

Frymaster

Modellnummern BIELA14 und BIGLA30
LOV – Kleines Fettvolumen

Tägliche Wartungsaufgaben

- FR 3 D1 Reinigen der Friteuse
FR 3 D2 Filterwartung

Wöchentliche Wartungsaufgaben

- FR 3 W1 Reinigen hinter den Friteusen

Wartungsaufgaben alle zwei Wochen

- FR 3 B1 Kalibrierung der Friteuse

Monatliche Wartungsaufgaben

- FR 3 M1 Kalibrieren der Friteusen-Erhöhungsdauer
FR 3 M2 Fettfühler reinigen

Vierteljährliche Wartungsaufgaben

- FR 3 Q1 Tiefenreinigungsmodus JIB-System
FR 3 Q2 FR 3 Q1 Tiefenreinigungsmodus Fettvorratssystem
FR 3 Q3 Höchsttemperaturtest
FR 3 Q4 O-Ring-Prüfung

Jährliche Wartungsaufgaben

- FR 3 A1-T Service-Inspektion (nur elektrische Friteusen)
FR3 A2-T Service-Inspektion (nur Gasfriteusen)

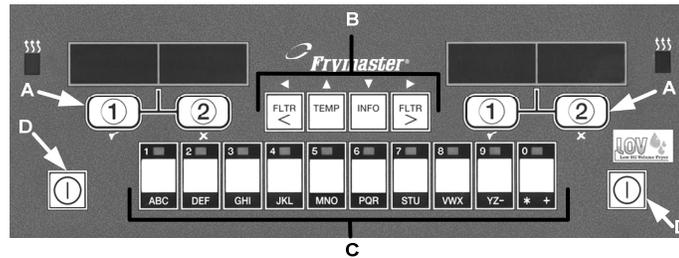
German / Deutsch

MÄRZ 2013

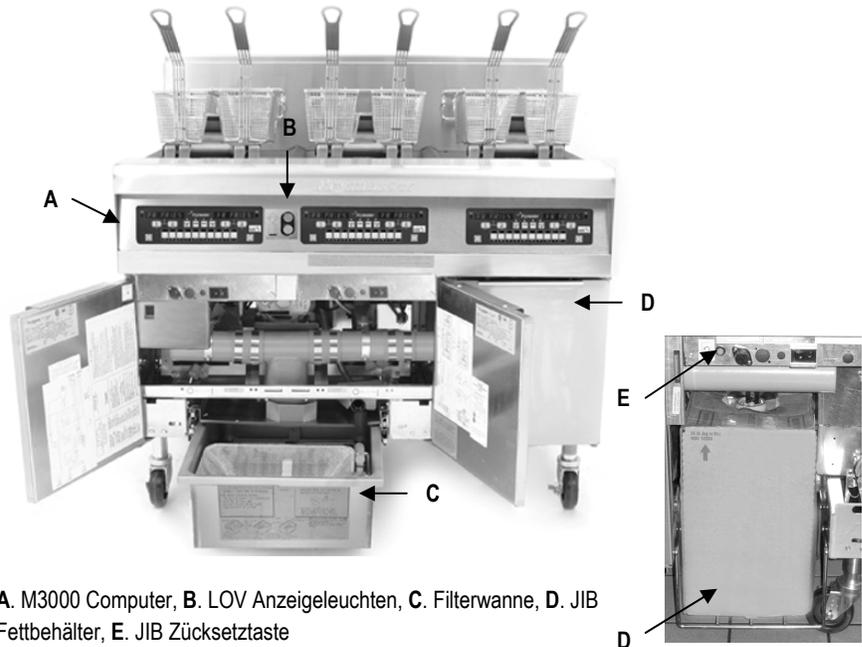


Computer-Modell M3000

A. Frittierzyklus-Tasten, B. Tasten Filter, Temp, Info, Programmierung und Navigation, C. Produkttasten, D. EIN/AUS



Modell BIELA14



A. M3000 Computer, B. LOV Anzeigeluchten, C. Filterwanne, D. JIB Fettbehälter, E. JIB Zurücksetztaste

⚠ Gefahren

Diese Symbole weisen auf Verletzungsgefahren hin.

▨ Geräte-Warnhinweise

Unter diesem Symbol sind Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden bei der Durchführung von Arbeitsverfahren angeführt.

★ Tipps

Unter diesem Symbol sind nützliche Tipps über ein Arbeitsverfahren angegeben.

Warum	Karamellisiertes Fett aus der Friteuse entfernen und die Heizelementnabe reinigen.	
Erforderlicher Zeitaufwand	5 Minuten zur Vorbereitung	15 Minuten bis Abschluss (5 Minuten pro Becken)
Tageszeit	Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in der Nacht oder in Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen
Gefahrensymbole	 Heißes Fett  Heiße Flächen  Scharfe Gegenstände/Flächen  Stromversorgung  Chemikalien	

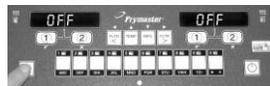
Werkzeuge und Hilfsmittel

						
Ecolab Hi-Temp Pad-Halter und Pad	Papiertuch	Neopren-Filterhandschuhe	Schürze, hitzefest	KAY® QSR Fritusenreiniger	Gesichtsmaske	Fryer's Friend
						
KAY® QSR Heavy Duty Entfetter	KAY® SolidSense Allzweck-Superkonzentrat (APSC)	Eimer mit in Hygienelösung gesättigte Tücher				

Verfahren

1 Friteusen ausschalten.

Alle Friteusen-Netzschalter auf AUS schalten.



2 Schutzausrüstung anlegen.

Nur von McDonald's zugelassene Sicherheitsausrüstung verwenden, einschließlich hitzefester Schürze, Gesichtsschutz und Neoprenhandschuhe.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.



Heißes Fett

Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.

3 Die Vorderseite und Oberseite der Heizelementnabe (nur elektrisches Modell) reinigen.

Hitzeschutzhandschuhe tragen und die Deckel unverkantet auf die Frittierbecken legen.



 **Heißes Fett**  **Heiße Flächen**
Eine kleine Menge QSR Fritusenreiniger auf ein Hi-Temp Pad (nur elektrisches Modell) geben.

Mit dem Hi-Temp Pad die Flächen um die Heizelementnabe und die anliegenden Gehäusefläche reinigen.



Nachdem eine Fläche gereinigt wurde, Rückstände mit einem in Hygienelösung angefeuchteten Tuch abwischen. **Sicherstellen, dass in der Umgebung von heißem Fett keine Lösung vom Tuch tropft.**

Tägliche Reinigung der Friteusen (Fortsetzung)

Den Frittierwannendeckel entfernen, das Korbregal mit einem Fryer's Friend herausnehmen und zur Seite setzen. Die Heizelemente mit dem Fryer's Friend herausnehmen.



Die Frittierwannendeckel aufsetzen und überschüssiges Fett mit einem Papiertuch von den Heizelementen abwischen.



4 Die Fläche an der Unterseite der Heizelementnabe (nur elektrisches Modell) reinigen.

Ein wenig QSR Friteusenreiniger auf ein Hi-Temp Pad auftragen. Mit dem Hi-Temp Pad die Flächen an der Unterseite der Heizelementnabe und die anliegenden Gehäusefläche reinigen.



Nachdem die Fläche gereinigt wurde, Rückstände mit einem in Hygienelösung angefeuchteten Tuch abwischen. **Sicherstellen, dass in der Umgebung von heißem Fett keine Lösung vom Tuch tropft.**

Den Frittierwannendeckel entfernen. Die Heizelemente mit einem Fryer's Friend absenken und das Korbregal wieder anbringen.

5 Flächen abwischen.

Ein sauberes, mit Hygienelösung angefeuchtetes Tuch mit Heavy Duty Entfetterlösung besprühen und alle Flächen der Friteuse gründlich abwischen, um Fett und Verunreinigungen zu entfernen. Sicherstellen, dass in der Umgebung von heißem Fett keine Lösung vom Tuch tropft. Die Fläche an der Luft trocknen lassen.



Heiße Flächen



Heißes Fett

Das Fett in der Friteuse kann sehr heiß sein.



Geräte-Warnhinweis

Beim Abwischen der Küchenmaschine stets darauf achten, dass kein Wasser auf elektrische Komponenten tropft.

6 Dies für die restlichen Frittierwannen wiederholen.

Warum Entfernung von Krümel aus dem Becken und gründliche Filtrierung des Fetts, um die Gebrauchsdauer des Fetts zu verlängern.

Erforderlicher Zeitaufwand 5 Minuten zur Vorbereitung 10 Minuten pro Becken bis Abschluss

Tageszeit Während Stunden mit schwachem Geschäftsaufkommen.

Gefahrensymbole

Chemikalien	Stromversorgung	Heiße Flüssigkeiten/ Dampf	Heißes Fett	Heiße Flächen
Manuelle Handhabung	Bewegte Teile	Scharfe Gegenstände/Flächen	Rutschige Böden	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Filterhandschuhe



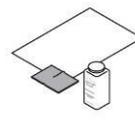
Gesichtsmaske



Schürze, hitzefest



Ecolab Hi-Temp Pad-Halter und Pad



McFiltering-Satz für eingebautes Filtersystem



Ecolab Hi-Temp Detailbürste



KAY® QSR Fritseusenreiniger



KAY® SolidSense Allzweck-Superkonzentrat (APSC)

Verfahren

1 Schutzausrüstung anlegen

Nur von McDonald's zugelassene Sicherheitsausrüstung verwenden, einschließlich hitzefester Schürze, Gesichtsschutz und Neoprenhandschuhe.



Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.



Heißes Fett
Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.

2 Filterwanne prüfen

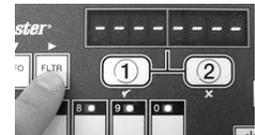
Sicherstellen, dass Filterentleerungswanne und Wannendeckel korrekt angebracht sind.



Tipp
Wenn die Filterwanne nicht korrekt angebracht ist, wird **WANNE EINSETZEN** angezeigt.

3 Die Taste FILTER gedrückt halten

Sicherstellen, dass die Friteuse eingeschaltet und das Fett heiß ist, um optimale Filterergebnisse zu erzielen. Die Filtertaste drei Sekunden lang gedrückt halten, bis auf der Steuerung **FILTERUNGSMENUE** erscheint und zu **AUTOM. FILTERUNG** wechselt.



4 Taste INFO drücken

Die Taste INFO drücken; die Steuerung zeigt **WARTUNGSFILTERUNG** an.



fortsetzung ▶

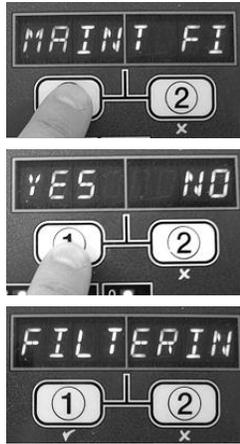
Filterwartung (Fortsetzung)

5 Taste ✓ drücken

Die Taste ✓ drücken; die Steuerung zeigt abwechselnd WARTUNGSFILTERUNG?

Die Taste ✓ für JA drücken, um das Fett zu entleeren. Auf der Steuerung erscheint FILTERUNG LAEFT.

Die Taste X für NEIN drücken und die Steuerung kehrt zum normalen Betrieb zurück.



6 Heizelemente heben (nur elektrisches Modell)

Nach Entleeren des Fetts die Heizelemente an den Scharnieren anheben.



Heiße Flächen

Beim Heben der Heizelemente Schutzhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.



Geräte-Warnhinweis

Darauf achten, dass der Fühler in der Mitte der Heizelemente nicht beschädigt wird.



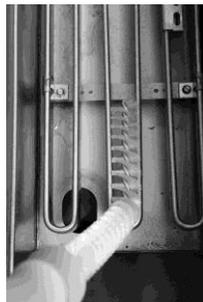
7 Beckeninneres schrubben

Die Wände, Ecken und den Boden des Beckens mit dem Hi-Temp Pad-Halter, Pad und einer kleinen Menge KAY QSR Friteusenreiniger schrubben. Mit der Hi-Temp Detailbürste Rückstände von den Heizelementen (nur elektrisches Modell), Ecken der Becken und anderen schwer erreichbaren Stellen entfernen.



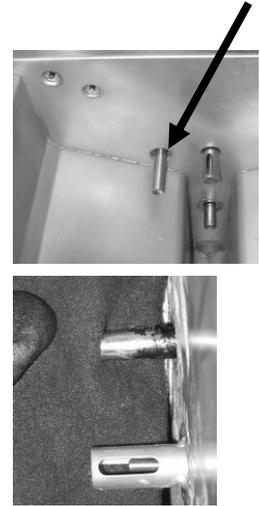
Geräte-Warnhinweis

Vorsichtig sein, damit die Fühler nicht beschädigt werden.



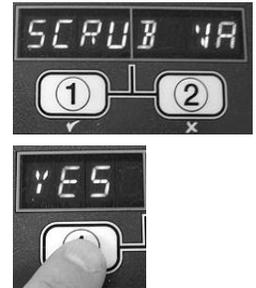
8 Den Fettfühler (nur Gasmodell) schrubben.

Karamellisiertes Fett mit dem Hi-Temp Pad und Friteusenreiniger vom Fettfühler entfernen. Rückstände mit Papiertüchern abwischen.



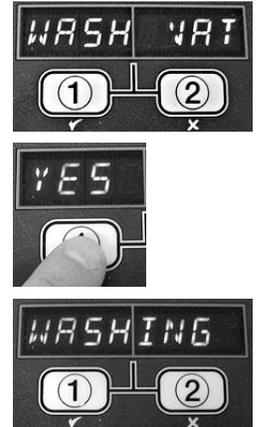
9 Schrubben beendet

Nachdem das Becken sauber ist und die Steuerung abwechselnd BECKEN VOLLSTAENDIG GESCHEUERT? und JA anzeigt, die Taste ✓ drücken.



10 Auswaschen

Die Steuerung zeigt abwechselnd BECKEN AUSWASCHEN? und JA an. Die Heizelemente absenken und die Taste ✓ drücken. Die Steuerung zeigt WASHVORGANG LÄUFT an, während Fett durch das Becken umgewälzt wird.



11 Becken erneut auswaschen

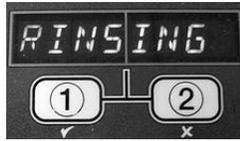
Nach Abschluss des Auswaschzyklus zeigt die Steuerung ERNEUT AUSWASCHEN? abwechselnd mit JA NEIN an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste X drücken. Wenn das Becken nicht sauber ist, die Taste ✓ drücken, damit Schritt 10 wiederholt wird.



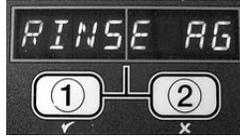
fortsetzung ▶

Filterwartung (Fortsetzung)

12 Spülen
Die Steuerung zeigt SPUELEN an, während Fett durch das Becken gespült wird.



13 Erneut spülen
Nachdem der Spülvorgang abgeschlossen ist, zeigt die Steuerung abwechselnd ERNEUT SPUELEN? und JA NEIN an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste X drücken. Wenn das Becken nicht sauber ist, die Taste ✓ drücken, damit Schritt 12 wiederholt wird.



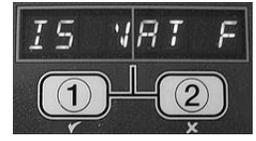
14 Polieren
Die Steuerung zeigt abwechselnd POLIEREN? und JA NEIN an. Die Taste ✓ für JA drücken. Die Steuerung zeigt abwechselnd POLIEREN und den Zähler an, während Fett 5 Minuten lang durch das Filtersystem umgewälzt wird.



15 Becken füllen
Nachdem der Polierzyklus abgeschlossen ist, zeigt die Steuerung abwechselnd BECKEN FUELLEN? und JA an. Die Taste ✓ für JA drücken; die Steuerung zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an und das Becken wird mit Fett gefüllt.



16 Becken gefüllt?
Nachdem das Becken voll ist, zeigt die Steuerung abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an. Die Taste ✓ drücken, wenn das Becken voll ist. Die Taste X drücken, um die Pumpe erneut einzuschalten, falls das Becken nicht voll ist.



17 Stromversorgung einschalten
Den Netzschalter drücken, um die Steuerung einzuschalten und die Friteuse wieder in den normalen Betriebszustand zu bringen.

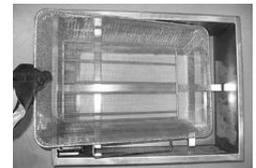


★ Tipp
Wenn das Filterpad nicht gewechselt wurde, zeigt die Steuerung abwechselnd FILTERPAD WECHSELN? und JA NEIN an. Die Taste ✓ drücken, um die Meldung zu quittieren; sie wird aber alle 4 Minuten neu eingeblendet, bis das Filterpad gewechselt wurde.

18 Filterwanne herausziehen
Die Tür öffnen und die Filterwannen-Einheit herausziehen.
⚠ Heiße Flächen
Die Filterwanne kann heiß sein! Schutzhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.



19 Krümelsieb entfernen
Das Krümelsieb aus der Filterwanne heben. Fett und Krümel aus dem Krümelsieb wischen. Das Krümelsieb mit Seife und Wasser waschen, danach gründlich mit heißem Wasser spülen.



Filterwartung (Fortsetzung)

20 Filterpad-Niederhalterung entfernen

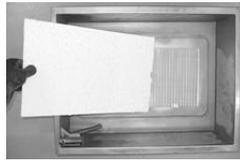
Den Filterpad-Niederhalterung entfernen und mit heißer SolidSense Allzweck-Superkonzentrat-Lösung (APSC) (APSC) in der Spüle reinigen. **Gründlich** mit heißem Wasser spülen.



fortsetzung ▶

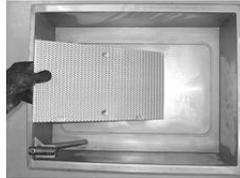
21 Filterpad aus Wanne nehmen

Das Filterpad aus der Wanne nehmen und wegwerfen.



22 Unteres inneres Sieb entfernen

Das untere innere Sieb aus der Wanne nehmen und in der Spüle gründlich mit heißer SolidSense Allzweck-Superkonzentrat-Lösung (APSC) reinigen. **Gründlich** mit heißem Wasser spülen.



23 Filterentleerungswanne reinigen

Fett und Krümel aus der Filterwanne wischen.



24 Wiederzusammenbau

Die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen; das untere Sieb zuerst in die Filterwanne setzen, dann das Filterpad mit der rauhen Seiten nach oben, den Niederhalterung und das Krümelsieb einsetzen.



★ Tipp

Sicherstellen, dass Filterwanne, unteres Sieb, Krümelsieb und Niederhalterung ganz trocken sind, bevor das Filterpad in die Wanne eingesetzt wird, da Wasser das Filterpad auflöst.

Warum	Zur Gewährleistung hochwertiger frittierte Produkte und zur Verringerung eines Brands in der Nähe der Friteuse	
Erforderlicher Zeitaufwand	5 Minuten zur Vorbereitung	45 Minuten bis Abschluss
Tageszeit	Nach Geschäftsschluss	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in der Nacht oder in Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen
Gefahrensymbole	 Stromversorgung  Heißes Fett  Heiße Flächen  Manuelle Handhabung  Scharfe Gegenstände/Flächen  Rutschige Böden	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Bürste, Hi-Lo-Deck



Nylonbürste, Wanne



Eimer mit KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC)



Eimer, saubere und desinfizierte Tücher



Eimer, schmutzige Tücher



Schild „Vorsicht - nasser Boden“



Mopp



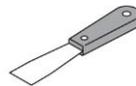
Mopp-Eimer



Mopp-Wringer



Papiertücher



Kittmesser



Neoprenhandschuhe

Verfahren

- Friteusen ausschalten.**
Alle Friteusen-Netzschalter auf AUS stellen.



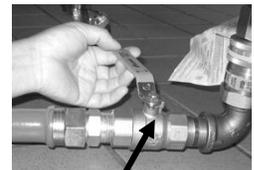
- Fettrog und -schale entfernen und entleeren.**
Den Fettrog aus der Abzugsbaube nehmen. Die Fettschale aus der Abzugshaube nehmen. Trog und Schale befinden sich unter den Abzugshaubenfiltern. Das Fett aus Trog und Schale in den Fettentsorgungswagen gießen.



Das Fett im Trog und in der Schale kann heiß sein. Handschuhe tragen.

- Die Gasversorgung abschalten und abtrennen.**
Falls die Friteuse kein Gasmodell ist, diesen Schritt auslassen.

Falls die Friteuse ein Gasmodell ist, die Gasversorgung mit dem manuellen Absperrventil absperrern. Das manuelle Absperrventil befindet sich in der Gasversorgungsleitung vor den Schnellverschlüssen. Nun die Gasversorgungsleitung am Schnellverschluss von der Friteuse trennen.



Manuelles Absperrern



Die Gasversorgung nur mit dem manuellen Absperrventil absperrern. *Dazu nicht die Schnellverschlüsse verwenden.*

fortsetzung ▶

Reinigung des Bereichs hinter Friteusen (Fortsetzung)

4 Die Friteuse für die Reinigung vorbereiten.

Die Arretierungen der Friteusen-Laufräder lösen.

Falls die Friteuse über einen Abdeckaufsatz verfügt, diesen vorne ausreichend anheben, damit die Aufkantung am Filterregal vorbeipasst. Die Friteuse behutsam soweit von der Brandschutzwand wegrollen, dass der Abdeckaufsatz am Filterregal vorbeipasst.

Den Abdeckaufsatz - sofern vorhanden - sichern. Alle Becken mit Beckendeckeln abdecken.

Die Friteuse von der Brandschutzwand weiter wegrollen, damit der Bereich hinter der Friteuse gereinigt werden kann.



Heißes Fett

Das Fett in der Friteuse kann sehr heiß sein. Die Friteuse langsam rollen, sodass kein Fett herausspritzt. Handschuhe tragen.



5 Die Friteuse von der Stromversorgung trennen.

Das Netzkabel der Friteuse am Stecker aus der Steckdose ziehen. Der Stecker muss eventuell mit einer Drehbewegung aus der Steckdose gezogen werden.



Stromversorgung

6 Die Friteusenfilter reinigen.

Die Friteusenfilter aus der Abzugshaube entfernen. Die Filter zur Spüle mit drei Becken bringen und in KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) einweichen.



fortsetzung ▶



Chemikalien

KAY® SolidSense™
Allzweck-Superkonzentrat
(APSC)

7 Den Bereich hinter der Friteuse schrubben.

Mit einem Kittmesser weiches Fett und harte Verkohlungen im Bereich hinter der Friteuse entfernen. Die folgenden Bereiche in dieser Reihenfolge reinigen: Die erreichbaren Abschnitte des Abzugsschachts, die Rückseite der Abzugshaube, die Seiten der Abzugshaube und die Ausnehmung im Friteusenfilter-Bereich.



Bei einer elektrischen Friteuse als nächstes mit dem Kittmesser alles weiche Fett und alle harten Verkohlungen von den Blechen rund um die Friteuse, dem Abstandhalter und dem Friteusengestell entfernen. Wenn diese Bereiche gereinigt sind, mit Schritt 8 weitermachen.

Bei einer Gasfriteuse als nächstes mit dem Kittmesser alles weiche Fett und alle harten Verkohlungen in folgender Reihenfolge entfernen: Rauchgasschacht, alle Blechflächen rund um die Friteuse, den abnehmbaren Schwerkraftflügel, den Dichtungswinkel, Abstandhalter und das Friteusengestell.

Bei einer Gasfriteuse darauf achten, dass beim Reinigen kein weiches Fett und keine harten Verkohlungen in den Rauchgasschacht der Friteuse fallen.

Geräte-Warnhinweis

Die Brandschutzsicherung im unteren Bereich des Abzugsschachts nicht beschädigen. Bei Beschädigung dieser Sicherung wird das Brandlöschsystem aktiviert.

Reinigung des Bereichs hinter Friteusen (Fortsetzung)

8 Den Bereich hinter der Friteuse reinigen.

Alle in Schritt 7 abgeschabten Bereiche mit einer Nylon-Wannenbürste, einer Hi-Lo-Deckbürste und mit einem Eimer mit heißem KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) schrubben. Die Bereiche in der gleichen Reihenfolge wie in Schritt 7 reinigen. Danach mit der Hi-Lo-Deckbürste den Boden um die Friteuse reinigen.

Alle Bereiche mit Papiertüchern abwischen, bis sie sauber und trocken sind.



Rutschige Böden

Der Boden im Bereich der Reinigungsarbeiten kann nass sein.



9 Den Manager nach einer Inspektion fragen.

Den Manager fragen, die Arbeiten zu inspizieren und die Reinigung zu genehmigen. Reinigungsaufgaben nach Anweisungen des Managers wiederholen.

10 Die Standbeine und Laufrollen der Friteuse reinigen.

Die Standbeine und Laufrollen der Friteuse mit einer Nylon-Wannenbürste und einem Eimer mit heißem KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) reinigen. Mit Papiertüchern trocken wischen.



11 Den Boden um die Friteuse moppen.

Den gesamten Boden um die Friteuse mit einem Mopp und einem Eimer mit heißem KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) moppen.



Rutschige Böden

Der Boden kann nach dem Moppen nass sein.



12 Die Flächen trocknen lassen.

Alle Flächen von Friteuse, Wänden und Boden an der Luft trocknen lassen.



13 Die Friteuse wieder an die Stromversorgung anschließen.

Die Friteuse langsam in Richtung Steckdose rollen, bis der Stecker angeschlossen werden kann. Die Friteuse an die Steckdose anschließen.



Stromversorgung



Heißes Fett

Das Fett in der Friteuse kann sehr heiß sein. Die Friteuse langsam rollen, sodass kein Fett herausspritzt.



14 Die Friteuse für die Verwendung vorbereiten.

Die Friteuse vorsichtig nach vorne rollen, bis sie in der Nähe des Filterregals ist. Die Beckendeckel von allen Becken abnehmen. Die Vorderseite des Abdeckaufsatzes anheben, bis die Abkantung am Filterregal vorbeipasst und die Friteuse behutsam in die normale Position rollen.



15 Die Friteuse an die Gasversorgung anschließen.

Bei einer elektrischen Friteuse diesen Schritt auslassen.

Prüfen, ob an beiden Enden des Schnellverschlusses Fett vorhanden ist. Den Schnellverschluss nach Bedarf abwischen. Den Gasleitungsanschluss wieder herstellen.



fortsetzung ▶



Geräte-Warnhinweis

Sicherstellen, dass der Schnellverschluss in Eingriff und verriegelt ist, bevor die Gasversorgung eingeschaltet wird.

Reinigung des Bereichs hinter Friteusen (Fortsetzung)

16 Die Friteusenfilter und den Fettrog einbauen.

Die Laufräder arretieren. Die Friteusenfilter und den Fettrog in die Abzugshaube einbauen.



17 Die Gasversorgung einschalten.

Bei einer elektrischen Friteuse diesen Schritt auslassen.

Das manuelle Gasabsperrrventil öffnen. Den Computer einschalten, um zu überprüfen, ob die Brenner neu gezündet werden. Nachdem die Brenner gezündet wurden, kann der Computer wieder ausgeschaltet werden.



fortsetzung ▶

18 Die Bereiche hinter anderen Friteusen reinigen.

Schritte 1 bis 17 für alle restlichen Friteusen wiederholen.



Warum	Zur Einhaltung der Nahrungsmittel-Sicherheitsstandards	
Erforderlicher Zeitaufwand	1 Minute zur Vorbereitung	5 Minuten bis Fertigstellung, nachdem die Friteuse die Frittiertemperatur erreicht hat. Die Frittiertemperatur sollte in ca. 45 Minuten erreicht werden.
Tageszeit	Zu Geschäftsbeginn	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen
Gefahrensymbole	 Heißes Fett  Heiße Flächen	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Pyrometer mit Frittierbeckenfühler



Neoprenhandschuhe

Verfahren

1 Das Pyrometer kalibrieren.

Einen Becher für heiße Getränke mit Eis füllen und danach kaltes Wasser vom Getränkeautomat bis zur Oberseite des Eises zugeben. Es sollten 50 Prozent Eis und 50 Prozent Wasser enthalten sein.

2 Fühler in Wasser eintauchen

Den Fühler in das Eiswasser tauchen und ununterbrochen rühren, bis sich der Temperaturmesswert stabilisiert hat.

3 Temperatur ablesen

Der Messwert sollte 0 °C, plus oder minus 1 °C betragen. Andernfalls muss das Pyrometer kalibriert, repariert oder ersetzt werden. Zur Kalibrierung die Verfahren zur Kalibrierung, Prüfung und Einstellung befolgen, die vom Pyrometerhersteller mitgeliefert wurden.



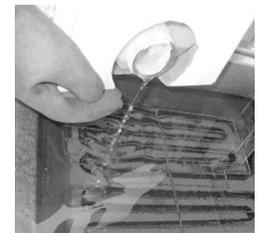
2 Die Friteuse einschalten und das Fett erhitzen.

Die Friteuse mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. Die Friteuse auf das vorgesehene Produkt einstellen. Warten, bis das Fett in der Friteuse die Frittiertemperatur erreicht hat; danach die Friteuse ausschalten.



3 Den Fettstand prüfen.

Den Fettstand prüfen, wenn das Fett die Frittiertemperatur erreicht hat. Falls das Fett über die „Fettstand“-Linie reicht, Fett in die Wanne oder die Fettsorgungseinheit entfernen. Wenn der Fettstand unter der „Fettstand“-Linie ist, ausreichend Fett nachfüllen.



fortsetzung ►

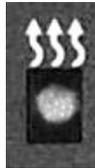


Das Fett in der Friteuse ist sehr heiß.
Handschuhe tragen.

Kalibrierung der Friteuse (Fortsetzung)

4 Das Becken ein- und ausschalten.

Das Becken muss sich drei Mal ein- und ausschalten. Die Heizleuchte leuchtet, wenn das Heizelement der Friteuse eingeschaltet ist.



5 Die Fetttemperatur ablesen.

Den Frittierbeckenfühler des Pyrometers in das heiße Fett geben; es muss innerhalb von 2,5 cm von der Fühlerspitze reichen. Die Spitze muss ca. 7,6 cm unter der Oberfläche des Fettes liegen. Warten, bis sich der Temperaturmesswert stabilisiert hat.



6 Die Temperatur an der Friteuse anzeigen.

Den Temperaturanzeigeschalter für das Becken drücken, in dem der Pyrometer-Messwert abgelesen wurde. Die Anzeige enthält die Temperatur dieses Beckens.



7 Die Temperaturmesswerte vergleichen.

Den Temperaturmesswert am Pyrometer mit der Temperatur auf der Anzeige vergleichen.



Falls die zwei Temperaturen weniger als 3 °C auseinander liegen (plus oder minus), muss die Temperatureinstellung nicht verändert werden.

Falls die zwei Temperaturen mehr als 3 °C auseinander liegen (plus oder minus), das Problem einem Servicetechniker melden.

8 Für die andere Seite eines geteilten Beckens wiederholen.

Wenn das getestete Becken ein volles war, diesen Schritt auslassen und mit Schritt 9 fortsetzen.

Wenn das getestete Becken eine Seite eines geteilten Beckens war, Schritte 5 bis 7 an der anderen Seite des geteilten Beckens wiederholen.



9 Ende der Prüfung der Kalibrierung.

Wenn Schritte 5 bis 7 für das Becken abgeschlossen wurden (einschließlich beide Seiten eines geteilten Beckens), den EIN/AUS-Schalter drücken, um die Prüfung der Kalibrierung für das Becken zu beenden.



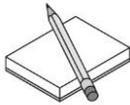
10 Die restlichen Friteusen kalibrieren.

Schritte 1 bis 9 für alle restlichen Friteusen wiederholen.



Warum	Zur Einhaltung der Nahrungsmittel-Sicherheitsstandards für frittierte Speisen	
Erforderlicher Zeitaufwand	1 Minute zur Vorbereitung	5 Minuten bis Abschluss
Tageszeit	Zu Geschäftsbeginn	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in der Früh
Gefahrensymbole	 Heißes Fett  Heiße Flächen	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Papier und Bleistift

Verfahren

1 Friteuse einschalten.

Die Friteuse mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. Auf der Anzeige erscheint “----”, der Produktname oder “TEM NIED”



2 Die letzte Erhöhungsdauer prüfen.

Die Friteuse zeichnet automatisch die Erhöhungsdauer der Friteuse jedes Mal dann auf, wenn die die Beckentemperatur von 121 °C (250 °F) auf 149 °C (300 °F) ansteigt.

Die Taste INFO betätigen. Auf der Anzeige (beide Seiten) erscheint die letzte Erhöhungsdauer. Die Erhöhungsdauer notieren.



3 Die letzte Erhöhungsdauer mit der zulässigen Erhöhungsdauer vergleichen.

Die zulässige Erhöhungsdauer für elektrische Friteusen beträgt weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden). Die zulässige Erhöhungsdauer für Gasfriteusen beträgt weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden).

Falls die notierte Erhöhungsdauer niedriger als die zulässige Erhöhungsdauer der Friteuse ist, ist die Friteusenleistung in Ordnung. Mit Schritt 5 fortfahren.

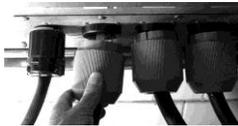
Falls die notierte Erhöhungsdauer länger als die zulässige Erhöhungsdauer der Friteuse ist, ist die Friteusenleistung nicht in Ordnung. Mit dem nächsten Schritt weitermachen.



fortsetzung ▶

4 Die Friteuse nach Bedarf einstellen.

Wenn die Erhöhdauer der Friteuse nicht akzeptabel ist, folgende Punkte prüfen: Falls Probleme festgestellt werden, sind diese wie beschrieben zu beseitigen.



Bei elektrischen Friteusen muss sichergestellt werden, dass der große Stecker korrekt angeschlossen ist. Nach Bedarf einstellen.

Ausschließlich bei Gasfriteusen den Dichtungswinkel, den Schwerkraftflügel und Abstandhalter prüfen. Ihre Positionierung nach Bedarf korrigieren.

Ausschließlich bei Gasfriteusen den Luftstrom und das Verbrennungsluftgebläse prüfen. Nach Bedarf einstellen.

Ausschließlich bei Gasfriteusen den Zustand der Strahlungsbrenner prüfen.

Siehe Anleitung zur Fehlersuche im Eigentümer-Handbuch.

5 Die Erhöhdauer noch einmal prüfen.

Falls die Erhöhdauer nicht innerhalb des zulässigen Zeitrahmens liegt, rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Service-Hotline 1-800-551-8633 an.



6 Alle restlichen Friteusen kalibrieren.

Schritte 1 bis 5 für alle restlichen Friteusen wiederholen.



Warum Karamellisiertes Fett vom Fettfühler entfernen, um den Ausfall der Heizelemente zu vermeiden.

Erforderlicher Zeitaufwand 5 Minute zur Vorbereitung 15 Minuten bis Abschluss (5 Minuten pro Becken)

Tageszeit Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen.

Gefahrensymbole  Heißes Fett  Heiße Flächen  Chemikalien  Heiße Flüssigkeiten/ Dampf

Werkzeuge und Hilfsmittel



Verfahren

- Zur Vorbereitung der Fettfühlerreinigung die Friteuse ausschalten.**
Neoprenhandschuhe, eine hitzefeste Schürze und Gesichtsmaske anlegen. Diese Ausrüstung muss während des gesamten Verfahrens getragen werden.



Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.



Die Friteuse mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten. Auf der Anzeige erscheint AUS.

- Die Taste FILTER gedrückt halten.**
Die Filtertaste drei Sekunden lang gedrückt halten.



- Zu IN WANNE ABLASSEN blättern.**
Die Taste INFO zweimal drücken, bis IN WANNE ABLASSEN angezeigt wird.



- Die Taste JA drücken.**
Zum Weitermachen JA drücken.



- Ablassen**
Das Fett wird aus der Wanne abgelassen.



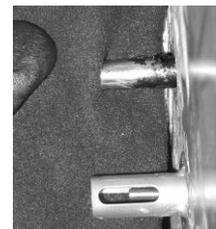
- Ist das Becken leer?**
Nachdem das Becken leer ist, zeigt die Steuerung abwechselnd "BECKEN LEER?" und JA an.



- Die Taste JA drücken.**
Zum Weitermachen JA drücken.



- Den Fettfühler schrubben.**
Karamellisiertes Fett mit dem Hi-Temp Pad und Fritseusenreiniger vom Fettfühler entfernen. Rückstände mit Papiertüchern abwischen.



fortsetzung ▶

Fettfühler reinigen (Fortsetzung)

9 Das Becken füllen.

Auf der Steuerung erscheint
BECKEN AUS
ABLASSWANNE FÜLLEN?
abwechselnd mit JA NEIN an.



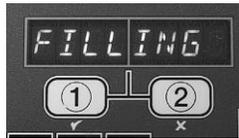
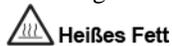
10 Die Taste JA drücken.

Zum Weitermachen JA
drücken.



11 Füllen

Das Fett wird wieder in das
Becken geleitet.



12 Becken gefüllt?

Auf der Steuerung erscheint
BECKEN GEFUELLT?
abwechselnd mit JA NEIN an.



13 Die Taste JA drücken.

Wenn es gefüllt ist, JA
drücken. Wenn das Becken
nicht gefüllt ist, NEIN
drücken und zu Schritt 11
zurückkehren.



14 Dies für die restlichen Frittierwannen wiederholen.

Warum	Karamellisiertes Fett von den Heizelementen (elektrisch) und aus der Frittierwanne entfernen.	
Erforderlicher Zeitaufwand	5 Minuten zur Vorbereitung	15 Minuten zur Vorbereitung; 60 Minuten pro Wanne zum Abschluss
Tageszeit	Diese Aufgabe kann eine Wanne nach der nächsten durchgeführt werden. Mit den restlichen Wannen können die Kunden weiter versorgt werden.	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: Diese Aufgabe kann eine Wanne nach der nächsten durchgeführt werden. Mit den restlichen Wannen können die Kunden weiter versorgt werden.
Gefahrensymbole		

Werkzeuge und Hilfsmittel



Verfahren Bei der Tiefenreinigung werden von Kay Chemical ausgearbeitete Arbeitsanweisungen ausgeführt. Diese Anweisungen sind zusätzlich zu diesem PM erforderlich.

- Zur Vorbereitung der Tiefenreinigung die Friteuse ausschalten. Neoprenhandschuhe, eine hitzefeste Schürze und Gesichtsmaske anlegen. Diese Ausrüstung muss während des gesamten Verfahrens getragen werden.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.

Nachprüfen, ob die Friteusenfilter angebracht sind. Mindestens ein Abluftgebläse einschalten. Das Gebläse muss während des gesamten Verfahrens eingeschaltet bleiben.

Sicherstellen, dass das Korbstützregal in die Wanne eingesetzt ist.

Die Friteuse mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten. Auf der Anzeige erscheint AUS.

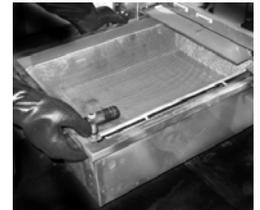


Geräte-Warnhinweis

Eine versehentliche Auslösung der Brandschutzanlage vermeiden, indem während des gesamten Verfahrens ein Abluftgebläse eingeschaltet bleibt und die Friteusenfilter eingesetzt bleiben.



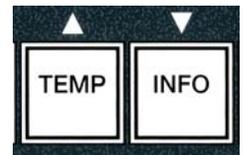
- Die Filterwanne entfernen. Filterwanne, Krümelkorb, Niederhalterung, Filterpad und Sieb entfernen.



- Die MSDU platzieren. Sicherstellen, dass die MSDU (McDonald's Fettsorgungsapparatur oder der Fettsorgungsrahmen) unter dem Ablass platziert wurde.



- Den Tiefenreinigungsmodus aufrufen. Die Tasten TEMP und INFO gleichzeitig gedrückt halten, bis STUFE 1 auf der Steuerung angezeigt wird und sich zu CODE EINGEBEN ändert.



Tiefenreinigungsmodus JIB-System (Fortsetzung)

- 5 Code eingeben.
Mit den Nummerntasten 1-2-3-4 eingeben.



- 6 Zu Tiefenreinigung blättern.
Die Taste ▼ INFO drücken, um zu TIEFENREINIGUNG zu blättern.



- 7 Die Bestätigungstaste drücken.
Die Taste 1 ✓ unter dem Becken drücken, das gereinigt werden soll.



- 8 Die Tiefenreinigung bestätigen.
Die Computer-Anzeige wechselt zwischen TIEFENREINIGUNG? und JA NEIN. Die Taste 1 ✓ drücken



- 9 Nachprüfen, ob das Fett entfernt wird.
Geteilte Wannen: Auf der Steuerung wird abwechselnd Tiefenreinigung und L R angezeigt. Die Taste 1 ✓ oder 2 ✕ unter dem geteilten Becken drücken, das gereinigt werden soll. Auf der Steuerung wird abwechselnd FETT ENTFERNT? und JA NEIN angezeigt.



Ungeteilte Wannen:
Die Steuerung zeigt abwechselnd FETT ENTFERNT? und JA NEIN an.

- 10 Den Wannenstatus bestätigen.
Leeres Becken: Press the 1 ✓ key. Die Steuerung zeigt abwechselnd LOESUNG HINZUGEFUEGT? und JA an.



Mit Fett gefülltes Becken: Press the 2 ✕ key. Auf der Steuerung wird abwechselnd SDU AN DER RICHTIGEN STELLE und JA NEIN angezeigt.



- 11 Das Fett aus dem Becken ablassen.
Leeres Becken: Mit Schritt 12 fortfahren.



Sicherstellen, dass die MSDU (McDonald's Fettsorgungs-vorrichtung oder der Fettsorgungswagen) unter dem Ablassstutzen der Friteuse ist.



Ungeteiltes Becken: Die Taste 1 ✓ drücken und das Fett in den Fettsorgungswagen ablassen. Frittierte Speisenreste oder andere Ablagerungen in das Ablassventil schieben, damit sie entfernt werden. Auf der Steuerung wird ENTSORGUNG LAEUFT und danach BECKEN LEER? angezeigt.



Die Taste 1 ✓ drücken.



Das Fett kann sehr heiß sein. Kein Fett verspritzen.

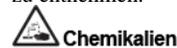
- 12 Die Filterwanne wieder anbringen.
Die Filterwanne ohne alle Innenkomponenten in den Friteusenschrauben geben.



- 13 Entfetter und heißes Wasser in das Becken geben.
KAY® QSR Heavy Duty Entfetter behutsam in das Becken gießen. 2,52 l (0,75 US-Gal) Entfetter verwenden, wenn ein ungeteiltes Becken gereinigt wird. 1,26 l (0,33 US-Gal) Entfetter verwenden, wenn eine Seite eines geteilten Beckens gereinigt wird. Das Becken mit heißem Wasser auffüllen. Die Lösung muss 2,5 cm über die Fülllinie reichen.



Weitere Anweisungen sind den Anweisungen von Kay Chemical für die Friteusen-Tiefenreinigung zu entnehmen.



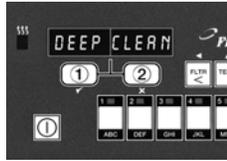
KAY® QSR Heavy Duty Entfetter

Tiefenreinigungsmodus JIB-System (Fortsetzung)

- 14 Nach Hinzufügen von Reinigungslösung
Die Steuerung zeigt abwechselnd LOESUNG HINZUGEFUEGT und JA an.
Die Taste 1 ✓ drücken.



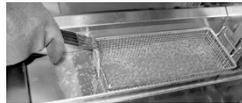
- 15 Tiefenreinigungs starten
Die Steuerung zeigt abwechselnd TIEFENREINIGUNG und einen Zähler an, der bei 60:00 Minuten beginnt und herunterzählt. Die Lösung erreicht eine Temperatur von 91 °C. Die Lösung muss leicht köcheln. Während der Zähler läuft, Schritte 15 bis 18 durchführen.



Die Lösung darf niemals wallend kochen, damit sie nicht überkocht. Falls sie überzukochen beginnt, die Tiefenreinigung abbrechen, indem die Taste 2x drei Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Die Friteuse während der Tiefenreinigung niemals unbeaufsichtigt lassen.

- 16 Die Frittierkörbe reinigen.
Die Frittierkörbe in die Reinigungslösung eintauchen. Wenn sie sauber sind, müssen sie von einem Helfer entnommen und zur Spüle mit drei Becken gebracht werden. Gründlich spülen und trocknen.



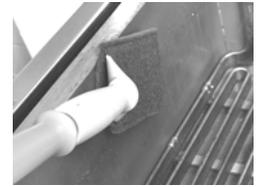
Keine Aluminiumteile in die kochende Lösung geben. Die metallenen Korbhänger bestehen aus Aluminium.

- 17 Das Korbstützregal reinigen.
Mit dem Goofer-Stab das Korbstützregal aus dem Becken nehmen. Ein Helfer muss das Regl zu Spüle mit drei Becken tragen und gründlich unter heißem Wasser spülen. Gründlich trocknen.



Das Korbstützregal ist sehr heiß.

- 18 Das Beckeninnere schrubben.
Die Seiten, Vorder- und Rückwand des Beckens mit Hi-Temp Pad-Halter, Pad und Kay QSR Friteusenreiniger schrubben.

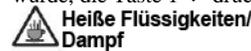


- 19 Reinigung beendet
Nach einer Stunde zeigt die Steuerung REINIGUNG BEENDET an und es wird ein Alarm ausgelöst. Den Alarm durch Drücken ✓ von 1 quittieren.



- 20 Auskochlösung aus dem Becken entleeren.
Die Anweisungen von Kay Chemical zur Tiefenreinigung befolgen.

Die Steuerung zeigt abwechselnd LOESUNG ENTFERNT? und JA an. Nachdem die Lösung entfernt wurde, die Taste 1 ✓ drücken.



Die Lösung ist sehr heiß. Verspritzen vermeiden.



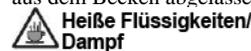
- 21 Das Beckeninnere schrubben.
Die Steuerung zeigt abwechselnd BECKEN VOLLSTAENDIG GESCHEUERT? und JA an.

Die Seiten, Vorder- und Rückwand und Oberseite des Beckens mit Hi-Temp Pad-Halter, Pad und Friteusenreiniger reinigen. Alle Rückstände entfernen. Mit der Hi-Temp Detailbürste zwischen und unter dem Spulen, in den Beckenecken und an anderen schwer erreichbaren Stellen schrubben.

Nachdem das Becken geschrubbt wurde, die Taste 1 ✓ drücken.



- 22 Ablassen
Die Steuerung zeigt ABLASSEN an, damit die kleine Menge Lösung aus dem Becken abgelassen wird.



Die Lösung ist sehr heiß. Verspritzen vermeiden.



Tiefenreinigungsmodus JIB-System (Fortsetzung)

- 23 Das Becken mit Wasser spülen.
Das Becken gründlich mit warmem Wasser spülen (38 °C oder 100 °F). Sicherstellen, dass die Filterwanne eingesetzt ist, um das Spülwasser aufzufangen. Mit mehr sauberem, warmem Wasser wiederholen.



- 24 Vollständig gespült
Die Steuerung zeigt abwechselnd SPUELEN FERTIG? und JA an.

Wenn die Spülung abgeschlossen ist, die Taste 1 ✓ drücken.



- 25 Die Filterwanne entfernen.
Der Computer zeigt WANNE ENTFERENEN an.

Die Filterwanne entfernen.



- 26 Trockenes Becken, saubere und trockene Wanne
Auf der Steuerung wird abwechselnd BECKEN UND WANNE TROCKEN? und JA angezeigt. Die Filterwanne gemäß den Arbeitsanweisungen zur Tiefenreinigung von Kay Chemical entfernen und entleeren. Die Wanne mit einem sauberen, desinfizierten Tuch abwischen. Das Wannenninnere gründlich mit Papiertüchern trocknen. Die Filterwanne reinigen und trocknen. Die Komponenten einsetzen und ein sauberes Filterpad einbauen.



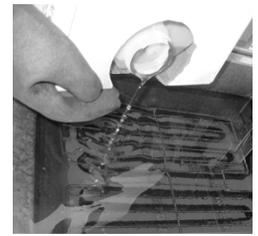
- 27 Becken, Wanne trocken
Die Taste 1 ✓ drücken, wenn Becken und Wanne trocken sind und wieder in Betrieb genommen werden können.



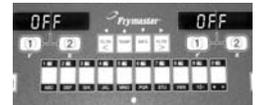
- 28 Das Becken mit Fett füllen.
Die Steuerung zeigt abwechselnd BECKEN MANUELL FUELLEN? und JA an.



Die Taste 1 ✓ drücken, wenn das Becken bis zur unteren Fettstandlinie gefüllt ist.



- 29 Wieder auf AUS schalten.
Die Steuerung zeigt AUS an.



Warum	Karamellisiertes Fett von den Heizelementen (elektrisch) und aus der Fritteurwanne entfernen.	
Erforderlicher Zeitaufwand	5 Minuten zur Vorbereitung	15 Minuten zur Vorbereitung; 60 Minuten pro Wanne zum Abschluss
Tageszeit	Diese Aufgabe kann eine Wanne nach der nächsten durchgeführt werden. Mit den restlichen Wannen können die Kunden weiter versorgt werden.	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: Diese Aufgabe kann eine Wanne nach der nächsten durchgeführt werden. Mit den restlichen Wannen können die Kunden weiter versorgt werden.
Gefahrensymbole		

Werkzeuge und Hilfsmittel



Verfahren Bei der Tiefenreinigung werden von Kay Chemical ausgearbeitete Arbeitsanweisungen ausgeführt. Diese Anweisungen sind zusätzlich zu diesem PM erforderlich.

- Zur Vorbereitung der Tiefenreinigung die Friteuse ausschalten.**
 Neoprenhandschuhe, eine hitzefeste Schürze und Gesichtsmaske anlegen. Diese Ausrüstung muss während des gesamten Verfahrens getragen werden.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.

Nachprüfen, ob die Friteusenfilter angebracht sind. Mindestens ein Abluftgebläse einschalten. Das Gebläse muss während des gesamten Verfahrens eingeschaltet bleiben.

Sicherstellen, dass das Korbstützregal in die Wanne eingesetzt ist.

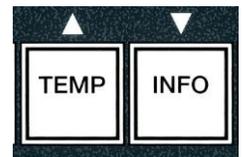
Die Friteuse mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten. Auf der Anzeige erscheint AUS.



Geräte-Warnhinweis
 Eine versehentliche Auslösung der Brandschutzanlage vermeiden, indem während des gesamten Verfahrens ein Abluftgebläse eingeschaltet bleibt und die Friteusenfilter eingesetzt bleiben.



- Den Tiefenreinigungsmodus aufrufen.**
 Das in den Entsorgungstank zu entsorgende Fett **NICHT** in eine verschmutzte Filterwanne oder eine mit entfernten Komponenten ablassen.
 Die Tasten TEMP und INFO gleichzeitig gedrückt halten, bis STUFE 1 auf der Steuerung angezeigt wird und sich zu CODE EINGEBEN ändert.
- Code eingeben.**
 Mit den Nummertasten 1-2-3-4 eingeben.
- Zu Tiefenreinigung blättern.**
 Die Taste ▼ INFO drücken, um zu TIEFENREINIGUNG zu blättern.



Tiefenreinigungsmodus Massenölsystem (Fortsetzung)

- 5 Die Bestätigungstaste drücken.**
Die Taste 1 ✓ unter dem Becken drücken, das gereinigt werden soll.



- 6 Die Tiefenreinigung bestätigen.**
Die Computer-Anzeige wechselt zwischen TIEFENREINIGUNG? und JA NEIN. Die Taste 1 ✓ drücken.



- 7 Nachprüfen, ob das Fett entfernt wird.**
Geteilte Wannen: Auf der Steuerung wird abwechselnd Tiefenreinigung und L R angezeigt. Die Taste 1 ✓ oder 2 ✗ unter dem geteilten Becken drücken, das gereinigt werden soll. Auf der Steuerung wird abwechselnd FETT ENTFERNT? und JA NEIN angezeigt.



Ungeteilte Wannen: Die Steuerung zeigt abwechselnd FETT ENTFERNT? und JA NEIN an.

- 8 Den Wannenstatus bestätigen.**
Leeres Becken: Die Taste 1 ✓ drücken. Die Steuerung zeigt abwechselnd LOESUNG HINZUGEFUEGT? und JA an.



Mit Fett gefülltes Becken: Die Taste 2 ✗ drücken. Auf der Steuerung wird ENTSORGUNG LAEUFT angezeigt, gefolgt von abwechselnd BECKEN LEER? und JA?



Heißes Fett

Das Fett kann sehr heiß sein.
Kein Fett verspritzen.



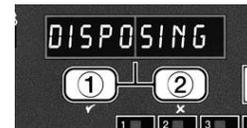
- 9 Becken leer.**
Die Taste 1 ✓ drücken.



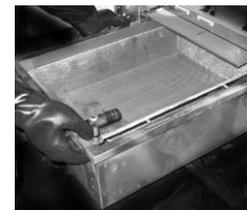
- 10 Das Entsorgungsventil öffnen.**
Auf der Steuerung wird ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN angezeigt. Das Ventil entsperren und den Griff des Entsorgungsventils ganz nach vorne ziehen, um die Entsorgung zu beginnen.



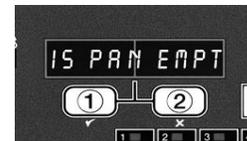
- 11 Entsorgung läuft**
Auf der Steuerung wird vier Minuten lang ENTSORGUNG LAEUFT angezeigt.



- 12 Die Filterwanne entfernen.**
Auf der Steuerung wird WANNE ENTFERNEN angezeigt. Die Filterwanne entfernen und sicherstellen, dass sie leer ist. Falls leer, Filterwanne, Krümelkorb, Niederhalterung, Filterpad und Sieb entfernen.



- 13 Wanne leer?**
Auf der Steuerung wird abwechselnd WANNE LEER? und JA NEIN angezeigt. Die Filterwanne entfernen und sicherstellen, dass sie leer ist.



Leere Wanne: Die Taste 1 ✓ drücken.

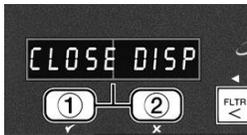


Fett in der Wanne: Press the 2 ✗ key. Die Pumpe läuft zusätzliche vier Minuten lang.

Tiefenreinigungsmodus Massenölsystem (Fortsetzung)

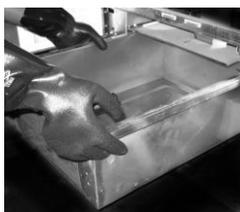
14 Das Entsorgungsventil schließen.

Auf der Steuerung wird **ENTSORGUNGVENTIL SCHLIESSEN** angezeigt. Das Entsorgungsventil schließen, indem der Ventilgriff ganz bis zum Anschlag in Richtung Friteusen-Rückseite gedrückt wird. Den Griff arretieren.



15 Die Filterwanne einsetzen.

Auf der Steuerung wird **WANNE EINSETZEN** angezeigt. Die Filterwanne ohne alle Innenkomponenten in den Friteusenschrank geben.



16 Entfetter und heißes Wasser in das Becken geben.

KAY® QSR Heavy Duty Entfetter behutsam in das Becken gießen. 2,52 l (0,75 US-Gal) Entfetter verwenden, wenn ein ungeteiltes Becken gereinigt wird. 1,26 l (0,33 US-Gal) Entfetter verwenden, wenn eine Seite eines geteilten Beckens gereinigt wird. Das Becken mit heißem Wasser auffüllen. Die Lösung muss 2,5 cm über die Fülllinie reichen.



Weitere Anweisungen sind den Anweisungen von Kay Chemical für die Friteusen-Tiefenreinigung zu entnehmen.



KAY® QSR Heavy Duty
Entfetter

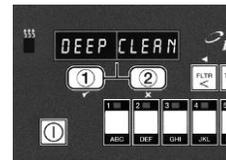
17 Nach Hinzufügen von Reinigungslösung

Die Steuerung zeigt abwechselnd **LOESUNG HINZUGEFUEGT** und **JA** an. Die Taste 1 ✓ drücken.



18 Tiefenreinigung starten

Die Steuerung zeigt abwechselnd **TIEFENREINIGUNG** und einen Zähler an, der bei 60:00 Minuten beginnt und herunterzählt. Die Lösung erreicht eine Temperatur von 91 °C (195 °F). Die Lösung muss leicht köcheln. Während der Zähler läuft, Schritte 19 bis 21 durchführen.



Die Lösung darf niemals wallend kochen, damit sie nicht überkocht. Falls sie überzukochen beginnt, die Tiefenreinigung abbrechen, indem die Taste 2x drei Sekunden lang gedrückt gehalten wird.



Die Friteuse während der Tiefenreinigung niemals unbeaufsichtigt lassen.

19 Die Frittierkörbe reinigen.

Die Frittierkörbe in die Reinigungslösung eintauchen. Wenn sie sauber sind, müssen sie von einem Helfer entnommen und zur Spüle mit drei Becken gebracht werden. Gründlich spülen und trocknen.



Keine Aluminiumteile in die kochende Lösung geben. Die metallenen Korbhänger bestehen aus Aluminium.

Tiefenreinigungsmodus Massenölsystem (Fortsetzung)

20 Das Korbstützregal reinigen.
Mit dem Goofer-Stab das Korbstützregal aus dem Becken nehmen. Ein Helfer muss das Regl zu Spüle mit drei Becken tragen und gründlich unter heißem Wasser spülen. Gründlich trocknen.

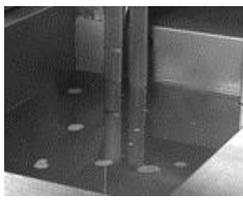


 **Heiße Flächen**
Das Korbstützregal ist sehr heiß.

21 Das Beckeninnere schrubben.
Die Seiten, Vorder- und Rückwand des Beckens mit Hi-Temp Pad-Halter, Pad und Kay QSR Friteusenreiniger schrubben, um alle Rückstände zu entfernen.



22 Reinigung beendet
Nach einer Stunde zeigt die Steuerung REINIGUNG BEENDET an und es wird ein Alarm ausgelöst. Den Alarm durch Drücken ✓ von 1 quittieren.



23 Auskochlösung aus dem Becken entleeren.
Die Anweisungen von Kay Chemical zur Tiefenreinigung befolgen.

Der Computer zeigt abwechselnd LOESUNG ENTFERNT? und JA an. Nachdem die Lösung entfernt wurde, die Taste 1 ✓ drücken.

 **Heiße Flüssigkeiten/ Dampf**
Die Lösung ist sehr heiß. Verspritzen vermeiden.



24 Das Beckeninnere schrubben.
Die Steuerung zeigt abwechselnd BECKEN VOLLSTAENDIG GESCHUEERT? und JA an.



Die Seiten, Vorder- und Rückwand und Oberseite des Beckens mit Hi-Temp Pad-Halter, Pad und Friteusenreiniger reinigen. Alle Rückstände entfernen. Mit der Hi-Temp Detailbürste zwischen und unter den Spulen, in den Beckenecken und an allen anderen schwer erreichbaren Stellen reinigen.



Nachdem das Becken geschrubbt wurde, die Taste 1 ✓ drücken.

25 Ablassen
Die Steuerung zeigt ABLASSEN an, damit die kleine Menge Lösung aus dem Becken abgelassen wird.
 **Heiße Flüssigkeiten/ Dampf**
Die Lösung ist sehr heiß. Verspritzen vermeiden.



26 Das Becken mit Wasser spülen.
Das Becken gründlich mit warmem Wasser spülen (38 °C oder 100 °F). Sicherstellen, dass die Filterwanne eingesetzt ist, um das Spülwasser aufzufangen. Mit mehr sauberem, warmem Wasser wiederholen.



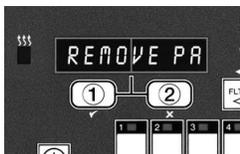
27 Vollständig gespült
Die Steuerung zeigt abwechselnd SPUELEN FERTIG? und JA an.
Wenn die Spülung abgeschlossen ist, die Taste 1 ✓ drücken.



Tiefenreinigungsmodus Massenölsystem (Fortsetzung)

- 28 Die Filterwanne entfernen.**
Auf der Steuerung wird WANNE ENTFERNEN angezeigt.

Die Filterwanne entfernen.



- 29 Trockenes Becken, saubere und trockene Wanne**
Auf der Steuerung wird abwechselnd BECKEN UND WANNE TROCKEN? und JA angezeigt. Die Filterwanne gemäß den Arbeitsanweisungen zur Tiefenreinigung von Kay Chemical entfernen und entleeren. Die Wanne mit einem sauberen, desinfizierten Tuch abwischen. Das Wanneninnere gründlich mit Papiertüchern trocknen. Die Filterwanne reinigen und trocknen. Die Komponenten einsetzen und ein sauberes Filterpad einbauen.



- 30 Becken, Wanne trocken**
Die Taste 1 ✓ drücken, wenn Becken und Wanne trocken sind und wieder in Betrieb genommen werden können.



- 31 Das Becken mit Fett füllen.**
Auf der Steuerung wird abwechselnd BECKEN AUS VORRAT FUELLEN? und JA angezeigt.
Das Becken mit der entsprechende Fettmenge füllen.



Die Taste 1 ✓ drücken, wenn das Becken bis zur unteren Fettstandslinie gefüllt ist.

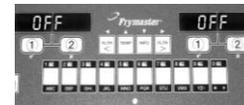
- 32 Das Becken mit Fett füllen.**
Auf der Steuerung wird abwechselnd ZUM FUELLEN JA GEDRUECKT HALTEN und JA angezeigt. Die Taste 1 ✓ gedrückt halten, um das Becken zu füllen. Die Taste loslassen, wenn das Becken bis zur unteren Fettstandslinie gefüllt ist.



- 33 Füllen**
Auf der Steuerung wird FUELLVORGANG LAEUFT angezeigt, während das Becken mit Fett gefüllt wird. Wenn die Taste losgelassen wird, zeigt die Steuerung abwechselnd FUELLUNG FORTSETZEN? und JA NEIN an. Die Taste 1 ✓ gedrückt halten, um den Füllvorgang fortzusetzen.



- 34 Wieder auf AUS schalten.**
Die Steuerung zeigt AUS an.



Warum	Wenn der Höchsttemperaturschalter nicht korrekt funktioniert, kann dies zu einem schweren Geräteschaden und unsicheren Betriebsbedingungen führen. Niemals eine Friteuse betreiben, deren Höchsttemperaturschalter nicht funktioniert. Dieser Test kann durchgeführt werden, wenn die Friteuse eine Stunde lang nicht benötigt wird und das Fett gewechselt werden soll. Das Fett nach Abschluss dieses Tests entsorgen.	
Erforderlicher Zeitaufwand	45 Minuten zum Erhitzen der Friteuse	25 Minuten pro Wanne 1 Stunde zum Abkühlen des Fetts vor der Entsorgung.
Tageszeit	Nach Betriebsschluss. Dieser Test ist dann durchzuführen, wenn das Fett gewechselt werden soll.	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen, wenn das Fett gewechselt werden soll.
Gefahrensymbole	 Heiße Flüssigkeiten/ Dampf  Heißes Fett  Heiße Flächen	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Fettentsorgungswagen



Neoprenhandschuhe

Verfahren

- Vorbereitung der Tests.**
Sicherstellen, dass der Fettwechsel für die Friteuse geplant ist. Das Fett muss am Ende des Verfahrens entsorgt werden.

Den Fettstand in der Friteuse prüfen. Er muss bis zur oberen Fettstandlinie reichen.



Durch Drücken der Taste TEMP die Fetttemperatur prüfen. Die Fetttemperatur sollter höher als 82 °C sein.



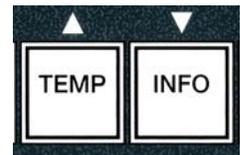
Bestätigen, dass die Abzugshauben-Fettfilter angebracht sind, dann die Abzugsgebläse einschalten. Die Gebläse müssen während des gesamten Verfahrens eingeschaltet bleiben. Bei diesem Verfahren wird das Fett in der Friteuse auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt. Das Fett kann etwas rauchen und wird extrem heiß sein.



- Den Computer ausschalten
Die Tasten AUS drücken.



- Den Programmiermodus aufrufen
Die Tasten TEM und INFO gleichzeitig gedrückt halten, bis STUFE 1 auf der Steuerung angezeigt wird und sich zu CODE EINGEBEN ändert.



- Code eingeben
Mit den Nummerntasten 1-2-3-4 eingeben.



- Die Computer-Anzeige ändert sich
Computer zeigt NIVEAU 1 PROGRAM an.



Höchsttemperaturschalter (Fortsetzung)

6 Durch die Wahlmöglichkeiten blättern
Die Taste ▼ INFO drücken, um zu HOHE BEGRENZUNG TEST zu blättern.



7 Die Auswahl bestätigen
Die Taste 1 ✓ drücken.



8 Die Testauswahl bestätigen
Der Computer zeigt abwechselnd HOECHSTTEMPERATUR? und JA NEIN an.



9 Taste drücken
Die Taste 1 ✓ drücken.



10 Die Bestätigungstaste gedrückt halten.
Der Computer zeigt BESTAETIGUNGST-ASTE GEDRUECKT HALTEN an.



11 Taste gedrückt halten
Die Taste ✓ des getesteten Beckens gedrückt halten. Der Computer zeigt während des Tests die Beckentemperatur an.



12 Becken erhitzt sich
Der Computer zeigt HEISS HOCH-1 an, wenn das Becken 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F) erreicht.
Bei Computern für die Europäische Union (mit CE-Markierung) beträgt die Temperatur 202 °C (395 °F).



13 Höchsttemperaturschalter geöffnet
Auf der Steuerung wird abwechselnd HILFE und HOCH-2 angezeigt, wenn sich der Höchsttemperaturschalter zwischen 217 °C und 231 °C öffnet.



14 Höchsttemperatur-Störung
Wenn der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird, zeigt die Steuerung abwechselnd HOECHSTTEMPERATUR-STOERUNG und NETZ TRENNEN an. In diesem Fall die Friteuse vom Netz trennen und unverzüglich Service anfordern.

15 Taste loslassen
Die Taste 1 ✓ loslassen.

16 Nachdem das Fett abgekühlt ist, mit AUS beenden.
Wenn das Becken unter 204 °C abgekühlt ist, zum Beenden und Zurückkehren zu AUS zweimal die Taste 2 ✕ drücken.



17 Das Fett entsorgen.
Das Fett nach dem Höchsttemperaturtest entsorgen. Bei Nicht-RTI-Restaurants den MSDU (Fettentsorgungswagen) verwenden.
Wenn ein Fettvorratssystem verwendet wird, die entsprechenden Verfahren zum Entsorgen des Fetts anwenden.



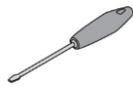
18 Die Höchsttemperaturschalter für alle restlichen Friteusen prüfen.
Schritte 3 bis 18 für alle restlichen Friteusen wiederholen.

Warum	Um die Filterpumpe der Friteuse in gutem Betriebszustand zu halten	
Erforderlicher Zeitaufwand	2 Minuten zur Vorbereitung	5 Minuten bis Abschluss
Tageszeit	Zu Geschäftsbeginn; die Friteuse muss kalt sein	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: In Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen, wenn die Friteuse ausgeschaltet werden kann.
Gefahrensymbole	 Heißes Fett  Heiße Flächen	

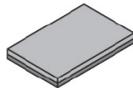
Werkzeuge und Hilfsmittel



O-Ringes für die Filterpumpe



Flachklingschraubendreher



Nicht kratzender Reibschwamm

Verfahren

1 Die Friteuse für das Verfahren vorbereiten.

Prüfen, ob die Friteuse kalt ist. Dieses Verfahren darf nur bei kalter Friteuse und leerer Filterwanne durchgeführt werden.



2 Die Filterwanne entfernen.

Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen.



3 Den O-Ring austauschen.

Den O-Ring aus der Wannendüse nehmen. Den O-Ring durch einen neuen ersetzen. O-Ringe können bei Ihrer örtlichen, autorisierten Servicestelle gekauft werden.



4 Die Saugrohre reinigen.

Das Saugrohr mit Innengewinde und das Saugrohr mit Außengewinde mit einem nicht kratzenden Reibschwamm reinigen.



5 Die Filterwanne wieder einsetzen.

Die Wanne in den Friteusenschrank einsetzen.

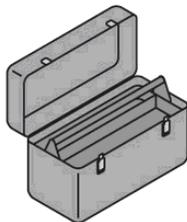


Geräte-Warnhinweis

Nur die Ersatz-O-Ringe des Herstellers verwenden. Diese Ringe werden speziell für den Einsatz mit heißem Speisefett hergestellt. Herkömmliche O-Ringe dürfen zu diesem Zweck nicht verwendet werden.

Warum	Frymaster recommends that a Factory Authorized Service Technician inspect this appliance at least annually. This will help ensure the equipment is in safe working order and operating at peak performance.	
Erforderlicher Zeitaufwand	K. A.	1 Stunde pro Friteuse zum Abschluss der Prüfung
Tageszeit	Die Prüfung muss so eingeplant werden, dass der Geschäftsbetrieb nicht unterbrochen wird und dass der Servicetechniker ausreichenden Zugang zur Küchenmaschine hat.	
Gefahrensymbole		

Werkzeuge und Hilfsmittel



Vom Servicetechniker bereitgestellte Werkzeuge

Verfahren

NUR QUALIFIZIERTE TECHNIKER

- 1 Gehäuseprüfung**
Das Gehäuse muss innen und außen, vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersucht werden.
 **Heiße Flächen**
- 2 Prüfung des Heizelements**
Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Fettablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- 3 Prüfung des Scharniers**
Überprüfen, ob das Scharnier beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte nicht klemmen und/oder reiben.

- 4 Die Erhöhungsdauer der Friteuse prüfen.**
Ein Becken der Friteuse auswählen. Die letzte Erhöhungsdauer der Friteuse für dieses Becken anhand des Verfahrens in FR3 M1 prüfen. Die letzte Erhöhungsdauer sollte weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden) betragen.

Wenn die Erhöhungsdauer der Friteuse kürzer als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden) ist, ist das Verfahren für dieses Becken abgeschlossen. Mit Schritt 6 fortfahren.
- 5 Die Friteuse nach Bedarf einstellen.**
Wenn die Erhöhungsdauer der Friteuse nicht akzeptabel ist, folgende Punkte prüfen: Falls Probleme festgestellt werden, sind diese wie beschrieben zu beseitigen.

Bei elektrischen Friteusen muss sichergestellt werden, dass der große Stecker korrekt angeschlossen ist. Nach Bedarf einstellen. Mit Schritt 6 fortfahren.

- 6 Prüfung der Stromaufnahme**
Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Friteuse angegeben ist.

- 7 Fühlerprüfung**
Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzenfühler korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Fühlerschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.

- 8 Prüfung der elektrischen Komponenten**
Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Computer/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Fett und anderen Verunreinigungen sind.

- 9 Prüfung der Verdrahtungsanschlüsse**
Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.

- 10 Prüfung der Sicherheitsvorrichtung**
Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.

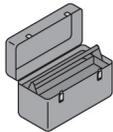
- 11 Prüfung der Frittierwanne**
Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.

- 12 Prüfung des Kabelbaums**
Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

- 13 Prüfung der Fettleitung**
Alle Fettrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.

Warum	Frymaster recommends that a Factory Authorized Service Technician inspect this appliance at least annually. This will help ensure the equipment is in safe working order and operating at peak performance.
Erforderlicher Zeitaufwand	1,5 Stunden bis Abschluss
Tageszeit	Die Prüfung muss so eingeplant werden, dass der Geschäftsbetrieb nicht unterbrochen wird und dass der Servicetechniker ausreichenden Zugang zur Küchenmaschine hat.
Gefahrensymbole	 Chemikalien  Stromversorgung  Heißes Fett  Heiße Flächen  Manuelle Handhabung  Bewegte Teile  Scharfe Gegenstände/Flächen  Rutschige Böden

Werkzeuge und Hilfsmittel



Vom Servicetechniker bereitgestellte Werkzeuge

Verfahren

NUR QUALIFIZIERTE TECHNIKER

1 Gehäuseprüfung

Das Gehäuse muss innen und außen, vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersucht werden.



2 Den geregelten Gasdruck prüfen.

Das örtliche Gasversorgungsunternehmen oder eine Serviceagentur verständigen, um den Gasdruck am Gasregler der Friteuse zu prüfen.

Bei Erdgas muss der Druck 3,0 Zoll Wassersäule betragen (76 mm H₂O) Bei Propangas muss der Druck 8,25 Zoll Wassersäule betragen (210 mm H₂O)

Falls der Druck nicht diesen Werten entspricht, die Serviceagentur oder das Gasversorgungsunternehmen mit der entsprechenden Druckkorrektur beauftragen.

3 Fühlerprüfung

Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzenfühler korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Fühlerschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.

4 Das Entlüftungsrohr des Gasventils reinigen und ersetzen.

Das Entlüftungsrohr des Gasventils reinigen und ersetzen. Das Reinigungsverfahren im Wartungshandbuch befolgen.

5 Verbrennungsluftgebläse reinigen.

Verbrennungsluftgebläse reinigen. Das Reinigungsverfahren im Wartungshandbuch befolgen.

6 Die Erhöhungsdauer der Friteuse prüfen.

Ein Becken der Friteuse auswählen. Die letzte Erhöhungsdauer der Friteuse für dieses Becken anhand des Verfahrens in FR3 M1 prüfen. Die letzte Erhöhungsdauer sollte weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) betragen.

Wenn die Erhöhungsdauer der Friteuse weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) beträgt, ist das Verfahren für dieses Becken abgeschlossen. Mit Schritt 9 fortfahren.

7 Die Verbrennung prüfen.

Wenn die Erhöhungsdauer der Friteuse weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) beträgt, diesen Schritt auslassen.

Ein Multimeter in Serie geschaltet mit dem weißen Flammensensor am Zündelement anschließen. Den Brenner nach Ende des Schmelzzyklus mindestens eine Minute lang betreiben. Nach 1 Minute muss der Messwert am Multimeter zwischen 2,5 und 3,5 μA liegen. Andere Messwerte sind nicht akzeptabel.

Nach 90 Sekunden Dauerbetrieb die Farbe des Brenners prüfen. Der Brenner muss hell orangerot glühen. Die richtige Farbe der Brennerfarben-Vergleichstabelle an der Türinnenseite der Friteuse entnehmen. Eine blaue Flamme oder dunkle Flecken an der Brennerstirnseite sind nicht akzeptabel.

8 Das Verbrennungsluftgebläse nach Bedarf einstellen.

Wenn die Erhöhungsdauer der Friteuse weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) beträgt, diesen Schritt auslassen.

Wenn der Multimeter-Messwert oder die Brennerfarbe nicht akzeptabel ist, muss die Verbrennungsluftgebläse-Einlassplatte eingestellt werden.

Die Sicherungsmuttern an der Einlassplatte mit einem kleinen verstellbaren Schraubenschlüssel lockern. Die Platte öffnen und schließen, um den Luftstrom einzustellen und dabei den Multimeter-Messwert und die Farbe des Brenners beobachten. Eine blaue Flamme bedeutet gewöhnlich, dass der Brenner nicht genug Luft erhält. Dunkle Flecken am Brenner bedeuten gewöhnlich, dass der Brenner zu viel Luft erhält.

Wenn der μA -Messwert im zulässigen Bereich und die Brennerfarbe hell orangerot ist, die Einlassplatte des Gebläses in dieser Stellung halten. Nun die Sicherungsmuttern der Gebläseeinlassplatte festziehen.

9 Prüfung der Sicherheitsvorrichtung

Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.

10 Prüfung der Frittierwanne

Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.

11 Prüfung des Kabelbaums

Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

12 Prüfung der Fettleitung

Alle Fettrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.

13 Die restlichen Friteusen kalibrieren.

Schritte 2 bis 12 für alle übrigen Becken und Friteusen wiederholen.