

## Frymaster

Моделни номера BIELA14 и BIGLA30  
LOV – Нисък обем олио

**Задачи за ежедневна поддръжка**

- FR 3 D1 Почистване на фритюрника  
FR 3 D2 Филтриране за поддръжка

**Задача за ежеседмична поддръжка**

- FR 3 W1 Почистване зад фритюрника

**Задача за поддръжка веднъж на две седмици**

- FR 3 B1 Калибриране на фритюрника

**Задачи за ежемесечна поддръжка**

- FR 3 M1 Калибриране на времето за възстановяване на фритюрника  
FR 3 M2 Почистване на сензора за олио

**Задачи за поддръжка веднъж на тримесечие**

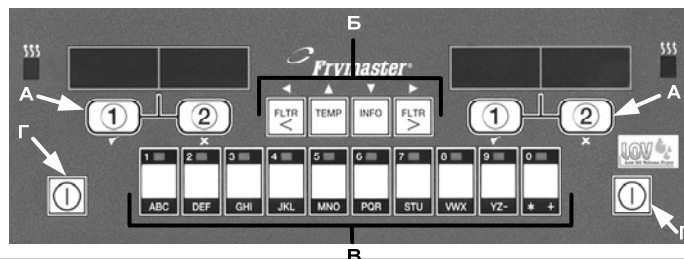
- FR 3 Q1 Дълбоко почистване, система тип „JIB“ (Туба в кутия)  
FR 3 Q2 Дълбоко почистване, система за наливно олио  
FR 3 Q3 Проверка на горната граница  
FR 3 Q4 Инспекция на О-пръстена

**Задачи за ежегодна поддръжка**

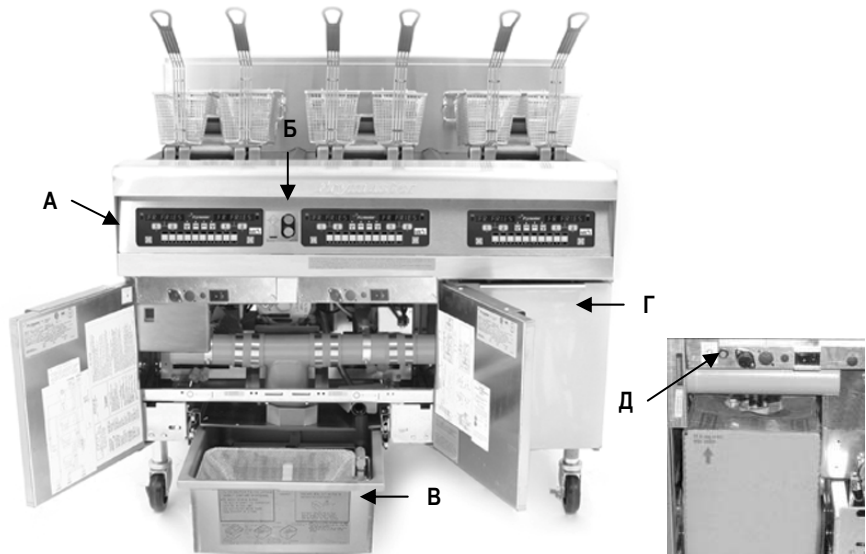
- FR 3 A1-T Сервизна инспекция (само електрически фритюрници)  
FR 3 A2-T Сервизна инспекция (само газови фритюрници)

## Компютър модел M3000

А. Бутони за цикъла на готвене, Б. Бутони за „Filter“ (Филтриране), „Temp“ (Температура), „Info“ (Информация), „Programming“ (Програмиране) и „Navigation“ (Навигация), В. Бутони за продукти, Г. „ON/OFF“ (Включено/Изключено)



## Модел BIELA14



А. Компютър M3000, Б. Светлинни индикатори на LOV, В. Съд за филтриране, Г. Резервоар за олио тип „JIB“ (Туба в кутия), Д. Бутон за нулиране на „JIB“ (Туба в кутия)

**⚠ Опасности**

Тези икони ви предупреждават за възможен риск от телесно нараняване.

**▨ Сигнали на съоръжението**






Потърсете тази икона, за да намерите информация как да избегнете повреда на съоръжението, докато извършвате процедура.

**★ Съвети**

Потърсете тази икона, за да намерите полезни съвети как да изпълните процедура.

3/2013 Bulgarian



<b>Защо</b>	Премахване на карамелизираното олио от фритюрника и почистване на звеното нагреватели.	
<b>Изисквано време</b>	5 минути за подготовка	15 минути за извършване (5 минути на съд)
<b>Време от деня</b>	Нискооборотни периоди	За 24-часови ресторанти: през нощта или по време на нискооборотни периоди
<b>Икони за опасност</b>	 Горещо олио  Горещо олио  Горещи повърхности  Електричество  Химикали	

## Инструменти и принадлежности

						
Държач за гъба за високи температури и гъба Ecolab	Хартини кърпи	Неопрениви филтриращи ръкавици	Престилка, термоустойчива	KAY® QSR Почистващ препарат за фритюрници	Щит за лице	Ръжен за почистване „Fryer's Friend“
						
KAY® QSR Обезмасляващ препарат за тежки условия на работа	KAY® SolidSense Универсален суперконцентрат (APSC)	Кофа с кърпи, напоени с дезинфекциращ препарат				

## Процедура

- 1 Изключете фритюрниците.**  
Поставете всички електрически прекъсвачи на фритюрниците в позиция „Off“ (Изключено).



- 2 Сложете си защитна екипировка.**  
Използвайте цялата одобрена от McDonald's защитна екипировка, включително термоустойчивата престилка, щита за лице и неопренивите ръкавици.



Тази процедура трябва да се извършва само за по една вана едновременно.



### Горещо олио

Горещото олио може да причини сериозни изгаряния.

- 3 Почистете предната и горната част на звеното нагреватели (само електрически фритюрници).**  
С термоустойчиви ръкавици поставете капаци върху съдовете за пържене, като се уверите, че те са под прав ъгъл на тях.



### Горещо олио



### Горещи повърхности

Използвайте малко количество почистващ препарат QSR за фритюрници върху гъба за високи температури (само електрически фритюрници).  
Използвайте тази гъба, за да почистите около звеното нагреватели и прилежащата му част.



Щом тя бъде почистена, изтрийте излишъка с кърпа, напоена с дезинфекциращ препарат.  
**Уверете се, че от кърпата не капе разтвор в близост до горещо олио.**

## Ежедневно почистване на фритюрниците (продължение)

Махнете капака на съда за пържене и извадете рейките на кошницата посредством Fryer's Friend. Оставете ги настрана. Повдигнете нагревателите посредством Fryer's Friend.



Поставете обратно капациите на съдовете за пържене и изтрийте излишното олио от нагревателите с хартиена кърпа.



### 4 Почистете отдолу звеното нагреватели (само електрически фритюрници).

Използвайте малко количество почистващ препарат QSR за фритюрници върху гъба за високи температури. Използвайте тази гъба, за да почистите отдолу звеното нагреватели и прилежащата му част.



Щом тя бъде почистена, изтрийте излишъка с кърпа, напоена с дезинфекциращ препарат.

**Уверете се, че от кърпата не капе** разтвор в близост до горещо олио.

Махнете капака на съда за пържене. Посредством Fryer's Friend спуснете нагревателите и поставете обратно рейките на кошницата.

### 5 Изтрийте повърхностите.

Напръскайте чиста, напоена с дезинфекциращ препарат кърпа с разтвор от обезмасляващ препарат за тежки условия на работа и щателно изтрийте всички повърхности на фритюрника, за да премахнете наслоената мазнина и замърсявания. Уверете се, че от кърпата не капе разтвор в близост до горещо олио. Оставете повърхностите да изсъхнат на въздух.



**Горещи повърхности**



**Горещо олио**

Олиото във фритюрника може да е много горещо.



**Сигнал на съоръжението**

При изтриването на съоръжението винаги проявявайте внимание да не накапете с вода електрическите компоненти.

### 6 Повторете за останалите съдове за пържене.

**Защо** Почистване на ваната от трохи и щателно филтриране на олиото за удължаване на живота му

**Изисквано време** 5 минути за подготовка 10 минути на вана за извършване

**Време от деня** По време на нискооборотни периоди.

**Икони за опасност**

 Химикали
  Електричество
  Горещи течности/пара
  Горещо олио

 Горещи повърхности
  Ръчно боравене
  Движещи се части

 Остри предмети/повърхности
  Хлъзгави подове

### Инструменти и принадлежности



Ръкавици,  
филтриращи



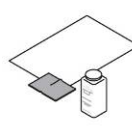
Щит за лице



Престилка,  
термоустойчива



Държач за гъба за  
високи  
температури и  
гъба Ecolab



Комплект  
McFiltering за  
вградена филтърна температура  
система



Четка Ecolab за  
части под висока  
температура



KAY® QSR  
Почистващ  
препарат за  
фритюрници



KAY® SolidSense  
Универсален  
суперконцентрат (APSC)

### Процедура

- 1 Сложете си защитна екипировка**  
Използвайте цялата одобрена от McDonald's защитна екипировка, включително термоустойчивата престилка, щита за лице и неопреновите ръкавици.



Тази процедура трябва да се извършва само за по една вана едновременно.



#### Горещо олио

Горещото олио може да причини сериозни изгаряния.

- 2 Проверете филтърния съд**  
Уверете се, че филтърният съд за изпразване и капакът му са поставени правилно на мястото си.



#### Съвет

Ако филтърният съд не е поставен правилно на мястото си, на екрана се показва „INSERT PAN“ (Поставете съда).



- 3 Натиснете и задръжте бутона „FILTER“ (Филтриране)**  
Уверете се, че фритюрникът е включен и че олиото е горещо, за да получите най-добрите резултати от филтрирането. Натиснете и задръжте бутона за филтриране за три секунди, докато на контролера се покаже „FILTER MENU“ (Меню „Филтриране“), което се променя на „AUTO FILTER“ (Автоматично филтриране).



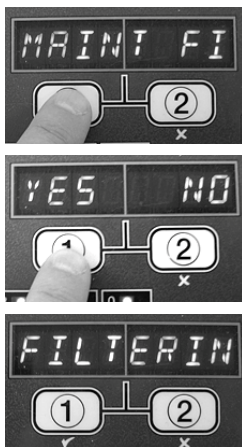
- 4 Натиснете бутона „INFO“ (Информация)**  
Натиснете бутона „INFO“ (Информация) и на контролера се показва „MAINT FILTER“ (Филтриране за поддръжка).



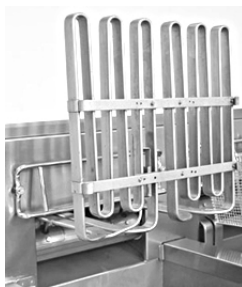
продължение ►

## Филтриране за поддръжка (продължение)

- 5 Натиснете бутона ✓**  
Натиснете бутона ✓ и на контролера се показва „MAINT FILTER?“ (Филтриране за поддръжка?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не). Натиснете бутона ✓ за „YES“ (Да), за да източите олиото. Контролерът показва „FILTERING“ (Филтрира се). Натиснете бутона X за „NO“ (Не) и контролите се връщат към нормална експлоатация.



- 6 Повдигнете нагревателите (само електрически фритюрници)**  
Щом олиото бъде източено, повдигнете шарнирните нагреватели.
- ⚠ Горещи повърхности**  
Използвайте защитни ръкавици при повдигането на нагреватели, за да избегнете изгаряния.



- ⚠ Сигнал на съоръжението**  
Внимавайте да не повредите сондата в средата на нагревателите.

- 7 Изтъркайте ваната отвътре**  
Използвайте държача за гъбата за високи температури, самата гъба и малко количество почистващ препарат KAY QSR за фритюрници, за да изтъркате стените, ъглите и дъното на вътрешната страна на ваната. Използвайте четката за части под висока температура, за да премахнете наслоените отпадъци от нагревателите (само електрически фритюрници), ъглите на ваните и други труднодостижими части.



- ⚠ Сигнал на съоръжението**  
Внимавайте да не повредите сондите.

- 8 Изтъркайте сензора за олио (само газови фритюрници)**  
Използвайте гъбата за високи температури и почистващия препарат за фритюрници, за да премахнете карамелизираното олио от сензора за олио. Избършете основно с хартиени кърпи, за да премахнете всички останки.



- 9 Завършете изтъркването**  
Щом ваната бъде почиствена и на контролера се показва „SCRUB VAT COMPLETE?“ (Завършено ли е почистването на ваната?), което се редува с „YES“ (Да), натиснете бутона ✓.



- 10 Измиване**  
На контролера се показва „WASH VAT?“ (Да се измие ли ваната?), което се редува с „YES“ (Да). Спуснете нагревателите и натиснете бутона ✓. Контролерът показва „WASHING“ (Измиване), докато олиото циркулира през ваната.



- 11 Повторно измиване**  
Щом цикълът на измиване завърши, на контролера се показва „WASH AGAIN?“ (Да се измие ли отново?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не). Ако ваната е чиста, натиснете бутона X. Ако ваната не е чиста, натиснете бутона ✓ и стъпка 10 се повтаря.

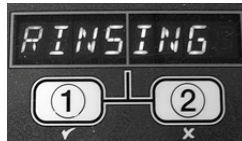


продължение! ▶

## Филтриране за поддръжка (продължение)

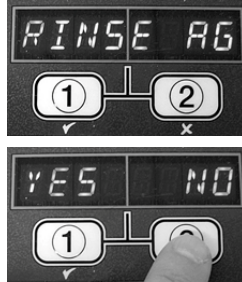
### 12 Изплакване

На контролера се показва „RINSING“ (Изплаква се), докато олиото струи във ваната.



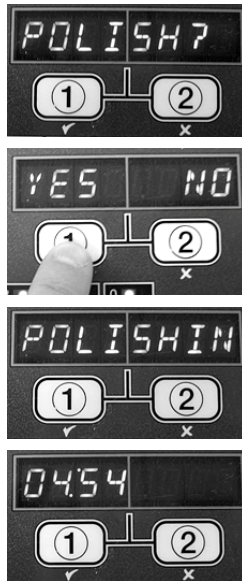
### 13 Повторно изплакване

Щом изплакването завърши, на контролера се показва „RINSE AGAIN?“ (Да се изплакне ли отново?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не). Ако ваната е чиста, натиснете бутона X. Ако ваната не е чиста, натиснете бутона ✓ и стъпка 12 се повтаря.



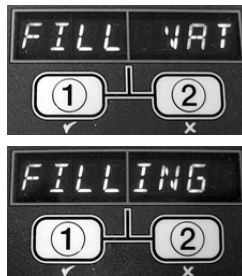
### 14 Полиране

На контролера се показва „POLISH?“ (Да се полира ли?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не). Натиснете бутона ✓ за „YES“ (Да). На контролера се показва „POLISHING“ (Полира се), което се редува с таймер за обратно отброяване, докато олиото циркулира през филтърната система в продължение на 5 минути.



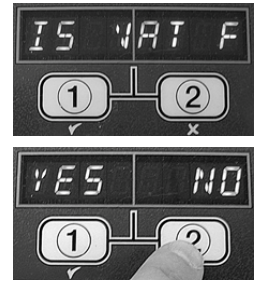
### 15 Пълнене на ваната

Щом цикълът на полиране приключи, на контролера се показва „FILL VAT?“ (Да се напълни ли ваната?), което се редува с „YES“ (Да). Натиснете бутона ✓ за „YES“ (Да), на контролера се показва „FILLING“ (Пълни се) и ваната се напълва с олио.



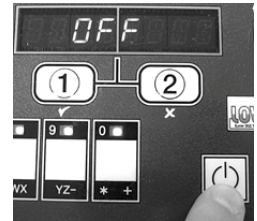
### 16 Пълна ли е ваната?

Щом ваната се напълни, на контролера се показва „IS VAT FULL?“ (Пълна ли е ваната?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не). Натиснете бутона ✓, ако ваната е пълна. Натиснете бутона X, за да стартирате помпата отново, ако ваната не е пълна.



### 17 Включване на захранването

Натиснете бутона за захранването, за да включите контролера и да върнете фритюрника към нормална експлоатация



### ★ Съвет

Ако филтърната подложка не е била сменена, на контролера се показва напомнянето „CHANGE FILTER PAD?“ (Смяна на филтърната подложка?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не). Натиснете бутона ✓, за да анулирате съобщението, но то ще се показва отново на всеки 4 минути, докато филтърната подложка не бъде сменена.

### 18 Извадете филтърния съд

Отворете вратата и извадете навън взела на филтърния съд.

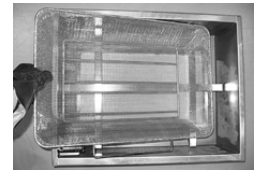
### ⚠ Горещи повърхности

Филтърният съд може да е горещ! Използвайте защитни ръкавици за избягване на сериозни изгаряния.



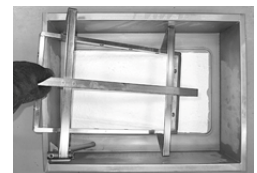
### 19 Извадете кошницата за трохи

Повдигнете кошницата за трохи от филтърния съд. Избършете олиото и трохите от кошницата за трохи. Почистете кошницата за трохи със сапун и вода и щателно я изплакнете с гореща вода.



### 20 Извадете придържащия пръстен на филтърната подложка

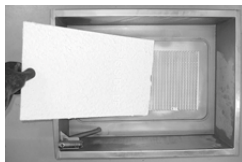
Извадете придържащия пръстен на филтърната подложка и го почистете с горещ разтвор на SolidSense универсален суперконцентрат (APSC) в мивката с отделения. Изплакнете щателно с гореща вода.



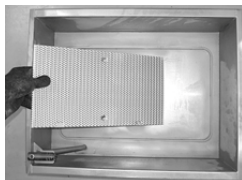
продължение! ▶

## Филтриране за поддръжка (продължение)

- 21 Извадете филтърната подложка от съда**  
Издърпайте филтърната подложка от съда и я изхвърлете.



- 22 Извадете долната вътрешна решетка**  
Издърпайте долната вътрешна решетка от съда и я почистете щателно с горещ разтвор на SolidSense универсален суперконцентрат (APSC) в мивката с отделения. Изплакнете **щателно** с гореща вода.



- 23 Почистете филтърния съд за изпразване**  
Избършете олиото и трохите от филтърния съд.



- 24 Обратно сглобяване**  
Сглобете в обратен ред, като първо поставите долната решетка в съда за филтриране, последвана от филтърната подложка с граповата страна нагоре, придържачия пръстен и кошницата за трохи.









**★ Съвет**

Уверете се, че съда за филтриране, долната решетка, кошницата за трохи и придържачия пръстен са напълно сухи, преди да поставите филтърната подложка в съда, тъй като водата ще я разтвори.

<b>Защо</b>	За гарантиране на висококачествени пържени продукти и намаляване на възможността от пожар в близост до фритюрника	
<b>Изисквано време</b>	5 минути за подготовка	45 минути за извършване
<b>Време от деня</b>	След затваряне	За 24-часови ресторанти: през нощта или по време на нискооборотни периоди

**Икони за опасност**

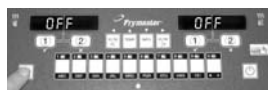
 **Електричество**  
  **Горещо олио**  
  **Горещи повърхности**  
  **Ръчно боравене**  
 **Остри предмети/повърхности**  
  **Хлъзгави подове**

**Инструменти и принадлежности**



**Процедура**

**1 Изключете фритюрниците**  
Завъртете електрическите ключове на всички фритюрници в позиция „Off“ (Изключено).



**2 Извадете и изпразнете улея за мазнини и гресьорката.**  
Извадете улея за мазнини от смукателя. Извадете гресьорката от смукателя. Улеят и гресьорката се намират под филтрите на смукателя. Изсипете олиото от улея и гресьорката в количката за изхвърляне.

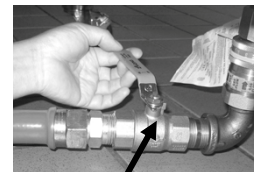


**Горещо олио**

Олиото в улея и гресьорката може да е горещо. Използвайте ръкавици.

**3 Изключете и разкачете газа.**  
Ако фритюрникът не е газов, пропуснете тази стъпка.

Ако фритюрникът е газов, използвайте ръчния спирателен вентил за газта, за да спрете подаването на газ. Ръчният спирателен вентил за газта се намира на хранващия тръбопровод преди бързите разединители. След това разединете газопровода от фритюрника чрез бързия разединител.



Ръчен спирателен вентил

**Сигнал на съоръжението**

Използвайте само ръчния спирателен вентил, за да спрете подаването на газ. *Не използвайте бързите разединители.*

продължение ►



## Почистване на участъка зад фритюрниците (продължение)

### 4 Подгответе фритюрника за почистване.

Освободете застопорените колела на фритюрника.

Ако фритюрникът има напречник, повдигнете предната страна на напречника така, че кухненският гръб да може да мине свободно под филтърния рафт. Избутайте фритюрника внимателно настрани от защитната стена точно колкото напречникът да излезе извън филтърния рафт.

Подсигурете напречника, ако има такъв. Поставете капачице върху всички вани.

Избутайте фритюрника по-далеч от защитната стена, толкова че да можете да почистите зад него.



#### Горещо олио

Олиото във фритюрника може да е много горещо. Избутвайте фритюрника бавно, за да избегнете разплискване на олиото. Използвайте ръкавици.

### 5 Изключете фритюрника от електрическото захранване.

Изключете електрическия шнур на фритюрника от контакта, като издърпате електрическия щепсел. Може да е необходимо да завъртите щепсела, за да го извадите от контакта.



#### Електричество

### 6 Почистете филтрите на фритюрника.

Извадете филтрите на фритюрника от смукателя. Занесете филтрите до мивката с три отделения и ги накснете в KAY® SolidSense™ универсален суперконцентрат (APSC).



#### Химикали

KAY® SolidSense™ универсален суперконцентрат (APSC)



### 7 Изстържете участъка зад фритюрника.

Използвайте шпатула, за да изстържете мазните наслоявания и твърдия нагар от участъка зад фритюрника. Почистете следните участъци в този ред: частите от тялото, които можете да стигнете, задната част на смукателя, страните на смукателя и вдлъбнатия участък на филтрите на фритюрника.

Ако фритюрникът е електрически, след това използвайте шпатулата, за да изстържете всички мазни наслоявания и твърд нагар от всички метални листове около фритюрника, равната плоскост и конзолата на фритюрника. Преминете към стъпка 8, след като тези участъци бъдат почистени.

Ако фритюрникът е газов, след това използвайте шпатулата, за да изстържете всички мазни наслоявания и твърд нагар от тези участъци в този ред: ограничителя на газохода, всички метални листове около фритюрника, изваждащата се гравитационна перка, ъгъла на уплътнението, равната плоскост и конзолата на фритюрника.

В случая на газови фритюрници внимавайте да не изгървете мазнини или твърд нагар в прохода на газохода, докато чистите.

#### Сигнал на съоръжението

Не чупете противопожарната стояема вложка в долната част на тялото. Счупването на тази вложка ще активира пожарогасителната система.



continued ►



## Почистване на участъка зад фритюрниците (продължение)

### 8 Почистете участъка зад фритюрника.

Използвайте найлонова четка за съдове, четка с дълга дръжка и кофа с горещ разтвор от KAY® SolidSense™ универсален суперконцентрат (APSC), за да изтъркате всички участъци, които изтъргахте в стъпка 7. Почистете участъците в същия ред, в който ги изтъргахте в стъпка 7. След това използвайте четката с дълга дръжка, за да изтъркате пода около фритюрника.

Избършете всички участъци с хартиени кърпи, докато са чисти и сухи.



#### Хлъзгави подове

Подът може да е влажен там, където сте го изтъркали.



продължение



### 9 Помолете мениджъра си да направи инспекция.

Помолете мениджъра си да инспектира свършеното от вас и да одобри почистването. Повторете всички действия за почистване съобразно указанията на мениджъра си.

### 10 Измиете краката и ходовите колела на фритюрника.

Използвайте найлонова четка за съдове и кофа с горещ разтвор от KAY® SolidSense™ универсален суперконцентрат (APSC), за да измиете краката и ходовите колела на фритюрника. Избършете ги, докато са сухи, с хартиени кърпи.



### 11 Избършете пода около фритюрника с бърсалка.

Използвайте бърсалка за под и кофа с горещ разтвор от KAY® SolidSense™ универсален суперконцентрат (APSC), за да избършете целия под около фритюрника.



#### Хлъзгави подове

Подът може да е влажен след избърсването си.



### 12 Оставете повърхностите да изсъхнат.

Оставете всички повърхности на фритюрника, стената и пода да изсъхнат на въздух.



### 13 Включете отново фритюрника в електрическата мрежа.

Бавно избутайте фритюрника към електрическия контакт, докато е достатъчно близо, за да може щепселът да бъде включен. Включете щепсела в контакта.



#### Електричество



#### Горещо олио

Олиото във фритюрника може да е много горещо. Избутайте фритюрника бавно, за да избегнете разплискване на олиото.



### 14 Подгответе фритюрника за употреба.

Избутайте фритюрника напред внимателно, докато е близо до филтърния рафт. Махнете капачиците от всички вани. Повдигнете предната страна на напречника, докато кухненският гръб мине под филтърния рафт, и избутайте фритюрника внимателно до обичайната му позиция.



### 15 Свържете фритюрника обратно към подаването на газ.

Ако фритюрникът е електрически, пропуснете тази стъпка.

Проверете двата края на бързия разединител за мазнини. Избършете бързия разединител, за да го почистите, ако е необходимо. Свържете обратно куплунга на газопровода.



продължение ▶



#### Сигнал на съоръжението

Уверете се, че бързият разединител за газта е напълно скачен и застопорен, преди да включите подаването на газ.

## Почистване на участъка зад фритюрниците (продължение)

- 16** Поставете обратно филтрите и улея за мазнини на фритюрника. Застопорете колелата на място. Поставете обратно филтрите и улея за мазнини на фритюрника в смукателя.



- 17** Включете подаването на газ. Ако фритюрникът е електрически, пропуснете тази стъпка.



Завъртете ръчния спирателен вентил за газта в позиция „On“ (Включено). Включете компютъра, за да се уверите, че горелките ще се запалят отново. Щом горелките бъдат запалени, можете да изключите компютъра.



продължение ►

- 18** Почистете участъка зад другите фритюрници. Повторете от стъпка 1 до стъпка 17 за всички останали фритюрници.



<b>Защо</b>	За поддържане на стандартите за хранителна безопасност	
<b>Изисквано време</b>	1 минута за подготовка	5 минути за извършване, щом фритюрникът е достигнал температурата си на готвене. Тази температура трябва да бъде достигната за приблизително 45 минути.
<b>Време от деня</b>	При отваряне	За 24-часови ресторанти: по време на нискооборотни периоди
<b>Икони за опасност</b>	 Горещо олио	 Горещи повърхности

### Инструменти и принадлежности



Пирометър със сонда във ваната за пържене



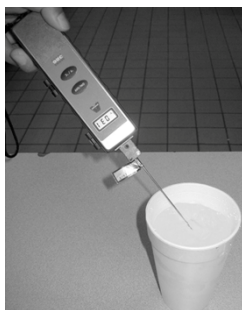
Неопренови ръкавици

### Процедура

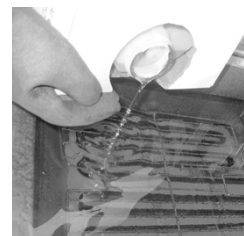
- 1 Калибрирайте пирометъра.**  
Напълнете с лед чаша за гореща напитка, след което добавете студена вода от автомата за напитки до върха на леда. Трябва да имате 50% лед и 50% вода.

**2. Поставете сондата във водата.**  
Поставете сондата в ледената вода и не спирайте да бъркате, докато показанието за температурата не се стабилизира.

**3. Отчетете температурата.**  
Показанието трябва да е 0°C, плюс или минус 1°C. Ако не е, трябва да калибрирате, ремонтирате или подмените пирометъра. За извършване на калибриране изпълнете процедурите за калибриране, проверка и регулиране, предоставени от производителя на пирометъра ви.
- 2 Включете фритюрника и загрейте олиото.**  
Натиснете бутона ON/OFF (Включено/Изключено), за да включите фритюрника. Настройте фритюрника за продукта, който ще приготвяте. Оставете олиото във фритюрника да достигне температурата на готвене, след което оставете фритюрника да излезе от цикъл.



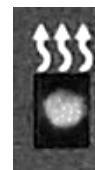
- 3 Проверете нивото на олиото.**  
Проверете нивото на олиото, когато олиото достигне температурата на готвене. Ако олиото е над линията „Oil Level“ (Ниво на олиото), отстранете толкова от него, че да спадне до линията, като го източите в съд или контейнер за изхвърляне. Ако олиото е под линията „Oil Level“ (Ниво на олиото), добавете още, докато я достигне.



**Горещо олио**

Олиото във фритюрника е много горещо. Използвайте ръкавици.

- 4 Введете ваната в цикъл на работа.**  
Оставете ваната да влезе и излезе от цикъл на работа три пъти. Топлинният индикатор ще светне, когато фритюрникът се загрева.

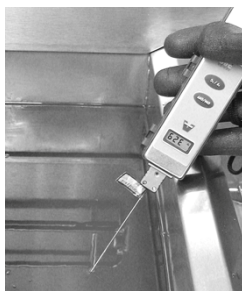


продължение ►

## Калибриране на фритюрника (продължение)

### 5 Отчетете температурата на олиото.

Поставете сондата за ваната за пържене на пирометъра в горещото олио до 2,5 см от края на сондата. Краят трябва да е приблизително 7,6 см под повърхността на олиото. Оставете показанието за температурата да се стабилизира.



### 6 Изведете температурата на екрана на фритюрника.

Натиснете ключа за показване на температурата на ваната, от която сте взели показанието на пирометъра. Екранът ще покаже температурата за ваната.



### 7 Сравнете температурните показания.

Сравнете температурното показание на пирометъра със съответстващата температура на екрана.

Ако разликата между двете температури е по-малка от 3°C, без значение дали е плюс, или минус, не е необходимо да регулирате настройката за температурата.

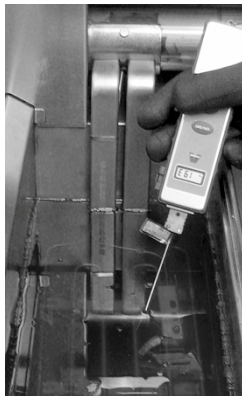
Ако разликата между двете температури е по-голяма от 3°C, без значение дали е плюс, или минус, обадете се на сервизен техник, за да съобщите за проблема.



### 8 Повторете за другата страна на разделена на сектори вана.

Ако сте тествали цяла вана, пропуснете тази стъпка и преминете към стъпка 9.

Ако сте тествали едната страна на разделена на сектори вана, повторете от стъпка 5 до стъпка 7 за другата ѝ страна.



### 9 Завършете проверката на калибрирането.



Когато изпълните от стъпка 5 до стъпка 7 за ваната (включително двете страни на разделена на сектори вана), натиснете бутона „On/Off“ Включване/Изключване, за да завършите проверката на калибрирането ѝ.



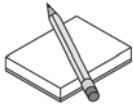
### 10 Калибрирайте останалите фритюрници.

Повторете от стъпка 1 до стъпка 9 за всички останали фритюрници.



<b>Защо</b>	За поддържане на стандартите за хранителна безопасност за пържени продукти	
<b>Изисквано време</b>	1 минута за подготовка	5 минути за извършване
<b>Време от деня</b>	При отваряне	За 24-часови ресторанти: сутринта
<b>Икони за опасност</b>	 Горещо олио	 Горещи повърхности

### Инструменти и принадлежности



Хартия и молив

### Процедура

- 1 Включете фритюрника.**  
Натиснете бутона „ON/OFF“ (Включено/Изключено), за да включите фритюрника. На екрана ще се покаже „----“, името на продукт или „LOW TEMP“ (Ниска температура).
- 2 Проверете най-скорошното време за възстановяване.**  
Фритюрникът автоматично записва времето си за възстановяване всеки път, когато температурата на ваната се повиши от 121°C до 149°C.  
  
Натиснете бутона „INFO“ (Информация). На двата дисплея ще се покаже най-скорошното време за възстановяване. Запишете си времето за възстановяване.



- 3 Сравнете най-скорошното време за възстановяване с приемливото време за възстановяване.**  
Приемливото време за възстановяване за електрически фритюрници е по-малко от 1:40 (една минута, четиридесет секунди). Приемливото време за възстановяване за газови фритюрници е по-малко от 2:25 (две минути, двадесет и пет секунди).



продължение ►

Ако времето за възстановяване, което сте си записали, е по-малко от приемливото време за възстановяване на фритюрника, тогава ефективността му е приемлива. Преминете към стъпка 5.

Ако времето за възстановяване, което сте си записали, е повече от приемливото време за възстановяване на фритюрника, тогава ефективността му не е приемлива. Преминете към следващата стъпка.

# Калибриране на времето за възстановяване на фритюрника (продължение)

## 4 Регулирайте фритюрника, ако е необходимо.

Ако времето за възстановяване на фритюрника не е приемливо, проверете следните елементи в него. Ако установите проблеми, отстранете ги, както е описано.



Само в случая на електрически фритюрници потвърдете, че големият електрически щепсел е правилно поставен в контакта. Корижирайте го съобразно необходимостта.

Само в случая на газови фритюрници проверете ъгъла на уплътнението, гравитационната перка и равната плоскост. Корижирайте разположението им, ако е необходимо.

Само в случая на газови фритюрници проверете притока на въздух и вентилатора за подаване на въздух за горене. Корижирайте съобразно необходимостта.

Само в случая на газови фритюрници, проверете състоянието на лъчистите горелки.

Направете справка с указанията за отстраняване на неизправности в ръководството на оператора

## 5 Проверете времето за възстановяване отново.

Ако времето за възстановяване не бъде постигнато в правилния интервал, за съдействие се обадете на сервисната гореща линия на Frymaster на телефон +1-800-551-8633.



## 6 Калибрирайте отново всички останали фритюрници.




Повторете от стъпка 1 до стъпка 5 за всички останали фритюрници.



**Защо** Премахването на карамелизирано олио от сензора за олио предотвратява повреди поради нагряване.

**Изисквано време** 5 минути за подготовка 15 минути за извършване (5 минути на съд)

**Време от деня** По време на нискооборотни периоди.

**Икони за опасност**  Горещо олио  Горещи повърхности  Химикали  Горещи течности/пара

## Инструменти и принадлежности



Държач за гъба за високи температури и гъба Ecolab



Хартиени кърпи



Неопровени филтриращи ръкавици



Щит за лице



Престилка, термоустойчива



KAY@ QSR Почистващ препарат за фритюрници

## Процедура

- Подгответе за почистване сензора за олио и изключете фритюрника.** Поставете неопровените ръкавици, термоустойчивата престилка и щита за лице. Трябва да носите тази екипировка в продължение на цялата процедура.

Тази процедура трябва да се извършва само за по една вана едновременно.

Натиснете бутона „ON/OFF“ (Включено/Изключено), за да изключите фритюрника. На екрана ще се покаже „OFF“ (Изключено)



- Натиснете и задръжте бутона за филтриране.** Натиснете и задръжте бутона за филтриране за три секунди.



- Превъртете до „DRAIN TO PAN“ (Изпразване в съда).** Натиснете два пъти бутона „INFO“ (Информация), докато се покаже „DRAIN TO PAN“ (Изпразване в съда).



- Натиснете бутона „YES“ (Да).** Натиснете „YES“ (Да), за да продължите.



- Изпразване** Олиото се изпразва от ваната.



- Празна ли е ваната?** Щом ваната се изпразни, на контролера се показва „VAT EMPTY?“ (Празна ли е ваната?), което се редува с „YES“ (Да).




- Натиснете бутона „YES“ (Да).** Натиснете „YES“ (Да), за да продължите.



- Изтъркайте сензора за олио.** Използвайте гъбата за високи температури и почистващия препарат за фритюрници, за да премахнете карамелизираното олио от сензора за олио. Избършете основно с хартиени кърпи, за да премахнете всички останки.

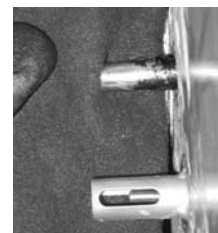


 Горещи повърхности

 Химикали

 Горещи течности/пара

 продължение



продължение ▶



## Почистване на сензора за олио (продължение)

### 9 Напълнете ваната.

На контролера се показва „FILL VAT FROM DRAIN PAN?“ (Да се напълни ли ваната от съда за изпразване), което се редува с „YES/NO“ (Да/Не).



### 10 Натиснете бутона „YES“ (Да).

Натиснете „YES“ (Да), за да продължите.



### 11 Пълнене

Олиото се връща във ваната.



**Горещо олио**



### 12 Пълна ли е ваната?

На контролера се показва „IS VAT FULL?“ (Пълна ли е ваната?), което се редува с „YES/NO“ (Да/Не).



### 13 Натиснете бутона „YES“ (Да).

Натиснете „YES“ (Да), ако е пълна. Ако ваната не е пълна, натиснете „NO“ (Не) и се върнете на стъпка 11.



### 14 Повторете за останалите съдове за пържене.

<b>Защо</b>	Премахва карамелизираното олио от нагревателите (ако фритюрникът е електрически) и съда за пържене.	
<b>Изисквано време</b>	5 минути за подготовка	15 минути за подготовка; 60 на съд за извършване
<b>Време от деня</b>	Тази задача може да се извършва върху един съд едновременно. Ще можете да обслужвате клиентите с останалите съдове.	
<b>Икони за опасност</b>	За 24-часови ресторанти: Тази задача може да се извършва върху един съд едновременно. Ще можете да обслужвате клиентите с останалите съдове.	
	Химикали    Електричество    Горещи течности/пара    Горещо олио Горещи повърхности    Ръчно боравене    Движещи се части Остри предмети/повърхности    Хлъзгави подове	

## Инструменти и принадлежности



Престилка, термоустойчива



Четка Ecolab за части под висока температура



Кофа, пластмасова



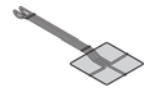
Кофа, чисти и дезинфекцирани кърпи



Кофа, мръсни кърпи



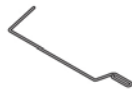
Щит за лице



Цедка за фритюрник



Ръкавици, неопренови



Ръчка



KAY@ QSR Почистващ препарат за фритюрници



KAY@ QSR Обезмасляващ препарат за тежки условия на работа



Количка за изхвърляне на олиото



Хартиени кърпи



Държач за гъба за високи температури и гъба Ecolab

**Процедура** Дълбокото почистване се извършва съгласно процедури, разработени от Kay Chemical. Инструкциите на тази фирма са необходими в допълнение към настоящите инструкции за планирана поддръжка.

### 1 Извършете подготовка за дълбоко почистване и изключете фритюрника.

Сложете си неопренови ръкавици, термоустойчива престилка и щит за лице. Трябва да носите тази екипировка в продължение на цялата процедура.

Тази процедура трябва да се извършва само за по една вана едновременно.

Уверете се, че филтрите на фритюрника са на мястото си. Включете поне един въздухосмукателен вентилатор. Вентилаторът трябва да остане включен в продължение на цялата процедура.

Уверете се, че опорната рейка на кошницата е на мястото си във ваната.

Натиснете бутона „On/Off“ (Включено/Изключено), за да изключите фритюрника. На екрана ще се покаже „OFF“ (Изключено)

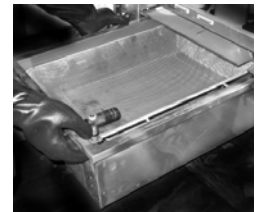
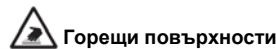


### Сигнал на съоръжението

Избягвайте случайното активиране на пожарогасителната система, като държите въздухосмукателния вентилатор включен и филтрите на фритюрника на мястото им по време на цялата процедура.



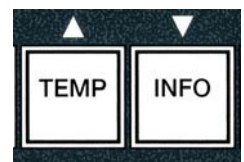
### 2 Махнете филтърния съд. Махнете филтърния съд и извадете кошницата за трохи, задръжачия пръстен, филтърната подложка и решетката.



### 3 Позиционирайте MSDU. Уверете се, че MSDU (съд на McDonald's за изхвърляне на мазнини или количката за изхвърляне на олио) е на мястото под отвода.



### 4 Влезте в режим на дълбоко почистване. Натиснете едновременно и задръжте бутоните „Temp“ (Температура) и „Info“ (Информация), докато на компютъра се покаже „LEVEL 1“ (Ниво 1), което се променя на „ENTER CODE“ (Въведете код).



# Режим за дълбоко почистване на система „J1B“ (туба в кутия) (продължение)

**5 Въведете код.**  
Въведете 1-2-3-4 с клавишите с цифри.



**6 Превъртете до „Deep Clean“ (Дълбоко почистване).**  
Натиснете бутона „Info“ (Информация) ▼, за да превъртите до „DEEP CLEAN MODE“ (Режим на дълбоко почистване).



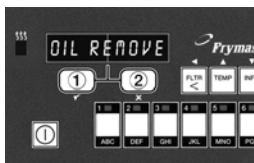
**7 Натиснете клавиша с отметка.**  
Натиснете клавиша 1 ✓ под ваната, която ще чистите.



**8 Потвърдете дълбокото почистване.**  
На компютъра се редуват „DEEP CLEAN?“ (Дълбоко почистване?) и „YES NO“ (Да/Не). Натиснете клавиша 1 ✓.



**9 Потвърдете, че олиото е премахнато.**  
**Разделени на сектори съдове:**  
На компютъра се показва „Deep Clean“ (Дълбоко почистване), което се редува с „L R“ (Ляво/Дясно). Натиснете бутона 1 ✓ или 2 ✗ под сектора на ваната, който ще чистите. На компютъра се показва „IS OIL REMOVED?“ (Олиото премахнато ли е?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не).



**Цели съдове:** На компютъра се показва „IS OIL REMOVED?“ (Олиото премахнато ли е?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не).

**10 Потвърдете състоянието на съда.**  
**Празна вана:** Натиснете клавиша 1 ✓. На компютъра се показва „SOLUTION ADDED?“ (Добавен ли е разтворът?), което се редува с „YES“ (Да).



**Вана, пълна с олио:** Натиснете клавиша 2 ✗. На компютъра се показва „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?“ (Съдът за изхвърляне, поставен ли е на място?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не).



**11 Изпразнете олиото от ваната.**  
**Празна вана:** Преминете към стъпка 12.



Уверете се, че MSDU (съд на McDonald's за изхвърляне на мазнини или количката за изхвърляне на олио) е на място под изпускателния отвод на фритюрника.



**Цяла вана:** Натиснете клавиша 1 ✓ и оставете олиото да се изпразни в количката за изхвърляне на олио. Избутайте всички частици пържена храна или други утайки в изпускателния вентил, за да бъдат отведени. На компютъра се показва „DISPOSING“ (Изхвърля се), което се променя на „VAT EMPTY?“ (Празна ли е ваната?).



Натиснете клавиша 1 ✓.

**Горещо олио**

Олиото може да е много горещо. Избягвайте разпликването на олио.

**12 Поставете обратно филтърния съд.**  
Поставете филтърния съд с премахнати всички вътрешни компоненти в шкафа на фритюрника.



**Горещи повърхности**

**13 Добавете обезмасляващ препарат и гореща вода във ваната.**  
Сипете KAY® QSR обезмасляващ препарат за тежки условия на работа внимателно във ваната. Използвайте 2/3 от галон (2,52 литра) обезмасляващ препарат, ако чистите цяла вана. Използвайте 1/3 от галон (1,26 литра) обезмасляващ препарат, ако чистите едната страна на разделена на сектори вана. Завършете пълненето на ваната с гореща вода. Разтворът трябва да е на 1 инч над линията за пълнене.



Направете справка с инструкциите на Kay Chemical относно процедурата за дълбоко почистване на фритюрници за допълнителни указания.



**Химикали**

KAY® QSR Обезмасляващ препарат за тежки условия на работа

# Режим за дълбоко почистване на система „J1B“ (туба в кутия) (продължение)

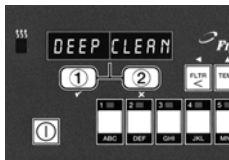
## 14 След добавяне на разтвора за почистване

На компютъра се показва „SOLUTION ADDED“ (Разтворът е добавен), което се редува с „YES“ (Да). Натиснете клавиша 1 ✓.



## 15 Стартирайте дълбокото почистване

На компютъра се показва „DEEP CLEAN“ (Дълбоко почистване), което се редува с таймер за обратно отброяване за един час. Разтворът ще достигне температура от 91°C. Разтворът трябва да къкри на тих огън. Изпълнете стъпки от 15 до 18, докато таймерът отброява оставащото време.



### Hot Liquids/Steam

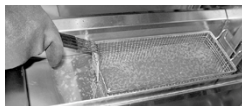
Разтворът не трябва никога да завира силно, иначе може да изкипи. Ако започне да кипи извън съда, анулирайте дълбокото почистване, като натиснете и задържите бутон 2x за три секунди.

Никога не оставяйте фритюрника без наблюдение по време на дълбоко почистване.



## 16 Почистете кошниците за пържене.

Поставете кошниците за пържене в разтвора за почистване. Когато са чисти, помолете друг член на екипа да ги извади и занесе на мивката с три отделения. Те трябва да се **Горещи течности/пара** щателно.



### Сигнал на съоръжението

Не поставяйте алуминиеви части във врящия разтвор. Солидните метални държачи на кошниците са направени от алуминий.

## 17 Почистете опорната рейка на кошниците.

Използвайте ръчката, за да извадите опорната рейка на кошниците от ваната. Помолете друг член на екипа да занесе рейката на мивката с три отделения и да я изплакне щателно с гореща вода. Тя трябва да се подсуши щателно.



### Горещи повърхности

Опорната рейка на кошниците е много гореща.

## 18 Изтъркайте ваната отвътре.

Изтъркайте страничните, предните и задните стени на ваната с държача за гъба за високи температури, гъбата и Kau QSR почистващ препарат за фритюрници.



## 19 Почистването е извършено

След един час на компютъра се показва „CLEAN DONE“ (Почистването е извършено) и се чува алармен звук. Натиснете 1 ✓, за да изключите алармата.



## 20 Изпразнете разтвора от ваната.

Изпълнете процедурата на Kau Chemical за дълбоко почистване, за да премахнете разтвора.

На компютъра се показва „IS SOLUTION REMOVED?“ (Разтворът премахнат ли е?), което се редува с „YES“ (Да). Щом разтворът се премахне, натиснете бутон 1 ✓.



### Горещи течности/пара

Разтворът ще бъде много горещ. Избягвайте разплискването му.



# Режим за дълбоко почистване на система „JIB“ (туба в кутия) (продължение)

- 21 Изтъркайте ваната отвътре.**  
 На компютъра се показва „SCRUB VAT COMPLETE?“ (Завършено ли е изтъркването на ваната?), което се редува с „YES“ (Да).

Използвайте държача за гъба за високи температури, гъбата и почистващия препарат за фритюрници, за да изтъркате ваната отстрани, отпред, отзад и отгоре. Премахнете всички останали наслоявания. Използвайте четката за части под висока температура, за да изтъркате между и под бобините, ъглите на ваните и други труднодостижими участъци.

Щом ваната бъде изтъркана, натиснете бутона 1 ✓.



- 22 Изпразване**  
 На компютъра се показва DRAINING (Изпразва се) за изпразването на малкото количество разтвор от ваната.

**Горещи течности/пара**

Разтворът ще бъде много горещ. Избягвайте разпликването му.



- 23 Изплакнете ваната с вода.**  
 Изплакнете ваната щателно с топла вода (100°F или 38° C). Уверете се, че филтърният съд е поставен, за да поеме водата от изплакването. Повторете с още чиста, топла вода.



- 24 Изплакването е завършено**  
 На компютъра се показва „RINSE COMPLETE?“ (Завършено ли е изплакването?), което се редува с „YES“ (Да).

Натиснете бутона 1 ✓, когато изплакването е завършено.



- 25 Махнете филтърния съд.**  
 На компютъра се показва „REMOVE PAN“ (Махнете съда).

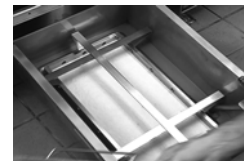
Махнете филтърния съд.

**Горещи повърхности**



- 26 Подсушете ваната, почистете и подсушете съда**

На компютъра се показва „VAT AND PAN DRY?“ (Сухи ли са ваната и съдът?), което се редува с „YES“ (Да). Извадете и изпразнете филтърния съд съобразно процедурата на Kay Chemical за дълбоко почистване. Избършете ваната с чиста, дезинфекцирана кърпа. Щателно подсушете ваната отвътре с хартиени кърпи. Почистете и подсушете филтърния съд. Сглобете го отново с компонентите му и поставете чиста филтърна подложка.



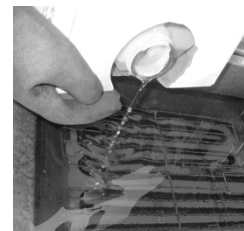
- 27 Ваната и съдът са сухи**  
 Натиснете 1 ✓, когато ваната и съдът са сухи и готови за експлоатация.



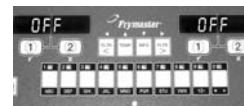
- 28 Напълнете ваната с олио.**  
 На компютъра се показва „MANUAL FILL VAT“ (Ръчно пълнене на ваната), което се редува с „YES“ (Да). Напълнете ваната с подходящото количество олио.

Натиснете 1 ✓, когато ваната е пълна до долната линия за нивото на олиото.

**Ръчно боравене**



- 29 Върнете се до „OFF“ (Изключено).**  
 На компютъра се показва „OFF“ (Изключено).



<b>Защо</b>	Премахва карамелизираното олио от нагревателите (ако фритюрникът е електрически) и съда за пържене.	
<b>Изисквано време</b>	5 минути за подготовка	15 минути за подготовка; 60 на съд за извършване
<b>Време от деня</b>	Тази задача може да се извършва върху един съд едновременно. Ще можете да обслужвате клиентите с останалите съдове.	
<b>Икони за опасност</b>	За 24-часови ресторанти: Тази задача може да се извършва върху един съд едновременно. Ще можете да обслужвате клиентите с останалите съдове.	
	Химикали    Електричество    Горещи течности/пара    Горещо олио Горещи повърхности    Ръчно боравене    Движещи се части Остри предмети/повърхности    Хлъзгави подове	

## Инструменти и принадлежности



Престилка, термоустойчива



Четка Ecolab за части под висока температура



Кофа, пластмасова



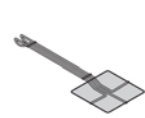
Кофа, чисти и дезинфекцирани кърпи



Кофа, мръсни кърпи



Щит за лице



Щедка за фритюрник



Ръкавици, неопрениви



Ръчка



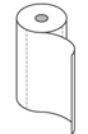
KAY® QSR Почистващ препарат за фритюрници



KAY® QSR Обезмасляващ препарат за тежки условия на работа



Количка за изхвърляне на олиото



Хартиени кърпи



Държач за гъба за високи температури и гъба Ecolab

**Процедура** Дълбокото почистване се извършва съгласно процедури, разработени от Kay Chemical. Инструкциите на тази фирма са необходими в допълнение към настоящите инструкции за планирана поддръжка..

### 1 Извършете подготовка за дълбоко почистване и изключете фритюрника.

Сложете си неопрениви ръкавици, термоустойчива престилка и щит за лице. Трябва да носите тази екипировка в продължение на цялата процедура.

Тази процедура трябва да се извършва само за по една вана едновременно.

Уверете се, че филтрите на фритюрника са на мястото си. Включете поне един въздухосмукателен вентилатор. Вентилаторът трябва да остане включен в продължение на цялата процедура.

Уверете се, че опорната рейка на кошницата е на мястото си във ваната.

Натиснете бутона „Op/Off“ (Включено/Изключено), за да изключите фритюрника. На екрана ще се покаже „OFF“ (Изключено)



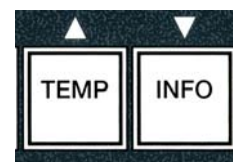
### Сигнал на съоръжението

Избягвайте случайното активиране на пожарогасителната система, като държите въздухосмукателния вентилатор включен и филтрите на фритюрника на мястото им по време на цялата процедура.



### 2 Влезте в режим на дълбоко почистване.

**НЕ** изпрезвайте олиото, което ще се изхвърли в резервоара за отработено олио, в мръсен филтърен съд или филтърен съд, чиито компоненти са извадени. Натиснете едновременно и задръжте бутоните „Temp“ (Температура) и „Info“ (Информация), докато на компютъра се покаже „LEVEL 1“ (Ниво 1), което се променя на „ENTER CODE“ (Въведете код).



### 3 Въведете код.

Въведете 1-2-3-4 с клавишите с цифри.



### 4 Превъртете до „Deep Clean“ (Дълбоко почистване).

Натиснете бутона „Info“ (Информация) ▼, за да превъртите до „DEEP CLEAN MODE“ (Режим на дълбоко почистване).



## Режим за дълбоко почистване на наливна система (продължение)

- 5 Натиснете клавиша с отметка.**  
Натиснете клавиша 1 ✓ под ваната, която ще чистите.



- 6 Потвърдете дълбокото почистване.**  
На компютъра се редуват „DEEP CLEAN?“ (Дълбоко почистване?) и „YES NO“ (Да/Не). Натиснете клавиша 1 ✓.



- 7 Потвърдете, че олиото е премахнато.**  
**Разделени на сектори съдове:** На компютъра се показва „Deep Clean“ (Дълбоко почистване), което се редува с „L R“ (Ляво/Дясно). Натиснете бутон 1 ✓ или 2 X под сектора на ваната, който ще чистите. На компютъра се показва „IS OIL REMOVED?“ (Олиото премахнато ли е?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не).



**Цели съдове:** На компютъра се показва „IS OIL REMOVED?“ (Олиото премахнато ли е?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не).

- 8 Потвърдете състоянието на съда.**  
**Празна вана:** Натиснете клавиша 1 ✓. На компютъра се показва „SOLUTION ADDED?“ (Добавен ли е разтворът?), което се редува с „YES“ (Да).



**Вана, пълна с олио:** Натиснете клавиша 2 X. На компютъра се показва „DRAINING“ (Изпразва се), което се променя на „VAT EMPTY?“ (Празна ли е ваната?), което от своя страна се редува с „YES“ (Да?).



### Горещо олио

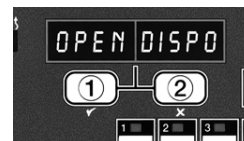
Олиото може да е много горещо. Избягвайте разпликването на олио.



- 9 Ваната е празна.**  
Натиснете клавиша 1 ✓.



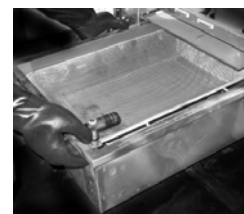
- 10 Отворете изпускателния вентил.**  
На компютъра се показва „OPEN DISPOSE VALVE“ (Отваряне на изпускателния вентил). Отблокирайте изпускателния вентил и издърпайте изцяло ръчката му напред, за да започнете изхвърлянето.



- 11 Изхвърляне**  
На компютъра се показва „DISPOSING“ (Изхвърля се) за четири минути, докато помпата работи.



- 12 Махнете филтърния съд.**  
На компютъра се показва „REMOVE PAN“ (Махнете съда). Махнете филтърния съд и се уверете, че е празен. Ако е празен, извадете кошницата за трохи, придържащия пръстен, филтърната подложка и решетката.



- 13 Празен ли е съдът?**  
На компютъра се показва „IS PAN EMPTY?“ (Празен ли е съдът?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не). Махнете филтърния съд и се уверете, че е празен.



**Съдът е празен:** Натиснете клавиша 1 ✓.

**В съда има олио:** Натиснете клавиша 2 X. Помпата продължава да работи още четири минути.




## Режим за дълбоко почистване на наливна система (продължение)

- 14 Затворете изпускателния вентил.**  
На компютъра се показва „CLOSE DISPOSE VALVE“ (Затворете изпускателния вентил). Затворете изпускателния вентил, като натиснете ръчката на вентила в посока задната част на фритюрника до пълно спиране. Блокирайте ръчката.



- 15 Поставете филтърния съд.**  
На компютъра се показва „INSERT PAN“ (Поставете съда). Поставете филтърния съд с премахнати всички вътрешни компоненти в шкафа на фритюрника.




 **Горещи повърхности**

- 16 Добавете обезмасляващ препарат и гореща вода във ваната.**  
Сипете KAY® QSR обезмасляващ препарат за тежки условия на работа внимателно във ваната. Използвайте 2/3 от галон (2,52 литра) обезмасляващ препарат, ако чистите цяла вана. Използвайте 1/3 от галон (1,26 литра) обезмасляващ препарат, ако чистите едната страна на разделена на сектори вана. Завършете пълненето на ваната с гореща вода. Разтворът трябва да е на 1 инч над линията за пълнене.



Направете справка с инструкциите на Kay Chemical относно процедурата за дълбоко почистване на фритюрници за допълнителни указания.

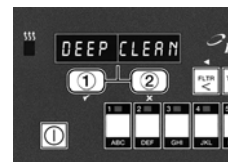
 **Химикали**

KAY® QSR Обезмасляващ препарат за тежки условия на работа

- 17 След добавяне на разтвора за почистване**  
На компютъра се показва „SOLUTION ADDED“ (Разтворът е добавен), което се редува с „YES“ (Да). Натиснете клавиша 1 ✓.



- 18 Стартирайте дълбокото почистване**  
На компютъра се показва „DEEP CLEAN“ (Дълбоко почистване), което се редува с таймер за обратно отброяване за един час. Разтворът ще достигне температура от 91°C. Разтворът трябва да къкри на тих огън. Изпълнете стъпки от 19 до 21, докато таймерът отброява оставащото време.




 **Горещи течности/пара**

Разтворът не трябва никога да заври силно, иначе може да изкипи. Ако започне да кипи извън съда, анулирайте дълбокото почистване, като натиснете и задържите бутон 2x за три секунди.

Никога не оставяйте фритюрника без наблюдение по време на дълбоко почистване.

- 19 Почистете кошниците за пържене.**  
Поставете кошниците за пържене в разтвора за почистване. Когато са чисти, помолете друг член на екипа да ги извади и занесе на мивката с три отделения. Те трябва да се изплакнат и подсушат щателно.



 **Сигнал на съоръжението**

Не поставяйте алуминиеви части във врящия разтвор. Силидните метални държачи на кошниците са направени от алуминий.



## Режим за дълбоко почистване на наливна система (продължение)

- 20 Почистете опорната рейка на кошниците.**  
Използвайте ръчката, за да извадите опорната рейка на кошниците от ваната. Помолете друг член на екипа да занесе рейката на мивката с три отделения и да я изплакне щателно с гореща вода. Тя трябва да се подсуши щателно.



### Горещи повърхности

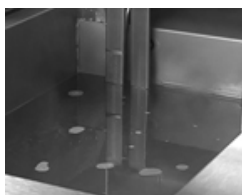
Опорната рейка на кошниците е много гореща.



- 21 Изтъркайте ваната отвътре.**  
Изтъркайте страничните, предните и задните стени на ваната с държача за гъба за високи температури, гъбата и Kau QSR почистващ препарат за фритюрници, за да премахнете всички останали наслоявания.



- 22 Почистването е извършено**  
След един час на компютъра се показва „CLEAN DONE“ (Почистването е извършено) и се чува алармен звук. Натиснете 1 ✓, за да изключите алармата.



- 23 Изпразнете разтвора от ваната.**  
Изпълнете процедурата на Kau Chemical за дълбоко почистване, за да премахнете разтвора.

На компютъра се показва „IS SOLUTION REMOVED?“ (Разтворът премахнат ли е?), което се редува с „YES“ (Да). Щом разтворът се премахне, натиснете бутона 1 ✓.



### Горещи течности/пара

Разтворът ще бъде много горещ. Избягвайте разплискването му.



- 24 Изтъркайте ваната отвътре.**  
На компютъра се показва „SCRUB VAT COMPLETE?“ (Завършено ли е изтъркването на ваната?), което се редува с „YES“ (Да).

Използвайте държача за гъба за високи температури, гъбата и почистващия препарат за фритюрници, за да изтъркате ваната от страни, отпред, отзад и отгоре. Премахнете всички останали наслоявания. Използвайте четката за части под висока температура, за да почистите между и под бобините, ъглите на ваните и други труднодостижими участъци.

Щом ваната бъде изтъркана, натиснете бутона 1 ✓.



- 25 Изпразване**  
На компютъра се показва DRAINING (Изпразва се) за изпразването на малкото количество разтвор от ваната.



### Горещи течности/пара

Разтворът ще бъде много горещ. Избягвайте разплискването му.



- 26 Изплакнете ваната с вода.**  
Изплакнете ваната щателно с топла вода (100°F или 38° C). Уверете се, че филтърният съд е поставен, за да поеме водата от изплакването. Повторете с още чиста, топла вода.



- 27 Изплакването е завършено**  
На компютъра се показва „RINSE COMPLETE?“ (Завършено ли е изплакването?), което се редува с „YES“ (Да).

Натиснете бутона 1 ✓, когато изплакването е завършено.



## Режим за дълбоко почистване на наливна система (продължение)

- 28** **Махнете филтърния съд.**  
На компютъра се показва „REMOVE PAN“ (Махнете съда).

Махнете филтърния съд.



**Горещи повърхности**



- 29** **Подсушете ваната, почистете и подсушете съда**

На компютъра се показва „VAT AND PAN DRY?“ (Сухи ли са ваната и съдът?), което се редува с „YES“ (Да). Извадете и изпразнете филтърния съд съобразно процедурата на Kay Chemical за дълбоко почистване. Избършете ваната с чиста, дезинфекцирана кърпа. Щателно подсушете ваната отвътре с хартиени кърпи. Почистете и подсушете филтърния съд. Сглобете го отново с компонентите му и поставете чиста филтърна подложка.



- 30** **Ваната и съдът са сухи**  
Натиснете 1 ✓, когато ваната и съдът са сухи и готови за експлоатация.



- 31** **Напълнете ваната с олио.**  
На компютъра се показва „FILL VAT FROM BULK?“ (Ваната да се напълни ли от наливна система?), което се редува с „YES“ (Да). Напълнете ваната с подходящото количество олио.

Натиснете 1 ✓, когато ваната е пълна до долната линия за нивото на олиото.



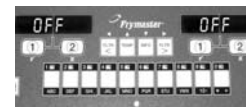
- 32** **Напълнете ваната с олио.**  
На компютъра се показва „PRESS AND HOLD YES TO FILL“ (Натиснете и задръжте „Да“ за пълнене), което се редува с „YES“ (Да). Натиснете и задръжте бутона 1 ✓, за да напълните ваната. Освободете бутона, когато ваната е пълна до долната линия за нивото на олиото.






- 33** **Пълнене**  
На компютъра се показва „FILLING“ (Пълни се), докато ваната се пълни с олио. Ако бутонът бъде освободен, на компютъра се показва „CONTINUE FILLING?“ (Пълненето да продължи ли?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не). Натиснете и задръжте бутона 1 ✓, за да продължите пълненето.



- 34** **Върнете се до „OFF“ (Изключено).**  
На компютъра се показва „OFF“ (Изключено).



<b>Защо</b>	Ако горната граница не работи правилно, това може да доведе до сериозна повреда на съоръжението и създаването на опасни условия. Никога не работете с фритюрник, чиято горна граница не е изправна. Извършете този тест, когато фритюрникът няма да е необходим за един час и олиото предстои да бъде сменено. Изхвърлете олиото след завършване на теста.	
<b>Изисквано време</b>	45 минути време за загряване на фритюрника	25 минути на съд 1 час за охлаждане на олиото преди изхвърлянето му
<b>Време от деня</b>	След затваряне. Извършете този тест, когато олиото за готвене предстои да бъде сменено.	За 24-часови ресторанти: по време на нискооборотни периоди, когато олиото е планирано да бъде сменено
<b>Икони за опасност</b>	 <b>Горещи течности/пара</b>  <b>Горещо олио</b>  <b>Горещи повърхности</b>	

## Инструменти и принадлежности



Количка за изхвърляне на олиото



Неопренови ръкавици

## Процедура

### 1 Подгответе се за тестовете.

Потвърдете, че олиото във фритюрника е планирано да бъде сменено. Олиото трябва да се изхвърли в края на процедурата.

Проверете нивото на олиото във фритюрника. То трябва да е на горната линия „Oil Level“ (Ниво на олиото).

Проверете температурата на олиото, като натиснете бутона „TEMP“ (Температура).


Температурата на олиото трябва да е над 82°C.

Уверете се, че филтрите против мазнини на смукателя са на мястото си, и включете въздухосмукателните вентилатори. Вентилаторите трябва да останат включени в продължение на цялата процедура. По време на тази процедура олиото във фритюрника се нагрява до много висока температура. Олиото може да пуши леко и ще бъде изключително горещо.



### 2 Изключете компютъра

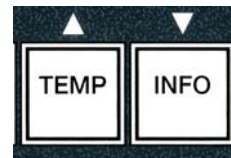
Натиснете бутоните „Off“ (Изключено).

 **Горещи повърхности**



### 3 Влезте в режим за програмиране

Натиснете едновременно и задръжте бутоните „Temp“ (Температура) и „Info“ (Информация), докато на компютъра се покаже „LEVEL 1“ (Ниво 1), което се променя на „ENTER CODE“ (Въведете код).



### 4 Въведете код

Въведете 1-2-3-4 с клавишите с цифри.



### 5 Екранът на компютъра се променя

На компютъра се показва „Level 1 Program“ ((Програмиране на ниво 1).



### 6 Превъртете опциите

Натиснете ▼ бутона „Info“ (Информация), за да превъртите до „High Limit Test“ (Тестване на горната граница).



### 7 Потвърдете избора

Натиснете клавиша 1 ✓.



## Проверка на контролите за горна граница (продължение)

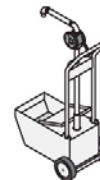
- 8 Потвърдете избора на тест**  
На компютъра се показва „HI LIMIT?“ (Горна граница?), което се редува с „YES NO“ (Да/Не).
- 9 Натиснете клавиша**  
Натиснете клавиша ✓.
- 10 Натиснете и задръжте клавиша с отметка.**  
На компютъра се показва „PRESS AND HOLD CHECK“ (Натиснете и задръжте отметката).
- 11 Натиснете и задръжте клавиша**  
Натиснете и задръжте клавиша ✓ на ваната, която тествате. На компютъра се показва температурата на ваната по време на теста.
- 12 Ваната се нагрива**  
На компютъра се показва „HOT HI-1“ (Висока горна граница), когато ваната достигне  $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ . На компютри, използвани в Европейския съюз (тези със CE маркировка), температурата е  $202^{\circ}\text{C}$ .
- 13 Горната граница се отваря**  
На компютъра се показва „HELP HI-2“ (Помощ), което се редува с „HI-2“ (Горна граница 2), когато горната граница се отвори между  $217^{\circ}\text{C}$  до  $231^{\circ}\text{C}$ .
- 14 Неизправност в горната граница**  
Ако горната граница не успее да се отвори, на компютъра ще се покаже „HIGH LIMIT FAILURE“ (Повреда в горната граница), което се редува с „DISCONNECT POWER“ (Изключете електрическото захранване). Ако това се случи, изключете електрическото захранване незабавно и се обадете на сервиза.
- 15 Отпуснете клавиша**  
Отпуснете бутона 1 ✓.





- 16 Щом олиото се охлади, върнете се до „Off“ (Изключено).**  
Когато ваната се охлади под  $400^{\circ}\text{F}$  ( $204^{\circ}\text{C}$ ), натиснете 2 X двукратно, за да излезете и да се върнете до „OFF“ (Изключено).



- 17 Изхвърлете олиото.**  
Изхвърлете олиото след тест за горна граница. Използвайте съд за изхвърляне на мазнини – MSDU – (количка за изхвърляне на олиото) за обекти без RTI. Ако използвате система за наливно олио, изпълнете съответните процедури, за да изхвърлите олиото.



- 18 Проверете контролите за горната граница за всички останали фритюрници.**  
Повторете стъпки 3–18 за всички останали фритюрници.

<b>Защо</b>	За поддържане на филтърната помпа на фритюрника в изправно състояние.	
<b>Изисквано време</b>	2 минути за подготовка	5 минути за изпълнение
<b>Време от деня</b>	При отваряне. Фритюрникът трябва да е студен	За 24-часови ресторанти: По време на нискооборотен период, когато фритюрникът може да бъде изключен
<b>Икони за опасност</b>	 Горещо олио  Горещи повърхности	

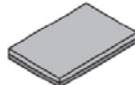
## Инструменти и принадлежности



О-пръстени за филтърната помпа



Отвертка с плосък връх



Недраскаща гъба

## Процедура

- 1 Подгответе фритюрника за процедурата.**  
Проверете, за да се уверите, че фритюрникът е студен. Тази процедура трябва да се извършва само когато фритюрникът е студен и филтърният съд е празен.



- 2 Извадете филтърния съд.**  
Издърпайте филтърния съд навън от шкафа.



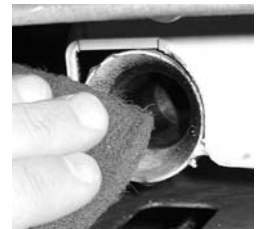
- 3 Подменете О-пръстена.**  
Извадете О-пръстена от дюзата на съда. Подменете О-пръстена с нов. О-пръстени могат да се закупят от местния ви оторизиран сервиз.



### **Сигнал на съоръжението**

За подмяна използвайте само О-пръстени на производителя. Тези пръстени са произведени конкретно за употреба с горещо олио за готвене. О-пръстените за обща употреба не могат да се използват за тази цел.

- 4 Почистете смукателните тръби.**  
Почистете мъжката и женската смукателна тръба с недраскаща гъба.



- 5 Поставете обратно филтърния съд.**  
Поставете обратно съда в шкафа на фритюрника.





**Защо** Frymaster препоръчва уредът да се инспектира от оторизиран от производителя сервизен техник най-малкото ежегодно. Това ще помогне да се гарантира, че съоръжението е в безопасно състояние за работа и експлоатационните му качества са максимално ефективни.

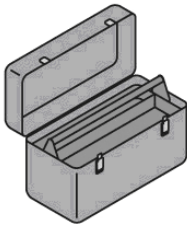
**Изисквано време** Неприложимо 1 час на фритюрник за извършване на инспекцията

**Време от деня** Инспекцията трябва да се насрочи от обекта за гарантиране на непрекъсваемостта на работния процес и за осигуряване на сервизния техник на адекватен достъп до съоръжението.

**Икони за опасност**

 Химикали 
  Електричество 
  Горещо олио 
  Горещи повърхности 
  Ръчно боравене 
  Движещи се части 
  Остри предмети/повърхности 
  Хлъзгави подове


### Инструменти и принадлежности



Инструменти, осигурени от техническото лице

### Процедура

## САМО КВАЛИФИЦИРАНИ ТЕХНИЧЕСКИ ЛИЦА

- 1 Инспекция на шкафа**  
 Инспектирайте шкафа отвътре и отвън, отпред и отзад за прекомерно наслояване на олио.
   
 **Горещи повърхности**
- 2 Инспекция на нагревателите**  
 Уверете се, че нагревателите са в добро състояние и че по тях няма образуван нагар или наслоено карамелизирано олио. Инспектирайте нагревателите за следи от прекомерна работа на празен ход.
- 3 Инспекция на механизма за накланяне**  
 Уверете се, че механизмът за накланяне работи правилно при повдигането и снижаването на нагреватели, както и че проводниците на нагревателите не се заклепват и/или търкат.

- 4 Проверете времето за възстановяване на фритюрника.**  
 Изберете вана на фритюрника. Проверете най-скорошното време за възстановяване на фритюрника за съответната вана посредством процедурата във FR3 M1. Най-скорошното време за възстановяване трябва да е по-малко от 1:40 (една минута, четиридесет секунди).

Ако времето за възстановяване на фритюрника е по-малко от 1:40 (една минута, четиридесет секунди), процедурата е завършена за съответната вана. Преминете към стъпка 6.

- 5 Регулирайте фритюрника, ако е необходимо.**  
 Ако времето за възстановяване на фритюрника не е приемливо, проверете следните елементи в него. Ако установите проблеми, отстранете ги, както е описано.

Само в случая на електрически фритюрници потвърдете, че големият електрически щепсел е правилно поставен в контакта. Коририрайте го съобразно необходимостта. Преминете към стъпка 6.

- 6 Проверка на консумацията на ток**  
 Уверете се, че консумацията на ток на нагревателите е в допустимия обхват, както е посочен на табелката с основни данни на уреда.

## Годишна инспекция (само електрически фритюрници) (продължение)

- 7 Проверка на сондите**  
Уверете се, че сондите за температурата и горната граница са правилно свързани, затегнати и функционират изрядно, както и че стойките, опорите и предпазителите на сондите са налице и са инсталирани съобразно.
- 8 Инспекция на електрическите компоненти**  
Уверете се, че кутията с компоненти и кутията с контактори (т.е. компютър/контролер, релета, интерфейсни платки, трансформатори, контактори и т.н.) са в добро състояние и по тях няма наслоено олио или други наноси.
- 9 Инспекция на електрическите съединения**  
Уверете се, че електрическите съединения на кутията с компоненти и кутията с контактори са стегнати и че проводниците са в добро състояние.
- 10 Проверка на безопасността на устройството**  
Уверете се, че всички предпазни елементи (т.е. предпазители на контакторите, аварийни прекъсвачи за изпразване, ключове за нулиране и т.н.) са налице и функционират съобразно.
- 11 Оглед на съда за пържене**  
Уверете се, че съдът за пържене е в добро състояние и не тече, както и че изолацията на съда за пържене е в здраво състояние.
- 12 Инспекция на сноповете проводници**  
Уверете се, че всички снопове проводници и съединения са стегнати и в добро състояние.
- 13 Инспекция на олиопровода**  
Инспектирайте за течове всички тръби за връщане и изпразване на олиото и се уверете, че всички съединения са стегнати.