

Frymaster

Mallit BIELA14 ja BIGLA30
LOV – Alhainen öljyn taso

Päivittäiset kunnossapitotoimet

- FR 3 D1 Rasvakeittimen
puhdistus
- FR 3 D2 Suodattimen
kunnossapito

Viikottaiset kunnossapitotoimet

- FR 3 W1 Puhdista rasvakeittimen
tausta

Kahden viikon välein suoritettavat
kunnossapitotoimet

- FR 3 B1 Kalibroi rasvakeitin

Kuukausittaiset kunnossapitotoimet

- FR 3 M1 Kalibroi rasvakeittimen
asettumisaika
- FR 3 M2 Puhdista öljynilmaisain

Neljännesvuosittaiset
kunnossapitotoimet

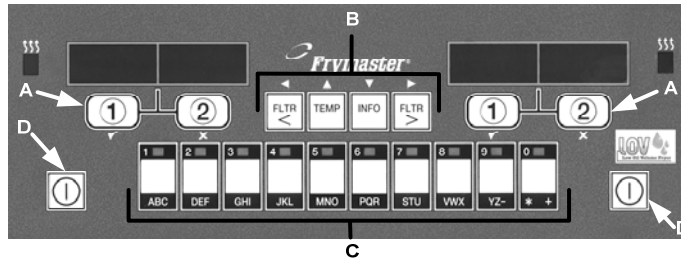
- FR 3 Q1 Syväpuhdistus JIB-
säiliökanisterijärjestelmä
- FR 3 Q2 Syväpuhdistus
öljyntäyttöjärjestelmä
- FR 3 Q3 Yläarvojen tarkastus
- FR 3 Q4 O-renkaan tarkastus

Vuosittaiset kunnossapitotoimet

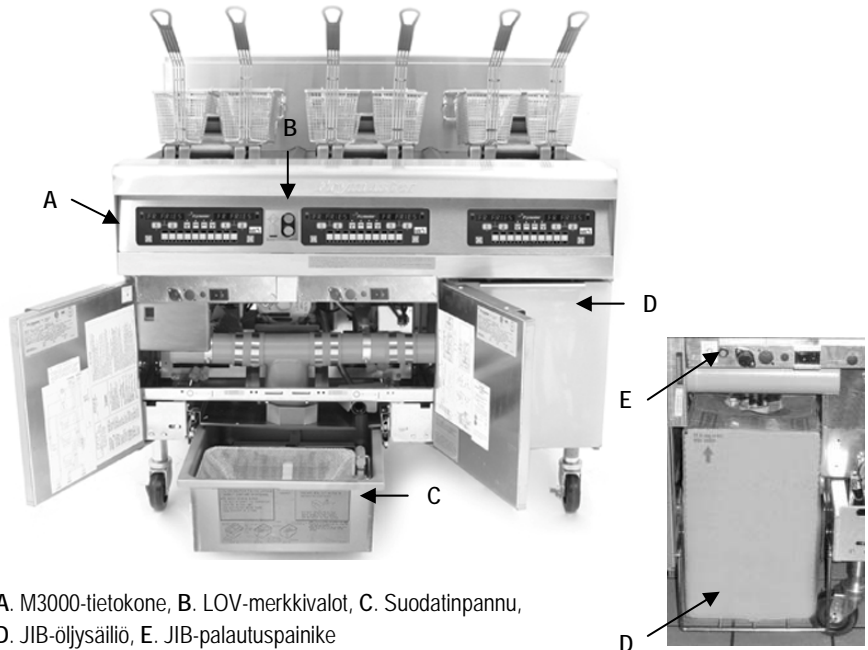
- FR 3 A1-T Huoltoliikkeen tarkastus
(Vain sähkötoimiset
rasvakeittimet)
- FR3 A2-T Huoltoliikkeen tarkastus
(Vain kaasutoimiset
rasvakeittimet)

Tietokoneen malli M3000

A. Paisto-ohjelmapainikkeet, B. Suodatin-, lämpötila-, info-, ohjelmointi- ja selauspainikkeet C. Tuotepainikkeet, D. ON/OFF



Malli BIELA14



A. M3000-tietokone, B. LOV-merkkivalot, C. Suodatinpannu,
D. JIB-öljysäiliö, E. JIB-palautuspainike

⚠ Vaarat

Nämä kuvakkeet varoittavat mahdollisesta tapaturmavaarasta.

▨ Laitehälytykset

Tämän kuvakkeen kohdalta löydät tietoja siitä, kuinka voit välttää laitteen vahingoittumisen käytön aikana.

★ Ohjeita

Tämän kuvakkeen kohdalta löydät toimenpidettä koskevia hyödyllisiä ohjeita.

3/2013 Finnish



Miksi	Poista karamellisoitunut öljy rasvakeittimestä ja puhdista elementtien napa.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	15 minuuttia suorittamiseen (5 minuuttia allasta kohden)
Vuorokauden aika	Hiljaisena aikana	Ympäri vuorokautiset ravintolat: yöllä tai hiljaisina aikoina

Vaaraa ilmaisevat
kuvakkeet



Työkalut ja tarvikkeet



Toimenpide

- 1 Kytke rasvakeitin pois päältä. Käännä rasvakeittimen kaikki virtakytkimet off -asentoon.



- 2 Pue suojavarusteet. Käytä McDonald'sin hyväksymiä suojavarusteita, mukaan lukien kuumuuden kesätäv esiliina, kasvosuojus ja neopreenikäsineet.

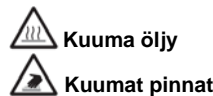


Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.



Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

- 3 Puhdista kuumennuselementin navan etu- ja yläpuoli (vain sähkökäyttöiset keittimet). Kuumuuden kestäviä käsineitä käyttäen aseta suojukset paistoaltaisiin varmistaen, että ne ovat suorassa.



Kaada pieni määrä QSR-rasvakeittimen puhdistusainetta Hi-Temp-tyynylle (vain sähkökäyttöiset keittimet). Puhdista elementin navan ympäryys ja ympäröivät alueet Hi-Temp-tyynyllä.



Kun alue on puhdistettu, pyyhi jäämät desinfiointiaineella kostutetulla pyyhkeellä.

Varmista, ettei pyyhkeestä tipu liuosta kuumaan öljyyn.

Rasvakeittimien päivittäinen puhdistus (jatkuu)

Poista paistoaltaan kansi ja koriteline fryer's friend -tankoa apuna käyttäen. Nosta elementit fryer's friendin avulla.



Aseta paistoaltaan kannet takaisin ja pyyhi öljyjäämät elementeistä paperipyyhkeellä.



- 4 Puhdista kuumennuselementin navan alapuoli (vain sähkökäyttöiset keittimet).

Kaada pieni määrä QSR-rasvakeittimen puhdistusainetta Hi-Temp-tyynylle.

Puhdista elementin navan alapuoli ja ympäröivät alueet Hi-Temp-tyynyllä.

Kun alue on puhdistettu, pyyhi jäämät desinfiointiaineella kostutetulla pyyhkeellä.

Varmista, ettei pyyhkeestä tipu liuosta kuumaan öljyyn.

Poista paistoaltaan suojus. Laske elementit ja aseta koriteline takaisin fryer's friendin avulla.



- 5 Pyyhi pinnat.

Suihkuta desinfiointiaineeseen kostutettuun pyyhkeeseen Heavy Duty -rasvanpoistoainetta ja pyyhi rasvakeittimen kaikki pinnat perusteellisesti rasvan ja likakertymien poistamiseksi. Varmista, ettei pyyhkeestä tipu liuosta kuumaan öljyyn. Anna pintojen kuivua.



 **Kuumat pinnat**

 **Kuuma öljy**

Rasvakeittimen öljy voi olla erittäin kuumaa.

 **Laitehälytys**

Varo tiputtamasta vettä sähköosiin laitteistoa pyyhkiessä.

- 6 Toista sama muiden paistoaltaiden kohdalla.

Miksi	Allas puhdistetaan muruista ja öljy suodatetaan öljyn käyttöön pidentämiseksi.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	10 minuuttia allasta kohden suorittamiseen
Vuorokauden aika	Käyttötarpeen ollessa vähäistä.	

Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet



Työkalut ja tarvikkeet



Suodatinkäsineet



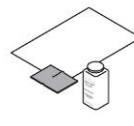
Kasvosuojus



Kuumuuden kestävä esiliina



Ecolab Hi-Temp -
tyynyn pidike ja -
tyyny



McFiltering Kit -
suodatinisarja
sisäänrakennettuun
suodatinjärjestelmään



Ecolab Hi-Temp -
pienoisharja



KAY® QSR -
rasvakeittimen
puhdistusaine



KAY® SolidSense All
Purpose Super
Concentrate (APSC)

Toimenpide

- Pue suojavarusteet**
Käytä McDonald'sin hyväksymiä suojavarusteita, mukaan lukien kuumuuden kesäta esiliina, kasvosuojus ja neopreenikäsineet.



Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.



Kuuma öljy

Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

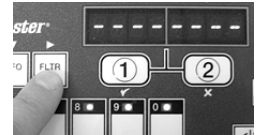
- Tarkista suodatinpannu**
Varmista, että suodattimen tyhjennysallas ja tyhjennysaltaan suoja ovat paikoillaan.



Vihje

Jos suodatinallas ei ole paikoillaan, näytöllä näkyy teksti INSERT PAN (asetä allas paikoilleen).

- Paina ja pidä alhaalla suodatinpainiketta**
Varmista, että rasvakeittimessä on virta ja että öljy on kuumaa parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Paina ja pidä alhaalla suodatinpainiketta kolmen sekunnin ajan, kunnes näytöllä näkyy vuoroin teksti FILTER MENU ja AUTO FILTER.



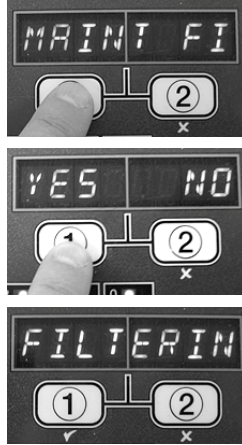
- Paina INFO-painiketta**
Paina INFO-painiketta ja näytölle tulee teksti MAINT FILTER.



jatkuu ▶

Suodattimen kunnossapito (jatkuu)

- 5 Paina ✓-painiketta
Paina ✓-painiketta ja näytölle tulee vuoroin teksti MAINT FILTER? ja YES NO. Valuta öljy painamalla ✓-painiketta kohdasta YES. Näytölle tulee teksti FILTERING.
Paina painiketta X kohdasta NO ja ohjaimet palautuvat normaaliin käyttötilaan.



- 6 Nosta elementit (vain sähkökäyttöiset keittimet)
Kun öljy on valutettu, nosta saranoidut elementit.
- ⚠️ Kuumat pinnat**
Käytä elementtejä nostettaessa suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.



- ⚠️ Laitehälytys**
Varo vahingoittamasta elementtien keskellä olevaa anturia.

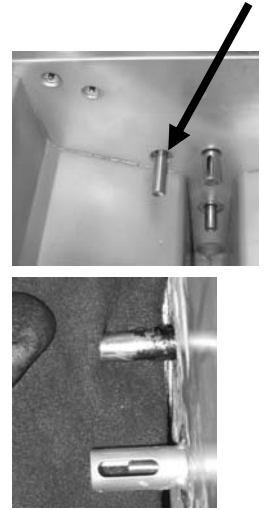
- 7 Puhdista altaan sisusta
Käytä Hi-Temp-tyynynpidikettä, tyynyä ja pientä määrää KAY QSR -rasvakeittimen puhdistusainetta altaan sisäosan reunojen, nurkkien ja pohjan puhdistamiseen. Käytä Hi-Temp-pienoisharjaa jäämien puhdistamiseen elementeistä (vain sähkökäyttöiset keittimet) sekä altaan nurkkien ja muiden vaikeasti puhdistettavien osien puhdistamiseen.



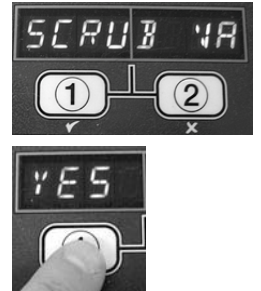
- ⚠️ Laitehälytys**
Varo vahingoittamasta antureita.



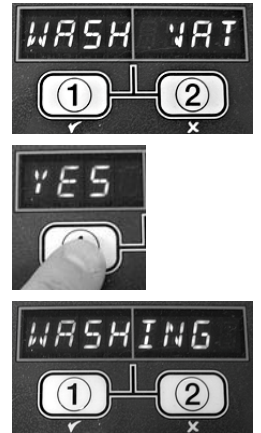
- 8 Puhdista öljyn ilmaisin (vain kaasukäyttöiset keittimet)
Hi-Temp-tyynyllä ja rasvakeittimen puhdistusaineella, jotta karamelloitunut öljy lähtee öljyntunnistimesta. Poista loput jäämät paperipyyhkeellä.



- 9 Puhdistus suoritettu
Kun allas on puhdas ja näytöllä näkyy vuoroin teksti SCRUB VAT COMPLETE? ja YES; Paina ✓-painiketta.



- 10 Pesu
Tietokoneen näytössä vaihtelevat tekstit WASH VAT? ja YES. Laske elementit ja paina ✓-painiketta. Näytöllä näkyy teksti WASHING, kun öljy kiertää altaassa.



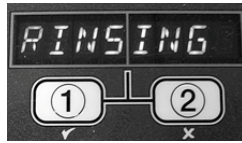
- 11 Pese uudelleen
Kun pesuohjelma on valmis, näytöllä näkyy vuoroin teksti WASH AGAIN? ja YES NO. Jos allas on puhdas, paina X-painiketta. Jos allas ei ole puhdas, paina ✓-painiketta ja vaihe 10 toistetaan.



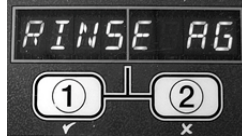
jatkuu ►

Suodattimen kunnossapito (jatkuu)

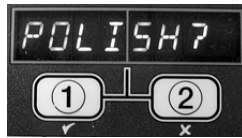
- 12 **Huuhtelu**
Näytöllä näkyy teksti RINSING, kun allas huuhdellaan öljyllä.



- 13 **Huuhtele uudelleen**
Kun huuhtelu on valmis, näytöllä näkyy vuoroin teksti RINSE AGAIN? ja YES NO. Jos allas on puhdas, paina X-painiketta. Jos allas ei ole puhdas, paina ✓-painiketta ja vaihe 12 toistetaan.



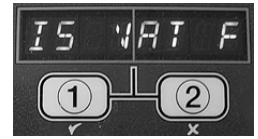
- 14 **Kiillotus**
Tietokoneen näytössä näkyy vuoroin teksti POLISH? ja YES NO. Kiillota allas painamalla ✓-painiketta. Näytöllä näkyy vuoroin teksti POLISHING ja aikalaskuri, kun öljyä kierrätetään suodatinjärjestelmän läpi 5 minuutin ajan.



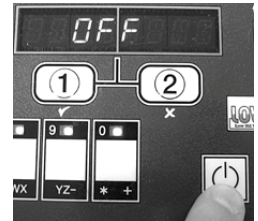
- 15 **Täytä allas.**
Kun kiillotusohjelma on valmis, näytöllä näkyy vuoroin teksti FILL VAT? ja YES. Täytä allas painamalla ✓-painiketta, näytölle tulee teksti FILLING ja allas täyttyy öljyllä.



- 16 **IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)**
Kun allas on täynnä, ohjain näyttää vuoroin tekstin VAT FULL? ja YES. Paina ✓-painiketta, jos allas on täynnä. Paina X-painiketta pumpataksesi öljyä lisää, jos allas ei ole täynnä.



- 17 **Kytke virta päälle**
Kytke ohjaimen virta painamalla virtapainiketta ja palauta rasvakeitin normaaliin käyttötilaan.



★ Vihje

Jos suodatintyynyä ei ole vaihdettu, näytölle tulee vuoroin teksti CHANGE FILTER PAD? ja YES NO. Peruuta viesti painamalla ✓-painiketta, mutta se toistetaan 4 minuutin välein, kunnes suodatintyyny on vaihdettu.

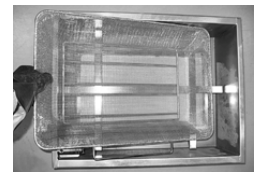
- 18 **Vedä ulos suodatinpannu.**
Avaa ovi ja vedä suodatinpannu ulos.



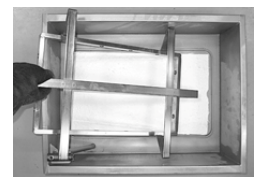
⚠ Kuumat pinnat

Suodatinpannu voi olla kuuma! Käytä suojakäsineitä vakavien palovammojen välttämiseksi.

- 19 **Poista murukori**
Nosta murukori suodatinpannusta. Pyyhi murut ja öljy murukorista. Puhdista murukori saippualla ja vedellä ja huuhtele huolellisesti kuumalla vedellä.



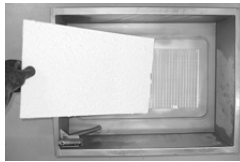
- 20 **Poista suodatintyynyn kiinnitysrenkas**
Poista suodatintyyny ja kiinnitysrenkas ja puhdista ne SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) -liuoksella tiskialtaassa. Huuhtele huolellisesti kuumalla vedellä.



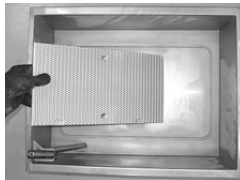
jatkuu ▶

Suodattimen kunnossapito (jatkuu)

- 21 Poista suodatintyyny pannusta
Vedä suodatintyyny ulos
pannusta ja hävitä tyyny



- 22 Poista pohjan imuverkko
Poista pohjan imuverkko
pannusta ja puhdista se
SolidSense All Purpose Super
Concentrate (APSC) -liuoksella
tiskialtaassa. Huuhtele
huolellisesti kuumalla vedellä.



- 23 Puhdista suodattimen
tyhjennysallas
Pyyhi murut ja öljy
suodatinaltaasta.









- 24 Kokoa uudelleen
Kokoa uudelleen vastakkaisessa
järjestyksessä asettaen ensin
paikoilleen pohjan imuverkko,
suodatintyynyn karkea puoli
ylöspäin, kiinnitysrenkaan ja
murukorin.



★ **Vihje**

Varmista, että suodatinallas,
imuverkko, murukori ja
kiinnitysrenkas ovat täysin kuivia
ennen suodatin tyynyn
asentamista, koska vesi liuottaa
suodatintyynyn.

Miksi?	Valmistettavien tuotteiden korkean laadun varmistamiseksi ja tulipalon vaaran pienentämiseksi rasvakeittimen läheisyydessä	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	45 minuuttia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Sulkemisen jälkeen	Ympäri vuorokautiset ravintolat: yöllä tai hiljaisina aikoina
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Sähkö  Kuumaa öljyä  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat	

Työkalut ja tarvikkeet



Harja, porras



Harja, astia, liina



Sanko ja KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) -tiivistettä



Sanko, puhtaita ja desinfioituja pyyhkeitä



Sanko, likaisille pyyhkeille



Varoituskyttilä marasta lattiasta



Moppi



Moppisanko



Mopin puristin



Paperipyyhkeitä



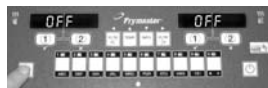
Lasta



Neopreenikäsineet

Toimenpide

- 1 Kytke rasvakeitin pois päältä. Käännä rasvakeittimen virtakytkin OFF-asentoon.



- 2 Poista ja tyhjennä rasvakaukalo ja -kuppi.

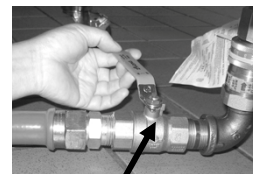
Poista rasvakaukalo poistohuuvasta. Poista rasvakuppi huuvasta. Kaukalo ja kuppi sijaitsevat huuvan suodattimien alla. Kaada kaukalon ja kupin öljyt poistokärryyn.



Kaukalon ja kupin öljy voi olla kuumaa. Käytä käsineitä.

- 3 Sulje ja irrota kaasuliitäntä. Jos kyseessä ei ole kaasutoiminen rasvakeitin, ohita tämä vaihe.

Jos kyseessä on kaasutoiminen rasvakeitin, sulje kaasuliitäntä kaasun manuaalisesta sulkuventtiilistä. Manuaalinen sulkuventtiili sijaitsee tulolinjassa ennen pikakatkaisijaa. Irrota sitten kaasuliitäntä rasvakeittimestä pikakatkaisijan kautta.



Manuaalinen sulkeminen

Laitehälytys

Käytä kaasuliitännän sulkemiseen vain manuaalista sulkuventtiiliä. Älä käytä pikakatkaisijaa.

jatkuu ►

Puhdista rasvakeittimen tausta (jatkuu)

- 4 Valmistele rasvakeitin toimenpiteeseen. Vapauta rasvakeittimen pyörien lukitus.

Jos rasvakeittimessä on pellitys, nosta pellityksen etureuna tarpeeksi kauas roiskesuojasta, niin että suodatinhylly on vapaa. Vedä rasvakeitin varovasti irti seinästä, niin että pellitys juuri irtoaa suodatinhyllystä.

Tue pellitys. Aseta kaikkiin altaisiin suojukset.

Vedä rasvakeitin kauemmas seinästä niin, että tausta voidaan puhdistaa.



Kuuma öljy

Rasvakeittimen öljy voi olla erittäin kuumaa. Siirrä rasvakeitintä varoen, jotta öljy ei roisku. Käytä käsineitä.



- 5 Irrota rasvakeitin virtalähteestä. Irrota rasvakeittimen sähköjohto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta. Pistoketta voi joutua kääntämään, jotta se irtoaisi pistorasiasta.



Sähkö

- 6 Puhdista rasvakeittimen suodattimet.

Poista suodattimet poistohuuvasta. Vie suodattimet kolmialtaiseen tiskialtaaseen ja liota niitä KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) -liuoksessa.



Kemikaalit

KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)



continued ►

- 7 Kaavi rasvakeittimen tausta. Käytä lastaa pehmeän rasvan ja kovan hiilen kaapimiseen rasvakeittimen takana olevasta alueesta. Puhdista seuraavat alueet järjestyksessä: osat, joihi yletät, huuvan tausta, huuvan sivut ja rasvakeittimen suodattimen valuma-alue.



Sähkötoimisessa rasvakeittimessä käytä seuraavaksi lastaa pehmeän rasvan ja kovan hiilen kaapimiseen rasvakeitintä ympäröivistä pinnoista, seisovasta yksiköstä ja tiskistä. Siirry vaiheeseen 8 puhdistettuasi nämä alueet.

Kaasutoimisessa rasvakeittimessä käytä seuraavaksi lastaa pehmeän rasvan ja kovan hiilen kaapimiseen näiltä alueilta tässä järjestyksessä: valumisen rajoitin, ympäröivät pinnat, irrotettava painoterä, tiivistekulma, seisova yksikkö ja tiski.

Kaasutoimisessa rasvakeittimessä varo pudottamasta pehmeää rasvaa tai kovaa hiiltä valumakanavaan puhdistuksen aikana.

Laitehälytys

Älä vahingoita palosuojaaliitintä laitteen alaosassa. Liittimen vahingoittaminen laukaisee palontorjuntajärjestelmän.

Puhdista rasvakeittimen tausta (jatkuu)

8 Puhdista rasvakeittimen taustan alue.

Käytä nylon-harjaa, kaksitasoita harjaa ja sangollista kuumaa KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) -liuosta vaiheessa 7 puhdistettuihin alueisiin. Puhdista alueet samassa järjestyksessä kuin ne kaavittiin vaiheessa 7. Käytä sen jälkeen kaksitasoista harjaa lattian puhdistamiseen rasvakeittimen ympäriltä.

Pyyhi kaikki alueet paperipyyhkeillä, kunnes ne ovat puhtaat ja kuivat.



Liukkaat lattiat

Lattia voi olla märkä puhdistetuista kohdista.



9 Pyydä päällikköä tarkastamaan työ.

Pyydä päällikköä tarkastamaan ja hyväksymään työsi. Toista päällikön vaatimat puhdistustoimenpiteet.

10 Pese rasvakeittimen jalat ja pyörät.

Käytä nylon-harjaa ja sangollista KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)-liuosta rasvakeittimen jalkojen ja pyörien puhdistamiseen. Pyyhi kuivaksi paperipyyhkeellä.



11 Moppaa lattia rasvakeittimen ympäriltä.

Käytä moppia ja sangollista KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) -liuosta koko rasvakeitintä ympäröivän lattian puhdistamiseen.



Liukkaat lattiat

Lattia voi olla märkä moppauksesta.



12 Anna pintojen kuivua. Anna kaikkien rasvakeittimen, seinien ja lattian pintojen kuivua.



13 Kytke rasvakeitin takaisin virtalähteeseen. Työnnä rasvakeitin hitaasti pistorasian suuntaan, kunnes pystyt kytkemään virtajohdon. Kytke rasvakeitin pistorasiaan.



Sähkö



Kemikaalit

Rasvakeittimen öljy voi olla erittäin kuumaa. Siirrä rasvakeitintä varoen, jotta öljy ei roisku.

14 Valmistele rasvakeitin käyttöön. Työnnä rasvakeitintä varovasti, kunnes se on lähellä suodatinhyllyä. Poista altaiden kannet kaikista altaista. Nosta pellityksen etuosaa, kunnes takasuojus ohittaa suodatinhyllyn ja työnnä rasvakeitin varovasti paikalleen.



15 Kytke rasvakeitin takaisin kaasuliitântään. Jos kyseessä ei ole kaasutoiminen rasvakeitin, ohita tämä vaihe.

Tarkista, ettei pikakatkaisijan kummassakaan päässä ole rasvaa. Pyyhi pikakatkaisin puhtaaksi tarvittaessa. Kytke kaasulinja paikoilleen.



jatkuu ▶



Laitehälytys

Varmista, että pikakatkaisin on kunnolla kiinnitetty ja lukittu ennen kaasuliitännän avaamista.

Puhdista rasvakeittimen tausta (jatkuu)

- 16** Aseta suodattimet ja rasvakaukalo takaisin paikoilleen. Lukitse pyörät. Aseta suodattimet ja kaukalo takaisin huuvaan.



- 17** Avaa kaasuliitäntä. Jos kyseessä ei ole kaasutoiminen rasvakeitin, ohita tämä vaihe.





jatkuu ▶

Käännä mauaalinen kaasun sulkuventtiili ON-asentoon. Käynnistä tietokone varmistaaksesi, että polttimet syttyvät uudelleen. Kun polttimet ovat syttyneet, voit sammuttaa tietokonee.

- 18** Puhdista muiden rasvakeittimien tausta
Toista vaiheet 1-17 lopuissa rasvakeittimissä.



Miksi	Ruoan turvallisuusmääraysten täyttämiseksi	
Tarvittava aika	1 minuutti valmisteluun	5 minuuttia suorittamiseen, rasvakeittimen saavutettua paistolämpötila. Rasvakeittimen tulisi saavuttaa paistolämpötila noin 45 minuutissa.
Vuorokauden aika	Avattaessa ravintola	Ympärivuorokautiset ravintolat: hiljaisina aikoina
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kuuma öljy  Kuumat pinnat	

Työkalut ja tarvikkeet



Pyrometri paistoaltaan mittapäällä



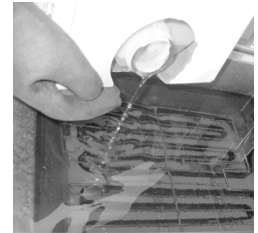
Neopreenikasineet

Toimenpide

- 1 Kalibroi pyrometri.**
Täytä kuuma juomamuki jäällä ja lisää kylmää vettä hanasta jäiden yläpintaan saakka. Puolet sisällöstä pitäisi olla jäätä ja puolet vettä.
2 Aseta mittapää jääveteen
Aseta mittapää jääveteen ja sekoita, kunnes lämpötilalukema tasaantuu.
3 Lue lämpötila
Lukeman tulisi olla 0°C, plus tai miinus 1°C. Jos lukema ei ole oikein, kalibroi, korjaa tai vaihda pyrometri. Kalibroidaksesi pyrometrin, seuraa kalibrointi-, tarkistus- ja säätötoimenpiteitä, jotka on esitetty pyrometrin valmistajan toimittamassa oppaassa.
- 2 Kytke rasvakeittimeen virta ja kuumenna öljy.**
Kytke rasvakeittimeen virta painamalla ON/OFF-painiketta. Aseta rasvakeittimen asetukset paistettavan tuotteen mukaan. Anna rasvakeittimen öljyn saavuttaa paistolämpötila ja käytä paisto-ohjelma loppuun.

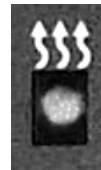


- 3 Tarkista öljyn taso.**
Tarkista öljyn taso, kun se on saavuttanut paistolämpötilan. Jos öljyn taso on öljyntasoviivan yläpuolella, poista öljyä valuttamalla sitä pannuun tai rasvanhävitysyksikköön, kunnes pinta on viivan tasolla. Jos öljyn taso on öljyntasoviivan alapuolella, lisää öljyä viivaan saakka.



Kuuma öljy
Rasvakeittimessä oleva öljy on erittäin kuumaa.
Käytä käsineitä.

- 4 Suorita altaan paisto-ohjelma.**
Annan altaan suorittaa paisto-ohjelma kolme kertaa. Kuumenemisvalo syttyy rasvakeittimen kuumentuessa.



jatkuu ▶

Kalibroi rasvakeitin (jatkuu)

- 5 Lue öljyn lämpötila. Aseta 1 tuuma (2,5 cm) paistoaltaan pyrometrin mittapään kärjestä kuumaan öljyyn. Kärjen tulisi olla noin 7,6 cm öljyn pinnan alapuolella. Anna lämpötilalukeman asettua.



- 6 Näytä lämpötila rasvakeittimessä. Paina sen altaan lämpötilanäytön kytkintä, jonka pyrometristä otit lukeman. Näytössä näkyy altaan lämpötila.



- 7 Vertaa lämpötilalukemia. Vertaa pyrometrin lämpötilalukemaa vastaavan näytön lämpötilalukemaan.

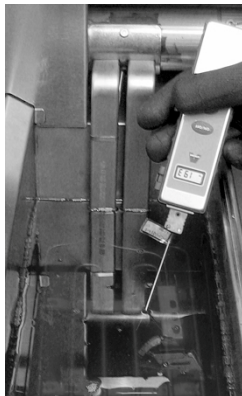
Jos lukemien ero on alle 3°C (joko plus tai miinus), lämpötilaasetuksia ei tarvitse säätää.

Jos lukemien ero on yli 3°C (joko plus tai miinus), pyydä huoltoteknikkoa ilmoittamaan ongelmasta.



- 8 Toista sama menettely toisen jaetun altaan kohdalla. Jos testaamasi allas oli täysikokoinen, ohita tämä vaihe ja siirry vaiheeseen 9.

Jos testaamasi allas oli jaetun altaan toinen puoli, toista vaiheet 5-7 jaetun altaan toisella puolella.





- 9 Päättää kalibrointitarkastus. Kun olet suorittanut altaan kohdalla vaiheet 5-7 (mukaan lukien jaetun altaan molemmat puolet), päättää altaan kalibrointitarkastus painamalla ON/OFF-painiketta.

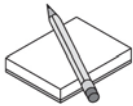


- 10 Kalibroi loput rasvakeittimet. Toista vaiheet 1-9 lopuissa rasvakeittimissä.



Miksi	Paistettavien ruokien turvamääräysten täyttämiseksi	
Tarvittava aika	1 minuutti valmisteluun	5 minuuttia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Avattaessa ravintola	Ympärivuorokautissa ravintoloissa: aamulla
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kuuma öljy	 Kuumat pinnat

Työkalut ja tarvikkeet



Paperia ja kynä

Toimenpide

- 1 Kytke rasvakeitin päälle**
Kytke rasvakeittimeen virta painamalla ON/OFF-painiketta. Näytöllä näkyy “---”, tuotteen nimi tai “LOW TEMP”
- 2 Tarkista viimeisin asettumisaika.**
Rasvakeitin tallentaa asettumisajan automaattisesti joka kerta, kun altaan lämpötila nousee lämpötilasta 121°C lämpötilaan 149°C.

Paina INFO-painiketta. Molemmissa näytöissä näkyy viimeisin asettumisaika. Kirjoita asettumisaika ylös.



- 3 Vertaa viimeisintä asettumisaikaa hyväksyttävään asettumisaikaan.**
Sähkötoimisten rasvakeittimien hyväksyttävä asettumisaika on alle 1:40 (yksi minuutti neljäkymmentä sekuntia).
Kaasutoimisten rasvakeittimien hyväksyttävä asettumisaika on alle 2:25 (kaksi minuuttia kaksikymmentäviisi sekuntia).



jatkuu ►

Jos kirjoittamasi asettumisaika on alle rasvakeittimen hyväksyttävän asettumisajan, rasvakeittimen suorituskyky on hyväksyttävä. Siirry kohtaan 5.

Jos kirjoittamasi asettumisaika on yli rasvakeittimen hyväksyttävän asettumisajan, rasvakeittimen suorituskyky ei ole hyväksyttävä. Siirry seuraavaan vaiheeseen.

Kalibroi rasvakeittimen asettumisaika (jatkuu)

- 4 Säädä rasvakeitin tarvittaessa.
Jos rasvakeittimen asettumisaika on liian pitkä, tarkista seuraavat rasvakeittimen osat. Jos niissä esiintyy ongelmia, korjaa ne esitetyllä tavalla.



Vain sähkötoimisten rasvakeittimien kohdalla, varmista, että iso virtapistoke on oikein kytkettynä. Korjaa tarvittaessa.

Vain kaasutoimisten rasvakeittimien kohdalla, tarkista tiivisteiden kulma, painoterä ja tuki. Säädä tarvittaessa.

Vain kaasutoimisten rasvakeittimien kohdalla, tarkista ilmavirta ja paloilmän puhallin. Säädä tarvittaessa.

Vain kaasutoimisten rasvakeittimien kohdalla, tarkista polttimien kunto.

Katso vianmääritys käyttöoppaasta.





- 5 Tarkista asettumisaika uudelleen.

Jos asettumisaikaa ei saavuteta hyväksyttävässä ajassa, pyydä apua Frymasterin puhelinneuvonnasta numerosta 1-800-551-8633.

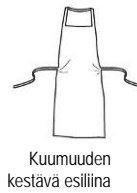
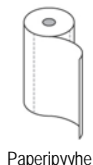


- 6 Kalibroi loput rasvakeittimet uudelleen.
Toista vaiheet 1-5 lopuissa rasvakeittimissä.



Miksi	Poista karamellisoitunut öljy ilmaisimesta kuumennusvian välttämiseksi.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	15 suorittamiseen (5 minuuttia allasta kohden)
Vuorokauden aika	Käyttötarpeen ollessa vähäistä.	
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kuuma öljy  Kuumat pinnat  Kemikaalit  Kuuma neste/höyry	

Työkalut ja tarvikkeet



Toimenpide

- 1 Valmistaudu öljyn tunnistimen puhdistukseen ja sammuta rasvakeitin. Pue neopreenikäsineet, kuumuuden kestävä esiliina ja kasvosuojus. Suojavarusteita on käytettävä koko toimenpiteen ajan.



Toimenpiden voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.

Sammuta virta rasvakeittimestä painamalla ON/OFF-painiketta. Näyttöön tulee teksti "OFF".



- 2 Paina ja pidä alhaalla suodatinpainiketta. Paina ja pidä alhaalla suodatinpainiketta kolmen sekunnin ajan.



- 3 Siirry kohtaan DRAIN TO PAN (tyhjennä pannuun). Paina INFO-painiketta kahdesti, kunnes näytössä näkyy teksti DRAIN TO PAN.



- 4 Paina YES-painiketta. Jatka painamalla YES-painiketta.



- 5 Tyhjennys. Allas tyhjenee öljystä.



- 6 Onko allas tyhjä? Kun allas on tyhjä, ohjain näyttää vuorotellen tekstin "VAT EMPTY?" ja YES.



- 7 Paina YES-painiketta. Jatka painamalla YES-painiketta.



- 8 Pyyhi öljyilmaisim. Hi-Temp-tyynyllä ja rasvakeittimen puhdistusaineella, jotta karamellisoitunut öljy lähtee öljyntunnistimesta. Poista loput jäämät paperipyyhkeellä.



-  **Kuumat pinnat**
-  **Kemikaalit**
-  **Kuuma neste/höyry**
-  **Kuuma öljy**



jatkuu ▶

Öljyn puhtauden ilmaisin (jatkuu)

- 9 Täytä allas.
Ohjaimen näytössä vaihtelevat
tekstit FILL VAT FROM
DRAIN PAN? ja YES/NO.



- 10 Paina YES-painiketta.
Jatka painamalla YES-painiketta.



- 11 Täyttö
Allas täyttyy öljystä.
 **Kuuma öljy**












- 12 Allas täynnä?
Ohjaimen näytössä näkyy
vuorotellen teksti IS VAT
FULL? ja YES/NO.



- 13 Paina YES-painiketta.
Jos allas on täynnä, paina YES-
painiketta. Jos allas ei ole
täynnä, paina NO-painiketta ja
pala vaiheeseen 11.



- 14 Toista sama muiden
paistoaltaiden kohdalla.

Miksi	Karamellisoituneen öljyn poistamiseksi sähkötoimisten keittimien elementeistä ja paistoaltaasta.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	15 minuuttia valmisteluun; 60 minuuttia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Voidaan suorittaa allas kerrallaan. Asiakkaita voidaan palvella muita altaita käyttämällä.	Ympäri vuorokautiset ravintolat: Voidaan suorittaa allas kerrallaan. Asiakkaita voidaan palvella muita altaita käyttämällä.
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuuma neste/höyry  Kuuma öljy  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Liikkuvat osat  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat	

Työkalut ja tarvikkeet



Kuumuuden kestävä esiliina



Ecolab Hi-Temp -pienoisharja



Muovisanko



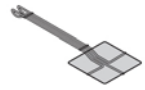
Sanko, puhtaita ja desinfioituja pyyhkeitä



Sanko, likaisille pyyhkeille



Kasvosuojus



Kuorimiskauha



Neopreenikäsineet



Koukku



KAY® QSR -rasvakeittimen puhdistusaine



KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoaine



Öljynpoistokärry



Paperipyyhkeitä



Ecolab Hi-Temp -tyynyn pidike ja -tyyny

Menetelmä Syväpuhdistuksessa käytetään Kay Chemicalin kehittämiä menetelmiä. Kay Chemicalin ohjeita tarvitaan tämän oppaan lisäksi.

- 1 Valmistaudu syväpuhdistukseen sammuttamalla rasvakeitin.** Pue neopreenikäsineet, kuumuuden kestävä esiliina ja kasvosuojus. Suojavarusteita on käytettävä koko toimenpiteen ajan.

Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.

Varmista, että rasvakeittimen suodattimet ovat paikoillaan. Käynnistä vähintään yksi poistoilmatuuletin. Tuulettimen on oltava käynnissä koko toimenpiteen ajan.

Varmista, että korin pidike on paikoillaan altaassa.

Sammuta virta rasvakeittimestä painamalla ON/OFF-painiketta. Näyttöön tulee teksti "OFF".



Laitehälytys

Vältä vahingossa laukaisemasta palonestojärjestelmää pitämällä poistoilmatuuletin käynnissä ja suodattimet paikoillaan koko toimenpiteen ajan.

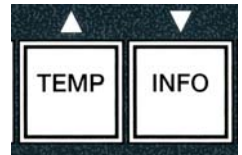
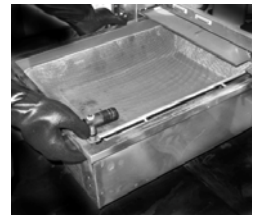


- 2 Poista suodatinpannu.** Poista suodatinpannu ja irrota ruoanmura laatikko, kiinnitysrenkas, suodatintyyny ja imuverkko.

Kuumat pinnat

- 3 Aseta MSDU paikoilleen.** Varmista, että MSDU (McDonald' sin poistoyksikkö tai öljynpoistokärry) on paikoillaan tyhjennysosan alla.

- 4 Siirry syväpuhdistustilaan** Paina ja pidä alhaalla Temp- ja Info-painikkeita, kunnes näytön teksti LEVEL 1 vaihtuu tekstiin ENTER CODE.



JIB-järjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

- 5 **SYÖTÄ KOODI**
Syötä 1-2-3-4 numeronäppäimillä



- 6 Vieritä syväpuhdistutilaan (Deep Clean)
Paina ▾ Info-painiketta siirtyäksesi kohtaan DEEP CLEAN MODE.



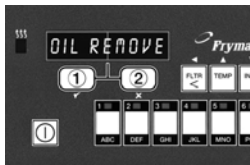
- 7 Paina kuittauspainiketta.
Paina 1 ✓ -painiketta puhdistettavan altaan kohdalla.



- 8 Vahvasta syväpuhdistus.
Tietokoneen näytössä vaihtelevat tekstit DEEP CLEAN? ja YES NO. Paina 1 ✓ -painiketta.



- 9 Varmista, että öljy on poistettu.
Jaetut altaat: Näytöllä näkyy vuoroin teksti DEEP CLEAN ja L R. paina 1-✓ tai 2-✗ -painiketta puhdistettavan altaan kohdalla. Näytöllä näkyy vuoroin teksti IS OIL REMOVED? ja YES NO.



Kokonaiset altaat: Näytöllä näkyy vuoroin teksti IS OIL REMOVED? ja YES NO.

- 10 Vahvasta altaan tila.
Tyhjä allas: Paina 1 ✓ -painiketta. Näytöllä näkyy vuoroin teksti SOLUTION ADDED? ja YES.



Öljyä täynnä oleva allas: Paina 2 ✗ -painiketta. Näytöllä n'kyy vuoroin teksti IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? ja YES NO.



- 11 Tyhjennä allas öljystä.
Tyhjä allas: Siirry kohtaan 12.

Varmista, että MSDU (McDonald'sin poistoyksikkö tai öljynpoistokärri) on paikoillaan rasvakeittimen tyhjennysosan alla.

Täysinäinen allas: Paina 1 ✓ -painiketta ja anna öljyn valua poistokärriin. Työnnä ruoan muruset tai muut jäämät tyhjennysventtiiliin, jotta ne valuvat pois. Näytöllä näkyy vuoroin teksti DISPOSING ja VAT EMPTY?

Paina 1 ✓ -painiketta.

 **Kuuma öljy**

Öljy voi olla erittäin kuumaa. Varo öljyn roiskumista.

- 12 Vaihda suodatinpannu.
Aseta suodatinpannu ja sen sisäosat rasvakeittimen kaappiin.

 **Kuumat pinnat**

- 13 Lisää rasvanpoistoainetta ja kuumaa vettä altaaseen.
Kaada KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoainetta varovasti altaaseen. Käytä 2,5 litraa rasvanpoistoainetta, jos puhdistat koko altaan. Käytä 1,25 litraa rasvanpoistoainetta, jos puhdistat toisen puolen jaetusta altaasta. Täytä lopuksi allas kuumalla vedellä. Liuoksen yläpinnan tulisi olla 2,52 cm täyttöviivan yläpuolella.

Katso lisäohjeet Kay Chemicalin Fryer Deep Clean Procedure -ohjekirjasta.

 **Kemikaalit**

KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoaine

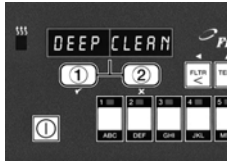


JIB-järjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

- 14 Puhdistusliuoksen lisäämisen jälkeen
Näytöllä näkyy vuoroin teksti SOLUTION ADDED ja YES.
Paina 1 ✓ -painiketta.



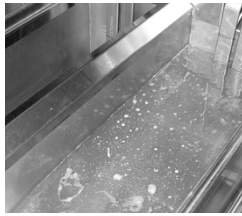
- 15 Aloita syväpuhdistus
Näytöllä näkyy vuoroin teksti DEEP CLEAN ja aikalaskuri yhdeksi tunniksi. Liuoksen lämpötila nousee 91°C -asteeseen. Liuoksen tulisi olla pehmeää ja tasaisesti hautuvaa. Suorita vaiheet 15-18 ajastimen ollessa käynnissä.



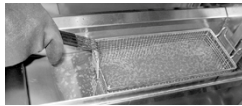
Kuuma neste/höyry

Liuos ei saisi koskaan kiehua voimakkaasti tai se voi kiehua yli. Jos liuos alkaa kiehua yli, peruuta syväpuhdistus painamalla ja pitämällä alhaalla 2x-painiketta kolmen sekunnin ajan.

Rasvakeitintä ei saa jättää ilman valvontaa syväpuhdistuksen aikana.



- 16 Puhdista paistokorit.
Aseta paistokorit puhdistusliuokseen. Pyydä toista työntekijää poistamaan puhdistuneet korit ja viemään ne kolmialtaiseen tiskialtaaseen. Huuhtelee ja kuivaa korit huolellisesti.



Laitehälytys

Älä laita alumiiniosia kiehuvaan liuokseen.

Kiinteät metalliset korien pidikkeet on valmistettu alumiinista.

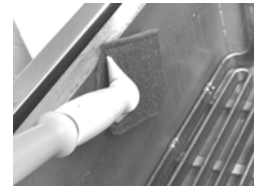
- 17 Puhdista koriteline.
Käytä koukkuja koritelineen irrottamiseen altaasta. Pyydä toista työntekijää viemään teline kolmialtaiseen tiskialtaaseen ja huuhtelemaan se perusteellisesti kuumalla vedellä. Kuivaa huolellisesti.



Kuumat pinnat

Koriteline on erittäin kuuma.

- 18 Puhdista altaan sisusta.
Puhdista altaan sivu-, taka- ja etureunat Hi-Temp-tyynynpidikkeellä, tyynyllä ja Kay QSR -rasvakeittimen puhdistusaineella.



- 19 Puhdistus suoritettu
Tunnin kuluttua näytöllä näkyy teksti CLEAN DONE ja kuuluu merkkiäänäni. Paina 1 ✓ merkkiäänän sammuttamiseksi.



- 20 Tyhjennä allas liuoksesta.
Poista liuos Kay Chemical Deep Cleaning Procedure -menetelmän mukaisesti.

Näytöllä näkyy vuoroin teksti IS SOLUTION REMOVED? ja YES. Kun liuos on poistettu, paina 1 ✓ -painiketta.



Kuuma neste/höyry

Liuos on erittäin kuumaa. Vältä liuoksen roiskumista.



JIB-järjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

- 21** Puhdista altaan sisusta.
Näytöllä näkyy vuoroin teksti SCRUB VAT COMPLETE? ja YES.

Käytä Hi-Temp-tyynynpidikettä, tyynyä ja rasvakeittimen puhdistusainetta altaan edustan, taustan, sivujen ja yläpinnan puhdistukseen. Poista mahdolliset jäämät. Käytä Hi-Temp-pienoisharjaa elementtien väliin ja alapuolen sekä altaan nurkkien ja muiden vaikeasti puhdistettavien alueiden puhdistamiseen.

Kun allas on puhdistettu, paina 1 ✓ -painiketta.



- 22** Tyhjennys
Näytöllä näkyy vuoroin teksti DRAINING pienen liuosmäärän valuttamiseksi altaasta.



Kuuma neste/höyry
Liuos on erittäin kuumaa. Vältä liuoksen roiskumista.



- 23** Huuhtele vedellä.
Huuhtele alla huolellisesti lämpimällä vedellä (38° C). Varmista, että suodatinpannu on paikoillaan keräämään huuhteluveden. Toista puhtaammalla lämpimällä vedellä.



- 24** Huuhtelu valmis
Näytöllä näkyy vuoroin teksti RINSE COMPLETE? ja YES.

Paina 1 ✓ -painiketta, kun huuhtelu on suoritettu.



- 25** Poista suodatinpannu.
Näytöllä näkyy teksti REMOVE PAN.

Poista suodatinpannu.

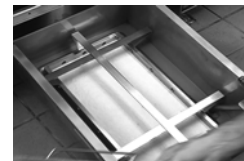


Kuumat pinnat



- 26** Kuivaa allas, puhdista ja kuivaa pannu.

Näytöllä näkyy vuoroin teksti VAT AND PAN DRY? ja YES. Poista ja tyhjennä suodatinpannu Kay Chemical Deep Cleaning procedure -menetelmän mukaisesti. Pyyhi allas puhtaalla desinfioidulla pyyhkeellä. Kuivaa altaan sisusta huolellisesti paperipyyhkeillä. Puhdista ja kuivaa suodatinpannu. Kokoa pannu ja sen osat ja asenna puhtas suodatintyyny



- 27** Allas ja pannu kuivia
Paina 1 ✓ , kun allas ja pannu ovat kuivia palataksesi käyttötilaan.

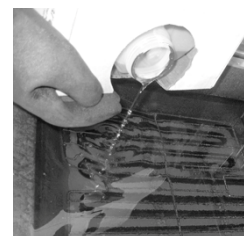


- 28** Täytä allas öljyllä.
Näytöllä näkyy vuoroin teksti MANUAL FILL ja YES. Täytä allas oikealla määrällä öljyä.

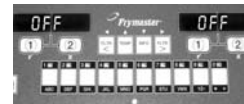
Paina 1 ✓ , kun allas on täytetty öljyntäyttöviivaan saakka.












Manuaalinen käsittely



- 29** Palaa OFF-asentoon.
Tietokoneen näyttö palautuu OFF-tilaan.



Miksi	Karamellisoituneen öljyn poistamiseksi sähkötoimisten keittimien elementeistä ja paistoaltaasta.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	15 minuuttia valmisteluun; 60 minuuttia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Voidaan suorittaa allas kerrallaan. Asiakkaita voidaan palvella muita altaita käyttämällä.	Ympäri vuorokautiset ravintolat: Voidaan suorittaa allas kerrallaan. Asiakkaita voidaan palvella muita altaita käyttämällä.
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuuma neste/höyry  Kuuma öljy  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Liikkuvat osat  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat	

Työkalut ja tarvikkeet



Kuumuuden kestävä esiliina



Ecolab Hi-Temp -pienoisharja



Muovisanko



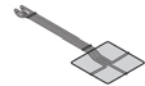
Sanko, puhtaita ja desinfioituja pyyhkeitä



Sanko, likaisille pyyhkeille



Kasvosuojus



Kuorimiskauha



Neopreenikäsineet



Koukku



KAY® QSR -rasvakeittimen puhdistusaine



KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoaine



Öljynpoistokärry



Paperipyyhkeitä



Ecolab Hi-Temp -tyynyn pidike ja -tyyny

Menetelmä *Syväpuhdistuksessa käytetään Kay Chemicalin kehittämää menetelmiä. Kay Chemicalin ohjeita tarvitaan tämän oppaan lisäksi.*

- Valmistaudu syväpuhdistukseen sammuttamalla rasvakeitin.** Pue neopreenikäsineet, kuumuuden kestävä esiliina ja kasvosuojus. Suojavarusteita on käytettävä koko toimenpiteen ajan.

Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.

Varmista, että rasvakeittimen suodattimet ovat paikoillaan. Käynnistä vähintään yksi poistoilmatuuletin. Tuulettimen on oltava käynnissä koko toimenpiteen ajan.

Varmista, että korin pidike on paikoillaan altaassa.

Sammuta virta rasvakeittimestä painamalla ON/OFF-painiketta. Näyttöön tulee teksti "OFF".

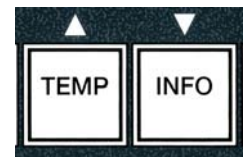


Laitehälytys

Vältä vahingossa laukaisemasta palonestojärjestelmää pitämällä poistoilmatuuletin käynnissä ja suodattimet paikoillaan koko toimenpiteen ajan.



- Siirry syväpuhdistustilaan**
ÄLÄ laske hävitettävää öljyä jätesäiliöön, likaiseen suodatinpannuun tai pannuun, jonka osat eivät ole paikoillaan. Paina ja pidä alhaalla Temp- ja Info-painikkeita, kunnes näytön teksti LEVEL 1 vaihtuu tekstiin ENTER CODE.



- SYÖTÄ KOODI**
Syötä 1-2-3-4 numeronäppäimillä



- Vieritä syväpuhdistustilaan (Deep Clean)**
Paina ▼ Info-painiketta siirtyäksesi kohtaan DEEP CLEAN MODE.



Öljyntäyttöjärjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

- 5 Paina kuittauspainiketta. Paina 1 ✓ -painiketta puhdistettavan altaan kohdalla.



- 6 Vahvista syväpuhdistus. Tietokoneen näytössä vaihtelevat tekstit DEEP CLEAN? ja YES NO. Paina 1 ✓ -painiketta.



- 7 Varmista, että öljy on poistettu. **Jaetut altaat:** Näytöllä näkyy vuoroin teksti DEEP CLEAN ja L R. paina 1-✓ tai 2-✗ -painiketta puhdistettavan altaan kohdalla. Näytöllä näkyy vuoroin teksti IS OIL REMOVED? ja YES NO.



Kokonaiset altaat: Näytöllä näkyy vuoroin teksti IS OIL REMOVED? ja YES NO.

- 8 Vahvista altaan tila. **Tyhjä allas:** Paina 1 ✓ -painiketta. Näytöllä näkyy vuoroin teksti SOLUTION ADDED? ja YES.



Öljyä täynnä oleva allas: Paina 2 ✗ -painiketta. Näytöllä näkyy vuoroin teksti DRAINING ja VAT EMPTY? ja YES?



 **Kuuma öljy**

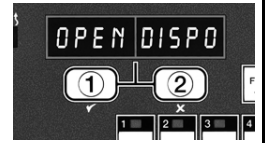
Öljy voi olla erittäin kuumaa. Varo öljyn roiskumista.



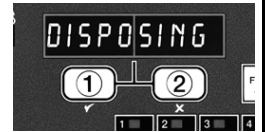
- 9 Allas tyhjä. Paina 1 ✓ -painiketta.



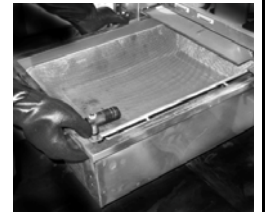
- 10 Avaa poistovenktiili. Tietokoneen näytössä näkyy teksti OPEN DISPOSE VALVE. Aloita tyhjennys avaamalla venttiili ja vetämällä poistovenktiilin kahva kokonaan ulos.



- 11 Tyhjentäminen. Näytöllä näkyy teksti DISPOSING neljän minuutin ajan tyhjennyksen ollessa käynnissä.



- 12 Poista suodatinpannu. Näytöllä näkyy teksti REMOVE PAN. Poista suodatinpannu ja varmista, että se on tyhjä. Jos pannu on tyhjä, poista murukori, kiinnitysrenkas, suodatintyyny ja imuverkko.



- 13 Onko pannu tyhjä? Näytöllä näkyy vuoroin teksti IS PAN EMPTY? ja YES NO. Poista suodatinpannu ja varmista, että se on tyhjä.



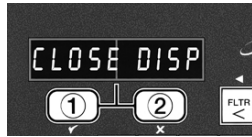
Tyhjä pannu: Paina 1 ✓ -painiketta.

Pannussa öljyä: Paina 2 ✗ -painiketta. Pumppu toimii vielä neljä minuuttia.



Öljyntäyttöjärjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

- 14 Sulje poistoventtiili.
Tietokoneen näytössä näkyy teksti CLOSE DISPOSE VALVE. Sulje tyhjennysventtiili työntämällä venttiilin kahvaa rasvakeittimen takaseinää kohti, kunnes kahva pysähtyy. Lukitse kahva.



- 15 Aseta suodatinpannu paikoilleen.
Tietokoneen näytössä näkyy teksti INSERT PAN. Aseta suodatinpannu ja sen sisäosat rasvakeittimen kaappiin.



 **Kuumat pinnat**

- 16 Lisää rasvanpoistoainetta ja kuumaa vettä altaaseen.
Kaada KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoainetta varovasti altaaseen. Käytä 2,52 litraa rasvanpoistoainetta, jos puhdistat koko altaan. Käytä 1,26 litraa rasvanpoistoainetta, jos puhdistat toisen puolen jaetusta altaasta. Täytä lopuksi allas kuumalla vedellä. Liuoksen yläpinnan tulisi olla 2,52 cm täyttöviiivan yläpuolella.



Katso lisäohjeet Kay Chemicalin Fryer Deep Clean Procedure -ohjekirjasta.

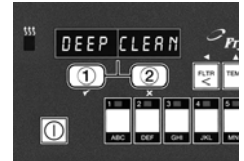
 **Kemikaalit**

KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoaine

- 17 Puhdistusliuoksen lisäämisen jälkeen
Näytöllä näkyy vuoroin teksti SOLUTION ADDED ja YES. Paina 1 ✓ -painiketta.



- 18 Aloita syväpuhdistus.
Näytöllä näkyy vuoroin teksti DEEP CLEAN ja aikalaskuri yhdeksi tunniksi. Liuoksen lämpötila nousee 91°C-asteeseen. Liuoksen tulisi olla pehmeää ja tasaisesti hautuvaa. Suorita vaiheet 19-21 ajastimen ollessa käynnissä.



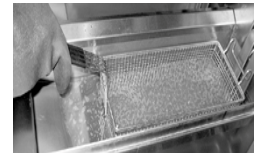
Kuuma neste/höyry

Liuos ei saisi koskaan kiehua voimakkaasti tai se voi kiehua yli. Jos liuos alkaa kiehua yli, peruuta syväpuhdistus painamalla ja pitämällä alhaalla 2x-painiketta kolmen sekunnin ajan.

Rasvakeitintä ei saa jättää ilman valvontaa syväpuhdistuksen aikana.



- 19 Puhdista paistokorit.
Aseta paistokorit puhdistusliuokseen. Pyydä toista työntekijää poistamaan puhdistuneet korit ja viemään ne kolmialtaiseen tiskialtaaseen. Huuhtele ja kuivaa korit huolellisesti.



 **Laitehälytys**

Älä laita alumiiniosia kiehuvaan liuokseen.

Kiinteät metalliset korien pidikkeet on valmistettu alumiinista.

Öljyntäyttöjärjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

- 20 Puhdista koriteline.
Käytä koukkua koritelineen irrottamiseen altaasta. Pyydä toista työntekijää viemään teline kolmialtaiseen tiskialtaaseen ja huuhtelemaan se perusteellisesti kuumalla vedellä. Kuivaa huolellisesti.

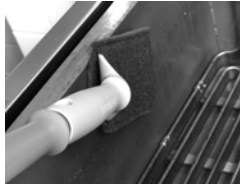


Kuumat pinnat

Koriteline on erittäin kuuma.



- 21 Puhdista altaan sisusta.
Puhdista altaan sivu-, taka- ja etureunat Hi-Temp-tyynynpidikkeellä, tyynyllä ja Kay QSR -rasvakeittimen puhdistusaineella mahdollisten jäämien poistamiseksi.



- 22 Puhdistus suoritettu
Tunnin kuluttua näytöllä näkyy teksti CLEAN DONE ja kuuluu merkkiäänäni. Paina 1 ✓ merkkiäänän sammuttamiseksi.



- 23 Tyhjennä allas liuoksesta.
Poista liuos Kay Chemical Deep Cleaning Procedure -menetelmän mukaisesti.

Näytöllä näkyy vuoroin teksti IS SOLUTION REMOVED? ja YES. Kun liuos on poistettu, paina 1 ✓ -painiketta.



Kuuma neste/höyry

Liuos on erittäin kuumaa. Vältä liuoksen roiskumista.



- 24 Puhdista altaan sisusta.
Näytöllä näkyy vuoroin teksti SCRUB VAT COMPLETE? ja YES.

Käytä Hi-Temp-tyynynpidikettä, tyynyä ja rasvakeittimen puhdistusainetta altaan sivujen, edustan, taustan ja yläpinnan puhdistamiseen. Poista mahdolliset jäämät. Käytä Hi-Temp-pienoisharjaa elementtien väliin ja alapuolen sekä altaan nurkkien ja muiden vaikeasti puhdistettavien alueiden puhdistamiseen.

Kun allas on puhdistettu, paina 1 ✓ -painiketta.



- 25 Tyhjennys
Näytöllä näkyy teksti DRAINING pienen liuosmäärän valuttamiseksi altaasta.



Kuuma neste/höyry

Liuos on erittäin kuumaa. Vältä liuoksen roiskumista.






- 26 Huuhtele vedellä.
Huuhtele alla huolellisesti lämpimällä vedellä (38° C). Varmista, että suodatinpannu on paikoillaan keräämään huuhteluveden. Toista puhtaammalla lämpimällä vedellä.



- 27 Huuhtelu valmis
Näytöllä näkyy vuoroin teksti RINSE COMPLETE? ja YES.

Paina 1 ✓ -painiketta, kun huuhtelu on suoritettu.



Miksi	Yläarvon toimintahäiriö voi johtaa laitteen vakavaan vioittumiseen ja vaarallisiin olosuhteisiin. Älä koskaan käytä rasvakeitintä, jonka yläarvo ei toimi. Suorita tämä testi, kun keitintä ei tarvita tuntiin ja kun öljy joudutaan vaihtamaan. Hävitä öljy testin jälkeen.	
Tarvittava aika	45 minuuttia rasvakeittimen lämmittämiseen	25 minuuttia allasta kohden 1 tunti öljyn jäähtymiseen ennen hävittämistä
Vuorokauden aika	Sulkemisen jälkeen Suorita testi, kun öljy joudutaan vaihtamaan.	Ympäri vuorokautiset ravintolat: hiljaisina aikoina tai kun öljy joudutaan vaihtamaan
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kuumä neste/höyry	 Kuuma öljy  Kuumat pinnat

Työkalut ja tarvikkeet



Öljynpoistokärry



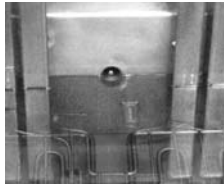
Neopreenikäsineet

Toimenpide

1 Valmistaudu testiin.

Varmista, että rasvakeittimen öljy joudutaan vaihtamaan. Öljy on hävitettävä testin jälkeen.

Tarkista öljyntaso rasvakeittimestä. Sen tulisi olla öljyn tason yläviivassa.



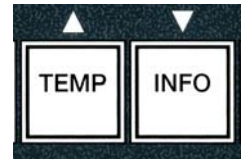
Tarkista öljyn lämpötila painamalla TEMP-painiketta. Öljyn lämpötilan tulisi olla yli 82°C.



Varmista, että huuven rasvasuodattimet ovat paikoillaan ja käynnistä poistoilmatuulettimet. Tuulettimien on oltava käynnissä koko toimenpiteen ajan. Tässä toimenpiteessä öljy kuumennetaan erittäin korkeaan lämpötilaan. Öljy voi kärytä hieman ja se on äärimmäisen kuumaa.

2 Sammuta tietokone
Paina OFF-painikkeita.

 **Kuumat pinnat**

3 Siirry ohjelmointitilaan
Paina ja pidä alhaalla TEMP- ja INFO-painikkeita samanaikaisesti, kunnes näytön teksti LEVEL 1 vaihtuu tekstiin ENTER CODE.4 SYÖTÄ KOODI
Syötä 1-2-3-4 numeronäppäimillä.5 Näytöllä näkyvät muutokset
Näytöllä näkyy teksti LEVEL 1 PROGRAM .6 Selaa valikkoa
Paina ▼ INFO-painiketta siirtyäksesi kohtaan HIGH LIMIT TEST.7 Vahvista valinta
Paina 1 ✓ -painiketta.

Tarkista yläarvojen ohjaimet (jatkuu)

- 8 Vahvista testausvalinta
Näytöllä näkyy vuoroin teksti HI
LIMIT? ja YES NO.



- 9 Paina painiketta
Paina ✓ -painiketta.



- 10 Paina ja pidä alhaalla
kuittauspainiketta
Näytöllä näkyy teksti PRESS
AND HOLD CHECK.



- 11 Paina ja pidä alhaalla painiketta
Paina ja pidä alhaalla testattavan
altaan ✓ -painiketta Tietokoneen
näytössä näkyy altaan todellinen
lämpötila testin aikana.



- 12 Allas lämpenee
Näytöllä näkyy teksti HOT HI-1,
kun allas saavuttaa lämpötilan
210°C±12°C. Euroopan Unionin
alueella käytettävissä
tietokoneissa (CE-merkityt),
lämpötila on 202°C.



- 13 Yläarvotermostaatti toimii
Näytöllä näkyy vuoroin teksti
HELP ja HI-2,
yläarvotermostaatin toimiessa
välillä 217°C - 231°C.



- 14 Yläarvotermostaatti ei toimi
Jos yläarvotermostaatti ei toimi,
näytöllä näkyy vuoroin teksti
HIGH LIMIT FAILURE ja
DISCONNECT POWER. Jos
näin käy, irrota laite välittömästi
virtalähteestä ja soita
huoltopalveluun.

- 15 Vapauta painike
Vapauta 1 ✓ -painike.



- 16 Poistu ja sammuta öljyn
jäähdyttyä.
Kun altaan lämpötila laskee alle
204°C paina 2 X -painiketta
kahdesti poistuaksesi testitilasta
ja sammuttaaksesi laitteen.



- 17 Öljyn hävittäminen.
Hävitä öljy yläarvon testin
jälkeen. Käytä MSDU:ta
(öljynpoistokärry) muissa kuin
RTI-paikoissa.
Jos käytössä on
öljyntäyttöjärjestelmä, seuraa
asianmukaista öljyn
hävittämismenetelmää.



- 18 Tarkista kaikkien jäljellä olevien
rasvakeittimien yläarvot
Toista vaiheet 3-18 lopuissa
rasvakeittimissä.

Miksi	Rasvakeittimen suodattimen pumpun säilyttäminen toimintakuntoisena	
Tarvittava aika	2 minuuttia valmisteluun	5 minuuttia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Avattaessa ravintola, rasvakeittimen on oltava kylmä	Ympäri vuorokautiset ravintolat: Hiljaisina aikoina, kun rasvakeitin voidaan sammuttaa
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kuuma öljy	 Kuumat pinnat

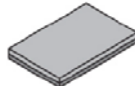
Työkalut ja tarvikkeet



Suodattimen pumpun o-renkaat



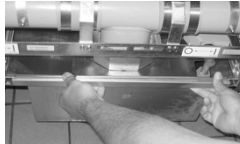
Tasapäinen ruuvimeisseli



Hankaamaton tyyny

Toimenpide

- 1** Valmistele rasvakeitin toimenpiteeseen. Varmista, että rasvakeitin on kylmä. Toimenpiteen saa suorittaa vain, kun rasvakeitin on kylmä ja suodatinpannu on tyhjä.



- 2** Poista suodatinpannu. Vedä suodatinpannu ulos kaapista.



- 3** Vaihda o-rengas. Poista o-rengas pannun suuttimesta. Vaihda o-rengas uuteen. O-renkaita voi ostaa paikallisesta valtuutetusta huoltoliikkeestä.

 Laitehälytys

Käytä vain valmistajan vaihdettavia o-renkaita. Nämä renkaat on valmistettu käytettäväksi erityisesti kuuman paistööljyn kanssa. Tavallisia o-renkaita ei voi käyttää tähän tarkoitukseen.

- 4** Puhdista liitinputket. Puhdista uros- ja naarasliitinputket hankaamattomalla tyynyllä.



- 5** Aseta suodatinpannu takaisin paikoilleen. Aseta suodatinpannu takaisin rasvakeittimen kaappiin.

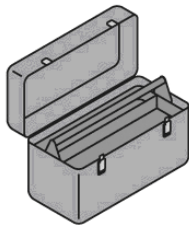


Miksi	Frymaster suosittelee, että tehtaan valtuuttama huoltomekaanikko tarkastaa tämän laitteen vähintään kerran vuodessa. Näin varmistetaan laitteiston turvallinen toiminta ja suorituskyvyn korkea taso.	
Tarvittava aika	Ei sovellu	Täydellinen tarkastus 1 tunti rasvakeitintä kohden
Vuorokauden aika	Myymälän on ajoitettava tarkastus niin, ettei liiketoiminta keskeydy ja että teknikolla on esteetön pääsy laitteistoon.	

Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet



Työkalut ja tarvikkeet



Teknikon tuomat työkalut

Toimenpide

VAIN ASIANTUNTEVILLE TEKNIKOILLE

1 Kaapin tarkastus

Tarkista, onko kaapin sisä- tai ulkopuolella tai sen etu- tai takapuolella ylimääräistä öljyä.



Kuumat pinnat

2 Elementtien tarkistus

Varmista, että kuumennuselementit ovat kunnossa eikä niissä ole hiilikerrostumia tai hiiltyneen öljyn muodostamia kerrostumia. Tarkista, onko elementeissä merkkejä kuivakuumennuksesta.

3 Kallistusmekanismin tarkastus

Varmista, että kallistusmekanismi toimii kunnolla elementtejä nostettaessa ja laskettaessa ja että elementtien johdot eivät ole juuttuneet tai hankautuneet.

4 Tarkista rasvakeittimen asettumisaika.

Valitse yksi rasvakeittimen allas. Tarkista kyseisen altaan viimeisin asettumisaika FR3 M1 -menetelmällä. Viimeisimmän asettumisaajan tulisi olla alle 1:40 (yksi minuutti, neljäkymmentä sekuntia).

Jos asettumisaika on alle 1:40 (yksi minuutti, neljäkymmentä sekuntia). Kyseisen altaan asettumisaajan tarkistus on valmis. Siirry kohtaan 6.

5 Säädä rasvakeitin tarvittaessa.

Jos rasvakeittimen asettumisaika on liian pitkä, tarkista seuraavat rasvakeittimen osat. Jos niissä esiintyy ongelmia, korjaa ne esitetyllä tavalla.

Vain sähkötoimisten rasvakeittimien kohdalla, varmista, että iso virtapistoke on oikein kytketty. Korjaa tarvittaessa. Siirry kohtaan 6.

6 Virranoton tarkistus

Varmista, että kuumennuselementtien virranotto on laitteen tehokilpeen merkittyjen sallittujen rajojen sisällä.

Vuositarkastus (vain sähkötoimiset rasvakeittimet) (jatkuu)

- 7 Antureiden tarkistus**
Varmista, että lämpötilan mittausanturi ja yläarvoanturi on liitetty ja kiristetty kunnolla ja että ne toimivat asianmukaisesti ja että kiinnitysvälineet ja anturin suojukset ovat paikoillaan ja asennettu asiaankuuluvasti.

- 8 Sähkökomponenttien tarkistus**
Varmista, että komponenttikotelon ja kontaktorikotelon komponentit (ts. tietokone/ohjain, releet, liitäntäkortit, muuntajat, kontaktorit jne.) ovat kunnossa ja että niissä ei ole öljyä tai muita jätteitä.









- 9 Johdinliitännöjen tarkistus**
Varmista, että komponenttilaatikon ja kontaktorilaatikon johdinliitännät ovat tiukat ja että johdotus on kunnossa.

- 10 Varmistuslaitteiden tarkistus**
Varmista, että kaikki varmistuslaitteet (ts. kontaktorien suojukset, tyhjennyksen turvakytkimet jne.) ovat paikoillaan ja toimivat asianmukaisesti.

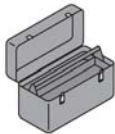
- 11 Paistoaltan tarkistus**
Varmista, että paistoallas on kunnossa ja että siinä ei esiinny vuotoja ja että paistoaltan eristys on käyttökelpoisessa kunnossa.

- 12 Johdinsarjojen tarkistus**
Varmista, että kaikki johdinsarjat ja liitännät ovat tiukkoja ja ehjiä.

- 13 Öljyputkien tarkistus**
Tarkasta, onko paluuöljy- ja tyhjennysputkissa vuotoja ja varmista kaikkien liitännöjen tiukkuus.

Miksi	Frymaster suosittelee, että tehtaan valtuuttama huoltomekaanikko tarkastaa tämän laitteen vähintään kerran vuodessa. Näin varmistetaan laitteiston turvallinen toiminta ja suorituskyvyn korkea taso.
Tarvittava aika	1,5 tuntia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Myymälän on ajoitettava tarkastus niin, ettei liiketoiminta keskeydy ja että teknikolla on esteetön pääsy laitteistoon.
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuumat öljyt  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Liikkuvat osat  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat

Työkalut ja tarvikkeet



Teknikon tuomat työkalut

Toimenpide

VAIN ASIANTUNTEVILLE TEKNIKOILLE

1 Kaapin tarkastus

Tarkasta, onko kaapin sisä- tai ulkopuolella tai sen etu- tai takapuolella ylimääräistä öljyä.



Kuumat pinnat

2 Tarkista, että kaasun paine on määräysten mukainen.

Ota yhteyttä paikalliseen kaasuyhtiöön tai huoltoliikkeeseen tarkistaaksesi rasvakeittimen kaasun paine kaasun paineen säätimestä.

Käytettäessä luonnonkaasua paineen on oltava 76 mm/wc Käytettäessä propaania paineen on oltava 210 mm/wc.

Jos paine ei vastaa näitä arvoja, pyydä huoltoliikettä tai kaasuyhtiötä säätämään paine asetusten mukaiseksi.

3 Antureiden tarkistus

Varmista, että lämpötilan mittausanturi ja yläarvoanturi on liitetty ja kiristetty kunnolla ja että ne toimivat asianmukaisesti ja että kiinnitysvälaineet ja anturin suojukset ovat paikoillaan ja asennettu asiaankuuluvasti.

4 Puhdista ja vaihda kaasuventtiilin putki.

Puhdista ja vaihda kaasuventtiilin putki. Seuraa huolto-opiaan puhdistusohjeita.

5 Puhdista paloilman puhallin.

Puhdista paloilman puhaltimet. Seuraa huolto-opiaan puhdistusohjeita.

6 Tarkista rasvakeittimen asettumisaika.

Valitse yksi rasvakeittimen allas. Tarkista kyseisen altaan viimeisin asettumisaika FR3 M1 -menetelmällä. Viimeisimmän asettumisaajan tulisi olla alle 2:25 (kaksi minuuttia, kaksikymmentäviisi sekuntia).

Jos rasvakeittimen asettumisaika on alle 2:25 (kaksi minuuttia, kaksikymmentäviisi sekuntia), kyseisen altaan asettumisaajan tarkistus on valmis. Siirry kohtaan 9.

7 Tarkista palaminen.

Jos rasvakeittimen asettumisaika on alle 2:25 (kaksi minuuttia, kaksikymmentäviisi sekuntia), ohita tämä vaihe.

Kytke yleismittari sarjaan sytyttimen valkosen liekin ilmaisijohdon kanssa. Annan polttimen toimia vähintään minuutin ajan sulatusohjelman loppumisen jälkeen. Yhden (1) minuutin jälkeen yleismittarin näyttämän arvon tulisi olla välillä 2,5-3,5 mikroampeeria. Muut arvot eivät ole hyväksyttäviä.

90 sekunnin yhtäjaksoisen toiminnan jälkeen, tarkista polttimen väri. Polttimen tulisi loistaa kirkkaan oranssin punaisena. Käytä rasvakeittimen ovesa olevaa polttimen värin vertailusteikkoo oikean värin arvioimiseen. Sininen liekki tai tummentumat polttimen pinnassa eivät ole hyväksyttäviä.

Vuositarkastus (vain kaasutoimiset rasvakeittimet) (jatkuu)

8 Säädä tarvittaessa paloilman puhallinta.

Jos rasvakeittimen asettumisaika on alle 2:25 (kaksi minuuttia, kaksikymmentäviisi sekuntia), ohita tämä vaihe.

Jos kumpikaan, yleismittarin lukema tai polttimen väri eivät ole hyväksyttäviä, säädä paloilman puhaltimen ottolevyä.

Löysää ottolevyn lukituspultteja pienellä säädettävällä jakoavaimella. Avaa tai sulje levyä ilmavirran säätämiseksi seuraten yleismittarin lukemaa ja polttimen väriä. Sininen liekki tarkoittaa yleensä, ettei poltin saa riittävästi ilmaa. Polttimen tummentumat tarkoittavat yleensä, että poltin saa liikaa ilmaa.

Kun mikroampeerilukema on hyväksytyissä rajoissa ja polttimen väri on kirkkaan oranssin punainen, pidä puhaltimen ottolevy paikoillaan. Kiristä sitten puhaltimen ottolevyn lukituspultit.

9 Varmistuslaitteiden tarkistus

Varmista, että kaikki varmistuslaitteet (ts. kontaktorien suojuukset, tyhjennyksen turvakytkimet jne.) ovat paikoillaan ja toimivat asianmukaisesti.

10 Paistoaltan tarkistus

Varmista, että paistoallas on kunnossa ja että siinä ei esiinny vuotoja ja että paistoaltan eristys on käyttökelpoisessa kunnossa.

11 Johdinsarjojen tarkistus

Varmista, että kaikki johdinsarjat ja liitännät ovat tiukat ja kunnossa.

12 Öljyputkien tarkistus

Tarkista, onko paluuöljy- ja tyhjennysputkissa vuotoja ja varmista kaikkien liitäntöjen tiukkuus.

13 Kalibroi loput rasvakeittimet.

Toista vaiheet 2-12 loppuissa altaissa ja rasvakeittimissä.