynik filtracji upewnij się, że olej jest gorący, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER, aż na wyświetlaczu pojawi się 1.AUTO FILTER



- 4 Naciśnij przycisk DOWN**  
Naciśnij przycisk DOWN; na wyświetlaczu pojawi się 2.MAINT FILTER? (KONSERW. FILTRA?)
- 5 Naciśnij przycisk ✓**  
Naciśnij przycisk ✓, na wyświetlaczu pojawia się MAN FILTER (KONSERWACJA FILTRA) oraz YES NO (TAK NIE). Naciśnij przycisk ✓ dla YES, olej zacznie wypływać, a na wyświetlaczu pojawi się DRAINING (ODPŁYW). W przypadku naciśnięcia X (wybór NO), system powróci do normalnej pracy.



c.d. ►

## Konserwacja filtra (c.d.)

### 6 Podnieś elementy grzewcze

Po usunięciu oleju zdejmij wieszak na kosz i za pomocą narzędzia do podnoszenia unieś z kadzi elementy na zawiasach.

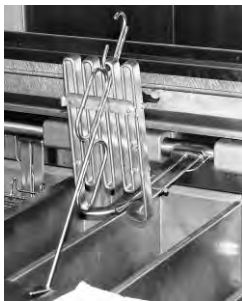


#### Gorące powierzchnie

Aby nie dopuścić do poparzeń, podczas unoszenia elementów używaj ochronnych rękawic lub szmatki.

#### Alarm dot. sprzętu

Uważaj, aby nie uszkodzić wskaźnika górnej granicy, znajdującego się w środkowym segmencie elementów.



### 7 Wyszoruj wnętrze kadzi

Do wyszorowania ścianek, naroży i dna wewnętrznej powierzchni kadzi użyj uchwyty do zmywaka i zmywaka Hi-Temp wraz z niewielką ilością środka do czyszczenia frytownic KAY QSR. Za pomocą skrobaka Hi-Temp usuń zanieczyszczenia z węzownic, naroży kadzi i innych trudno dostępnych miejsc.



#### Alarm dot. sprzętu

Uważaj, aby nie uszkodzić czujników i NIE szoruj elementów, ponieważ spowoduje to przywieranie i spalanie się panierki.

### 8 Szorowanie zakończone

Po wyczyszczeniu kadzi na ekranie pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE? („SZOROWANIE KADZI ZAKOŃCZONE?”). Naciśnij przycisk ✓ w przypadku wyboru YES. Na wyświetlaczu pojawi się WASH VAT? (MYĆ KADŹ?) oraz YES NO (TAK NIE).



### 9 Mycie

Obniż elementy i naciśnij przycisk ✓ dla YES; na wyświetlaczu pojawi WASHING (MYCIE). Nastąpi cyrkulacja oleju przez kadź.



### 10 Ponowne mycie

Po zakończeniu cyklu na wyświetlaczu pojawi się WASH AGAIN? (PONOWNE MYCIE?) oraz YES NO. Gdy kadź nie jest czysta, naciśnij ✓ dla YES i nastąpi powtórzenie punktu 9.



### 11 Płukanie

Jeżeli kadź jest czysta, naciśnij X dla NO; na wyświetlaczu pojawi się RINSING (PŁUKANIE). Nastąpi pompowanie oleju do kadzi i jej wypłukanie.



### 12 Ponowne płukanie

Po zakończeniu na wyświetlaczu ukaże się RINSE AGAIN? (PONOWNE PŁUKANIE?), oraz YES NO. Jeżeli kadź nie jest czysta, naciśnij ✓ dla YES i nastąpi powtórzenie punktu 11.



### 13 Polerowanie

Jeśli kadź jest czysta, naciśnij X dla NO, na wyświetlaczu pojawi się POLISH (POLEROWANIE) oraz YES (TAK) Naciśnij przycisk ✓ jeśli wybierasz YES, olej krąży wtedy w systemie filtru przez 5 minut.



### 14 Napełnianie kadzi

Po zakończeniu cyklu polerowania, na wyświetlaczu pojawi się FILL VAT (NAPELNIJ KADŹ) wraz z YES (TAK). Jeśli wybierasz YES, naciśnij przycisk ✓ Na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” („NAPELNIANIE”) i kadź wypełni się olejem.



### 15 Powrót do trybu normalnej pracy

Po napełnieniu kadzi na wyświetlaczu pojawi się IS POT FILLED? (CZY POJEMNIK JEST NAPELNIONY?) wraz z YES NO. Naciśnij przycisk ✓ dla YES i frytownica powróci do trybu normalnej pracy.



c.d. ►

## Konserwacja filtra (c.d.)

- 16 Włączenie przełącznika zasilania**  
Upewnij się, że główny przełącznik zasilania znajduje się w pozycji ON (WL).

**★ Wskazówka**

Jeżeli wkładka filtracyjna nie została zmieniona, pojawi się przypomnienie „CHANGE PAD” (ZMIENŃ WKŁADKĘ). Naciśnij przycisk nr 1, aby skasować komunikat; będzie on jednak pojawiał się co 4 minuty, dopóki wkładka nie zostanie zmieniona.



- 17 Wyciągana miska odpływowa filtra**

Otwórz drzwiczki, naciśnij blokadę miski odpływowej i wyciągnij zespół miski odpływowej filtra, korzystając przy tym z uchwytu na misce odpływowej.

**▲ Gorące powierzchnie**

**Miska może być gorąca! Aby nie dopuścić do poparzeń, używaj ochronnej szmatki lub rękawicy.**



- 18 Zdejmij pokrywę miski odpływowej filtra**  
Zdejmij z miski pokrywę.



- 19 Wyjmij kosz na okruchy**  
Zdejmij z miski odpływowej kosz na okruchy. Usuń z kosza olej i okruchy. Wyczyść kosz mydłem i wodą. Dokładnie spłucz gorącą wodą.



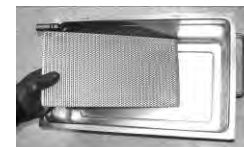
- 20 Zdejmij z wkładki filtracyjnej pierścień ustalający**  
Zdejmij z wkładki filtracyjnej pierścień ustalający i umyj go dokładnie mydłem i wodą. Dokładnie wypłucz gorącą wodą.



- 21 Usuń z miski wkładkę filtracyjną**  
Wyciągnij z kadzi wkładkę filtracyjną i wyrzuć ją.



- 22 Wyjmij dolny ekran**  
Wyjmij z miski dolny ekran i wyczyść go dokładnie mydłem i wodą. Wypłucz dokładnie gorącą wodą.



- 23 Wyczyść miskę odpływową filtra**  
Usuń z miski odpływowej olej i okruchy.



- 24 Złóż ponownie zestaw**  
Złóż zespół, stosując odwrotną kolejność, umieszczając najpierw dolny ekran w misce odpływowej, następnie wkładkę filtracyjną, pierścień ustalający i łapacz okruchów.

**★ Wskazówka**

Przed umieszczeniem wkładki filtracyjnej w misce odpływowej upewnij się, że miska, dolny ekran i pierścień ustalający są dokładnie osuszone; w przeciwnym razie woda rozpuści wkładkę filtrującą.

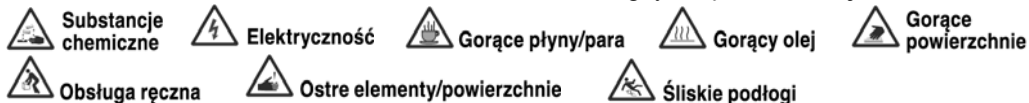


**Cel** Aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i spełnić wymogi McDonald's dotyczące czystości

**Wymagany czas** 5 minut na przygotowanie 45 na wykonanie

**Pora dnia** Koniec dnia roboczego Restauracje otwarte przez 24 godziny: nocą lub wcześniej rano, gdy natężenie ruchu jest niewielkie

**Ikony wskazujące zagrożenie**



### Narzędzia i materiały



Nylonowa szczotka



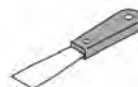
Butelka do sprayu



ręczniki



Kubel na mop



Szpachla



Szczotka HI-lo Deck

### Procedura

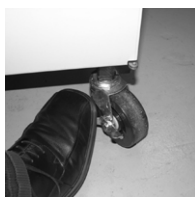
- 1 Wyłącznik zasilania**  
Sprawdź, czy główny wyłącznik zasilania jest w pozycji OFF.



- 2 Wymywanie wychwytywacza tłuszczu**  
Wyjmij korytko na tłuszcz i pojemnik w okapie, ich zawartość przelej do wózka na zużyty olej



- 3 Odblokowanie kółek**  
Zwolnij blokady kółek frytownicy.



- 4 Przykrywanie kadzi**  
Umieść pokrywy na wszystkich kadziach



- 5 Wytaczanie frytownicy spod okapu**  
Ostrożnie wytocz frytownicę spod okapu na tyle, aby uzyskać dostęp do przestrzeni za frytownicą.



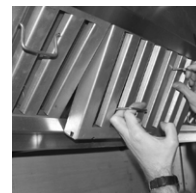
**Gorący olej**  
Uwaga: Przy poruszaniu frytownicą może dochodzić do rozchlapywania gorącego oleju do smażenia.



- 6 Odłączanie przewodów zasilania frytownicy**  
Odłącz przewody zasilania, ciągnąc za wtyk, nie za sam przewód.



- 7 Wymywanie filtrów**  
Wyjmij filtry oleju i umieść je w tylnym zlewie, aby namoczyć w uniwersalnym koncentracie McDonald's (A.P.C – HCS)



- 8 Czyszczenie okapu**  
Użyj szpachelki do usunięcia tłuszczu z okapu i zza frytownicy



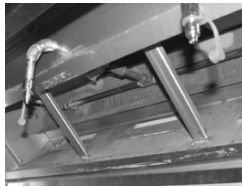
c.d. ►

# Czyszczenie za frytownicą (c.d.)

## 9 Kolejność czyszczenia

Oczyść przestrzeń za frytownicą, postępując w następującej kolejności:

- A. Dostępne części przewodu spalinowego
- B. Tył okapu
- C. Boki okapu
- D. Wnęka filtru oleju
- E. Blacha wokół frytownicy



## 10 Zachowywanie ostrożności wokół złącza łatwotopliwego

Zachowuj ostrożność przy czyszczeniu powierzchni w pobliżu złącza łatwotopliwego. Jego przerwanie spowoduje włączenie systemu przeciwpożarowego



## 11 Szorowanie

Oczyść powierzchnię za frytownicą, w tym podłogę, używając do tego celu nylonowej szczotki i gorącego koncentratu McD A.P.C. (HCS).



## 12 Wycieranie do sucha ręcznikiem

Wycieraj wszystkie powierzchnie ręcznikiem, dopóki nie będą czyste i suche. Zwróć się do kierownika o przeprowadzenie inspekcji



## 13 Mycie kółek

Oczyść kółka, używając do tego celu nylonowej szczotki i gorącego koncentratu McD A.P.C. (HCS).



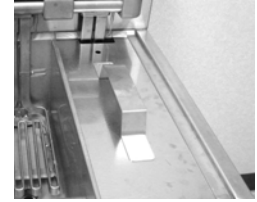
## 14 Czyszczenie powierzchni wokół frytownicy

Oczyść powierzchnie wokół frytownicy, używając do tego celu mopa i koncentratu McD A.P.C. (HCS)



## 15 Montaż frytownicy

Przeprowadź w odwrotnej kolejności czynności opisane w krokach 1-7 w celu połączenia frytownicy z okapem i włożenia filtrów tłuszczu. Zdejmij pokrywy kadzi.



### Gorący olej

Uwaga: Przy poruszaniu frytownicą może dochodzić do rozchlapywania gorącego oleju do smażenia.

## 16 Czyszczenie miski odpływowej filtra

Usuń olej i okruchy z miski odpływowej. Wyczyść miskę roztworem mydła i wody, a następnie dokładnie wypłucz gorącą wodą.



**Cel** Aby zapobiec wyciekowi oleju z przewodu

**Wymagany czas** 5 minut na sprawdzenie i – jeśli trzeba - wymianę

**Pora dnia** Za każdym razem, gdy frytownica nie filtruje

**Ikony wskazujące zagrożenie**



Gorący olej



Gorące powierzchnie



Ruchome części



Śliskie podłogi

### Narzędzia i materiały



Wkrętak płaski

### Procedura

#### 1 Wyciągana miska odpływowa filtra

Otwórz drzwiczki, naciśnij blokadę miski odpływowej i wyciągnij zespół miski odpływowej filtra, korzystając przy tym z uchwyty na misce odpływowej.



**Gorące powierzchnie**

Miska może być gorąca! Aby uniknąć poparzeń, użyj rękawic lub ochronnej szmatki.

#### 2 Sprawdź okrągłe pierścienie

Na przewodzie miski odpływowej filtra sprawdź wzrokowo 3 okrągłe pierścienie pod kątem pęknięć i uszkodzeń. Jeśli to konieczne, wymień je.



#### 3 Wymiana pierścieni

Małym, płaskim śrubokrętem podważ pierścień i zdejmij go z przewodu. W karb przewodu wprowadź nowy pierścień. Przed włożeniem miski odpływowej filtra na miejsce, nasmaruj pierścień zimnym olejem.












**Cel** Dokładne wyczyszczenie kadzi poprzez usunięcie skarmelizowanego oleju

**Wymagany czas** 1 godzina  
15 minut przygotowanie i wykonanie procedury dla jednej kadzi

**Pora dnia** Jeśli restauracja nie jest otwarta przez 24 godziny, po zamknięciu. Restauracje 24-godzinne: Procedurę można wykonać kolejno dla każdej kadzi. Będzie można wówczas obsługiwać klientów korzystając z pozostałych kadzi.

**Ikony wskazujące zagrożenie**

 <b>Substancje chemiczne</b>	 <b>Elektryczność</b>	 <b>Gorące płyny/para</b>	 <b>Gorący olej</b>	 <b>Gorące powierzchnie</b>
 <b>Obsługa ręczna</b>	 <b>Ruchome części</b>	 <b>Ostre elementy/powierzchnie</b>	 <b>Śliskie podłogi</b>	

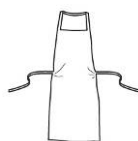
### Narzędzia i materiały



Rękawice, filtrowanie



Osłona na twarz



Fartuch, termoodporny



Plastikowy kubek



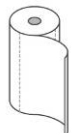
Skrabak do mycia trudno dostępnych miejsc Ecolab Hi-Temp



Uchwyt do zmywaka i zmywak Ecolab Hi-Temp



KAY® QSR Środek odtłuszcający



Papierowe ręczniki



Środek do czyszczenia frytownicy KAY® QSR

### Procedura

- 1 Załóż ochronną odzież**  
Używaj tylko zatwierzonego przez firmę McDonald's sprzętu ochronnego, takiego jak fartuch, osłona twarzy i rękawice.



**Gorący olej**

Rozgrzany olej lub woda może spowodować poważne oparzenia.



- 2 Przykrywanie kadzi**  
Zakryj sąsiednie kadzie, aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia oleju roztworem do głębokiego czyszczenia.

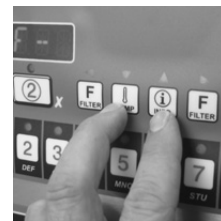


**Wskazówka**

W trakcie procesu głębokiego czyszczenia nie smaż produktów w sąsiednich kadziach, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia oleju lub produktu.



- 3 Wprowadź tryb głębokiego czyszczenia**  
Naciśnij i przytrzymaj przyciski TEMP i INFO, aż wyświetli się LEVEL – 2 (POZIOM – 2), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).



- 4 Wprowadź kod**  
Korzystając z klawiszy numerycznych wprowadź kod 1, 2, 3, 4.





# Głębokie czyszczenie kadzi (c.d.)

## 5 Przewiń do głębokiego czyszczenia

Naciśnij dwukrotnie przycisk DOWN; na wyświetlaczu pojawi się „DEEP CLEAN” („GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE”). Naciśnij przycisk √, a na wyświetlaczu pokaże się „DEEP CLN?” („GŁĘBOKIE CZYSZCZ?”) oraz „YES NO”.



## 6 Potwierdź wybór dla:

**Kadzi dzielonych:** na wyświetlaczu pojawia się „LEWO PRAWO”. Naciśnij przycisk √, aby wybrać lewą kadź lub X, aby wybrać prawą kadź. Na wyświetlaczu pojawi się „OIL RMVD” („OLEJ USUNIĘTY”) oraz „YES NO” („TAK NIE”).



**Kadzie pełne:** naciśnij przycisk √ na wyświetlaczu pojawi się „OIL RMVD” („OLEJ USUNIĘTY”) oraz „YES NO” („TAK NIE”).

## 7 Potwierdzenie opróżniania z oleju

**Opróżnij kadź** Naciśnij przycisk √ system przejdzie wtedy do etapu #10 “Przygotowanie miski filtra” #10.



**Kadź napełniona olejem** Naciśnij przycisk X, na wyświetlaczu pojawi się wtedy “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” („CZY JEST ZAMONTOWANY ZESPÓŁ USUWANIA OLEJU”) oraz „YES NO” („TAK NIE”) (systemy JIB) lub CHK PAN (SPRAWDŹ MISKĘ) (duże systemy “bulk”)



## 8 Usuwanie oleju

Naciśnij przycisk X. Na wyświetlaczu pojawi się „INSERT DISPOSAL UNIT” („WŁÓŻ ZESPÓŁ USUWANIA OLEJU”) (systemy JIB) Po włożeniu zespołu usuwania oleju naciśnij przycisk √ dla YES; na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSING” („USUWANIE”) i olej zostanie usunięty z kadzi. W przypadku urządzeń o dużych zbiornikach oleju, można teraz nacisnąć przycisk DISPOSE (USUŃ) w przełączniku oleju luzem w celu opróżnienia miski olejowej.



## 9 Opróżnij kadź

Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO”. Naciśnij przycisk √; wyświetlacz pokaże “CLN VAT COMPLETE” („CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE”) oraz „YES NO”. Naciśnij przycisk √; nastąpi zamknięcie zaworu spustowego.



## 10a Przygotowanie miski odpływowej filtra

Wyjmij z miski odpływowej filtra elementy filtrowania wewnętrznej i włóż je do zlewu w celu wyczyszczenia. Włóż z powrotem pustą miskę odpływową filtra i pokrywę.



## 10b Przygotowanie roztworu:

**W przypadku czyszczenia kadzi pełnych:**

włóż 2/3 galonowej (3,8 l) butelki środka odtłuszczającego pełnej mocy McD Heavy-Duty do pustej kadzi i dolej gorącej wody do poziomu około 1” (25 mm) powyżej przewodów napełniania olejem.



**W przypadku czyszczenia kadzi dzielonych:**

włóż 1/3 galonowej (3,8 l) butelki środka odtłuszczającego pełnej mocy McD Heavy-Duty do pustej kadzi i dolej gorącej wody do poziomu około 1” (25 mm) powyżej przewodów napełniania olejem.

## 10c Dodawanie roztworu czyszczącego

Na wyświetlaczu nadal jest wyświetlone „SOLUTION ADDED?” („ROZTWÓR DODANY?”) oraz „YES NO” „TAK NIE”. Sprawdź czy kadź jest napełniona do poziomu 2,5 cm powyżej górnej linii. Następnie naciśnij przycisk √; na wyświetlaczu pojawi się „START CLEAN” („ROZPOCZNIJ CZYSZCZENIE”) oraz „YES NO” „TAK NIE”).

### ★ Wskazówka

Podczas procesu czyszczenia dodawaj wodę, aby poziom roztworu znajdował się na wysokości 25 mm (1 cala) powyżej górnej linii.



# Głębokie czyszczenie kadzi (c.d.)

## 11 Czyszczenie

Naciśnij przycisk  $\checkmark$ ; na wyświetlaczu pojawi się „CLEANING” („CZYSZCZENIE”) wraz z czasomierzem odliczającym czas. Podczas tej operacji temperatura stabilizuje się i pozostaje przez godzinę na poziomie 91°C (195°F).

### ★ Wskazówka

Naciśnij przycisk X, aby zatrzymać cykl czyszczenia.

Postępuj według procedury czyszczenia McDonald's; po upływie jednej godziny na wyświetlaczu pojawi się „CLN DONE” („CZYSZCZ ZAKOŃCZONE”) i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się następnie „REMOVE SOLUTION FROM VAT” („USUŃ ROZTWÓR Z KADZI”).



## 12 Usuwanie roztworu

Używając dzbanka o pojemności 2 litrów (1/2 galona), usuń roztwór z kadzi, przelewając go do plastikowego kubła. Wszelkie pozostałości roztworu można przelać do miski odpływowej w celu usunięcia. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMTY” („KADŹ PUSTA”) „YES NO”.



### Gorące płyny/para

Gorący roztwór może spowodować poważne oparzenia. Załóż rękawice i odzież ochronną.

## 13 Wyczyść kadź

Po opróżnieniu kadzi naciśnij przycisk  $\checkmark$ ; na wyświetlaczu pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE” („SZOROWANIE ZAKOŃCZONE”) „YES NO”. Za pomocą skrobaka Hi-Temp wyczyść elementy grzejne; używając uchwytu do zmywaka i zmywaka wyczyść wewnętrzne ścianki kadzi, naroża i powierzchnie górne.

### ★ Wskazówka

Do podnoszenia z kadzi elementu z zawiasami używaj odpowiedniego narzędzia.



## 13 (c.d.)

### Alarm dot. sprzętu

Nie drap elementów elektrycznej frytownicy i nie używaj ostrej ścierki do ich czyszczenia, ponieważ spowodowałoby to przywieranie i przypalanie się panierki.

Nie używaj stalowej wlny, szcztotki drucianej, szpachelki, innych ściernych środków czyszczących lub środków czyszczących/odkażających zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ takie przyrządy lub substancje powodują pogorszenie stanu powierzchni ze stali nierdzewnej i skrócenie okresu użytkowania frytownicy.

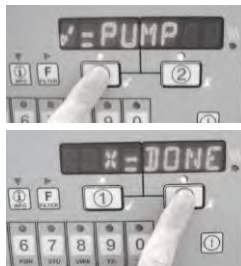
## 14 Wypłucz kadź trzy razy

Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk  $\checkmark$ ; na wyświetlaczu pojawi się „RINSE VAT” („WYPŁUCZ KADŹ”) i otworzy się spust. Wypłucz kadź czystą wodą. Zużyta woda odprowadz do miski odpływowej. Płucz 3 – 4razy. Nie przepelniaj miski odpływowej. Na wyświetlaczu pojawi się „RINSE COMPLETE” („PŁUKANIE ZAKOŃCZONE”) „YES NO” („TAK NIE”).



## 15 Czyszczenie przewodów olejowych

Naciśnij przycisk  $\checkmark$ ; na wyświetlaczu pojawi się „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” („USUŃ ROZTWÓR Z PRZEWODÓW OLEJOWYCH”) „= PUMP” („POMPA”) „X= DONE” („GOTOWE”). Naciśnij i przytrzymaj przez parę sekund przycisk  $\checkmark$  w celu oczyszczenia przewodów



## 16 Opróżnianie miski odpływowej filtra

Wymij kadź i ją opróżnij używając do tego celu dwulitrowego dzbanka. W celu utylizacji płynu, wlej go do wiadra. Wypłucz kadź wodą i wysusz.



### Wysusz kadź

Po oczyszczeniu przewodów olejowych naciśnij przycisk X, na wyświetlaczu pojawi się „VAT DRY” („KADŹ SUCHA”) „YES NO” („TAK NIE”). Wysusz kadź papierowym ręcznikiem i naciśnij przycisk  $\checkmark$ .

