

Frymaster

Αριθμοί μοντέλων BIELA14 & BIGLA30
LOV – Χαμηλός όγκος λαδιού

Εργασίες καθημερινής συντήρησης

- FR 3 D1 Καθαρισμός φριτέζας
FR 3 D2 Συντήρηση φίλτρου

Εργασίες εβδομαδιαίας συντήρησης

- FR 3 W1 Καθαρισμός πίσω από τη φριτέζα

Εργασία συντήρησης δύο φορές την εβδομάδα

- FR 3 B1 Βαθμονόμηση φριτέζας

Εργασία μηνιαίας συντήρησης

- FR 3 M1 βαθμονόμηση χρόνου ανάκτησης φριτέζας
FR 3 M2 Καθαρισμός αισθητήρα λαδιού

Εργασίες συντήρησης κάθε τρίμηνο

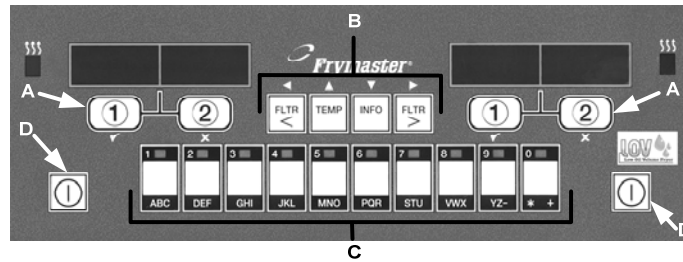
- FR 3 Q1 Βαθύς καθαρισμός, σύστημα Jib
FR 3 Q2 Βαθύς καθαρισμός, σύστημα λαδιού μεγάλου όγκου
FR 3 Q3 Έλεγχος ανώτατου ορίου
FR 3 Q4 Επιθεώρηση δακτυλίων κυκλικής διατομής

Εργασίες ετήσιας συντήρησης

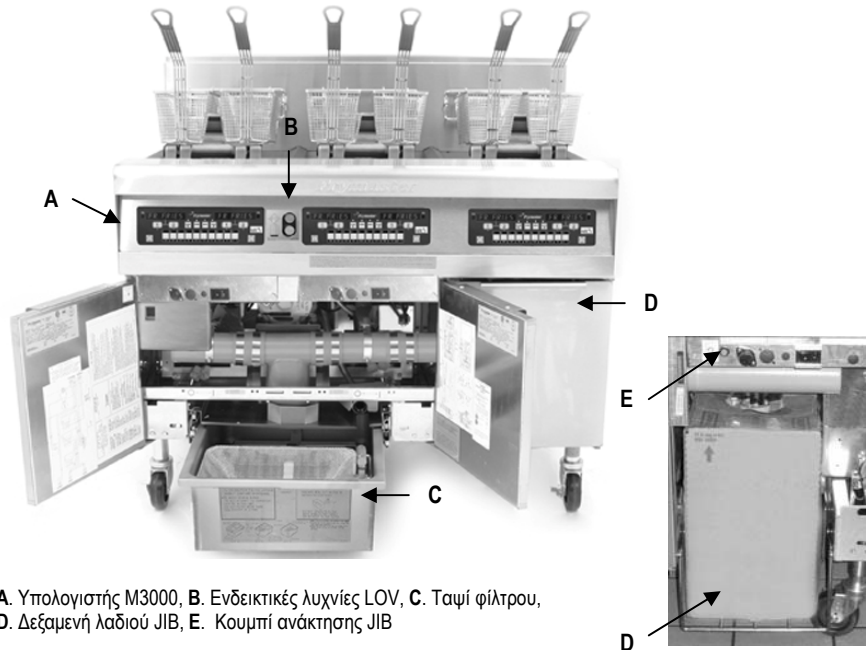
- FR 3 A1-T Επιθεώρηση από τεχνικό σέρβις (Μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες)
FR3 A2-T Επιθεώρηση σέρβις (Μόνο για φριτέζες αερίου)

Μοντέλο υπολογιστή M3000

A. Κουμπιά κύκλων μαγειρέματος, B. Κουμπιά Filter (Φίλτρο), Temp (Θερμοκρασία), Info (Πληροφορίες), Programming and Navigation (Προγραμματισμός και πλοήγηση), C. Κουμπιά Product (Παραγωγή), D. ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)



Μοντέλο BIELA14



A. Υπολογιστής M3000, B. Ενδεικτικές λυχνίες LOV, C. Ταψί φίλτρου, D. Δεξαμενή λαδιού JIB, E. Κουμπιά ανάκτησης JIB

⚠ Κίνδυνοι

Αυτά τα εικονίδια σας ειδοποιούν για πιθανό κίνδυνο προσωπικού τραυματισμού.

🚧 Ειδοποιήσεις εξοπλισμού






Αναζητήστε αυτό το εικονίδιο για να βρείτε πληροφορίες για το πώς θα αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στον εξοπλισμό κατά την πραγματοποίηση μιας διαδικασίας.

★ Συμβουλές

Αναζητήστε αυτό το εικονίδιο για να βρείτε χρήσιμες συμβουλές για τον τρόπο πραγματοποίησης μιας διαδικασίας.

3/2013 Greek



Γιατί	Αφαίρεση στερεοποιημένου λαδιού από τη φριτέζα και καθαρισμός κεντρικού στοιχείου.	
Απαιτούμενος χρόνος	5 λεπτά για προετοιμασία	15 λεπτά για ολοκλήρωση (5 λεπτά ανά κάδο)
Ωρα της ημέρας	Περίοδοι με χαμηλή κίνηση	Για εστιατόρια που παραμένουν ανοικτά 24 ώρες: κατά τη διάρκεια της νύκτας ή των περιόδων με χαμηλή κίνηση.
Εικονίδια κινδύνου	 Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες  Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες  Ηλεκτρισμός  Χημικά	

Εργαλεία και υλικά

						
Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών και φύλλο Ecolab	Χαρτί κουζίνας	Γάντια νεοπρενίου για φιλτράρισμα	Ποδιά ανθεκτικά στη θερμότητα	Καθαριστικό για φριτέζες KAY® QSR	Προστατευτικό προσώπου	Τσιμπίδα φριτέζας (Fryer's Friend)
						
Μέσο απολύμανσης KAY® QSR Heavy Duty	Σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense	Κουβάς με πετσέτες εμποτισμένες με διάλυμα απολύμανσης				

Διαδικασία**1 απενεργοποίησης για τις φριτέζες.**

Γυρίστε τους διακόπτες σε όλες τις φριτέζες στη θέση απενεργοποίησης.

**2 Φορέστε τον προστατευτικό εξοπλισμό.**

Χρησιμοποιήστε όλον τον προστατευτικό εξοπλισμό που είναι εγκεκριμένος από τη McDonald's, στον οποίο συμπεριλαμβάνεται η ανθεκτική στη θερμότητα ποδιά, το προστατευτικό πρόσωπο και τα γάντια νεοπρενίου.



Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.

**Καυτό λάδι**

Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

3 Καθαρίστε την επάνω και μπροστινή περιοχή του στοιχείου θερμότητας (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες).

Φορώντας τα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια, τοποθετήστε τα καλύμματα στους κάδους τηγανίσματος και βεβαιωθείτε ότι είναι ίσα με τον κάδο τηγανίσματος.

**Καυτό λάδι****Καυτές επιφάνειες**

Χρησιμοποιήστε μια μικρή ποσότητα καθαριστικού φριτέζας QSR σε φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες).

Χρησιμοποιήστε φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες για να καθαρίσετε γύρω από το στοιχείο θερμότητας και την τριγύρω περιοχή του περιβλήματος.



Αφού η περιοχή καθαριστεί, σκουπίστε τα υπολείμματα με μια πετσέτα εμποτισμένη με διάλυμα απολύμανσης **Βεβαιωθείτε ότι η πετσέτα δεν στάζει** διάλυμα γύρω από το καυτό λάδι.

Αφαιρέστε το κάλυμμα του κάδου τηγανίσματος και αφαιρέστε τη σχάρα του καλαθιού χρησιμοποιώντας μια τσιμπίδα φριτέζας, που υπάρχει στο πλάι. Ανασηκώστε τα στοιχεία χρησιμοποιώντας την τσιμπίδα της φριτέζας.

Αντικαταστήστε τα καλύμματα του κάδου τηγανίσματος και σκουπίστε τα υπολείμματα λαδιού από τα στοιχεία με χαρτί κουζίνας.

4 Καθαρίστε το κάτω μέρος του στοιχείου θερμότητας (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες).

Χρησιμοποιήστε μια μικρή ποσότητα καθαριστικού φριτέζας QSR σε

φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες. Χρησιμοποιήστε το φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες για να καθαρίσετε το κάτω μέρος του στοιχείου θερμότητας και την γύρω περιοχή του περιβλήματος.

Μετά τον καθαρισμό της περιοχής, σκουπίστε τα υπολείμματα με πετσέτα εμποτισμένη με διάλυμα απολύμανσης. **Βεβαιωθείτε ότι η πετσέτα δεν στάζει** διάλυμα γύρω από το καυτό λάδι.

Αφαιρέστε το κάλυμμα του κάδου τηγανίσματος. Χρησιμοποιώντας μια τσιμπίδα φριτέζας, χαμηλώστε τα στοιχεία και επανατοποθετήστε τη σχάρα του καλαθιού.



5 Σκουπίστε τις επιφάνειες.

Ψεκάστε σε μια καθαρή πετσέτα εμποτισμένη με διάλυμα απολύμανσης Heavy Duty για να σκουπίσετε σχολαστικά όλες τις επιφάνειες της φριτέζας ώστε να αφαιρέσετε το συσσωρευμένο λίπος και τις ακαθαρσίες. Βεβαιωθείτε ότι η πετσέτα δεν στάζει διάλυμα γύρω από το καυτό λάδι. Αφήστε την επιφάνεια να στεγνώσει με τον αέρα.



Καυτές επιφάνειες



Καυτό λάδι

Το λάδι στη φριτέζα ενδεχομένως να είναι πολύ καυτό.



Ειδοποίηση εξοπλισμού

Όταν σκουπίζετε τον εξοπλισμό, να προσέχετε πάντα να μην στάζει νερό στα ηλεκτρικά μέρη.

6 Επαναλάβετε για τους κάδους τηγανίσματος που απομένουν.



Γιατί Καθαρίζει τον κάδο από ψίχουλα και φιλτράρει το λάδι σχολαστικά για παρατεταμένη διάρκεια ζωής του λαδιού

Απαιτούμενος χρόνος 5 λεπτά για προετοιμασία 10 λεπτά ανά κάδο για ολοκλήρωση

Ωρα της ημέρας Κατά τις ώρες με χαμηλή κίνηση.

Εικονίδια κινδύνου

 Χημικά
  Ηλεκτρισμός
  Καυτά υγρά/Ατμός
  Καυτό λάδι
  Καυτές επιφάνειες

 Χειροκίνητος χειρισμός
  Κινούμενα μέρη
  Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες

 Ολισθηρά δάπεδα

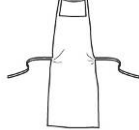
Εργαλεία και υλικά



Γάντια για φιλτράρισμα



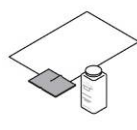
Προστατευτικό προσώπου



Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών & φύλλο Ecolab



Κιτ McFiltering για ενσωματωμένο σύστημα φιλτράρισματος



Βούρτσα για λεπτομέρειες για υψηλές θερμοκρασίες Ecolab



Καθαριστικό για φριτζές KAY® QSR



Σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense

Διαδικασία

1 Φορέστε τον προστατευτικό εξοπλισμό
Χρησιμοποιήστε όλον τον προστατευτικό εξοπλισμό που είναι εγκεκριμένος από τη McDonald's, στον οποίο συμπεριλαμβάνεται η ανθεκτική στη θερμότητα ποδιά, το προστατευτικό προσώπου και τα γάντια νεοπρενίου.




Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.

 **Καυτό λάδι**

Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

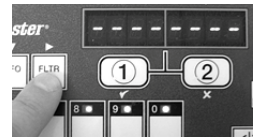
2 Ελέγξτε το ταψί του φίλτρου
Βεβαιωθείτε ότι το ταψί αποστράγγισης του φίλτρου και το κάλυμμα του ταψιού είναι σωστά τοποθετημένα.



 **Συμβουλή**

Αν το ταψί του φίλτρου δεν είναι σωστά τοποθετημένο, εμφανίζεται η ένδειξη INSERT PAN (Τοποθετήστε το ταψί).

3 Πιέστε και κρατήστε το κουμπί FILTER (Φιλτράρισμα)
Για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα από το φιλτράρισμα, βεβαιωθείτε ότι η φριτζάκι είναι αναμμένη και το λάδι είναι καυτό. Πιέστε και κρατήστε το κουμπί του φίλτρου για τρία δευτερόλεπτα έως ότου ο ελεγκτής που εμφανίζει την ένδειξη FILTER MENU (Μενού φιλτραρίσματος) αλλάξει σε AUTO FILTER (Αυτόματο φιλτράρισμα).



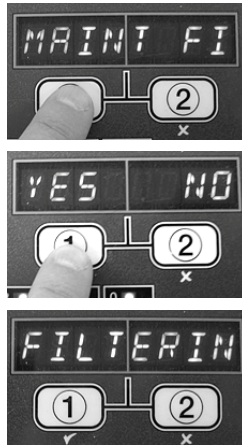
4 Πατήστε το κουμπί INFO (Πληροφορίες)
Πατήστε το κουμπί INFO (Πληροφορίες) και ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη MAINT FILTER (Φιλτράρισμα συντήρησης).



συνέχεια ►

Φίλτρο συντήρησης (συνέχεια)

- 5 Πατήστε το κουμπί √**
Πατήστε το κουμπί √ και ο ελεγκτής που εμφανίζει την ένδειξη MAINT FILTER? (Φιλτράρισμα συντήρησης;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι). Πατήστε το κουμπί √ για ΝΑΙ για αποστράγγιση του λαδιού. Ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη FILTERING (Φιλτράρισμα). Πατήστε το κουμπί X για ΟΧΙ και τα κουμπιά ελέγχου επιστρέφουν στην κανονική λειτουργία.



- 6 Ανασηκώστε τα στοιχεία (μόνο για ηλεκτρική φριτζά)**
Αφού το λάδι αποστραγγιστεί, ανασηκώστε τα άγκιστρα.



Καυτές επιφάνειες

Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια κατά την ανύψωση των στοιχείων, ειδάλως θα μπορούσαν να προκύψουν εγκαύματα.



Ειδοποίηση εξοπλισμού

Προσέχετε να μην προκαλέσετε ζημιά στο όργανο μέτρησης στο κέντρο των στοιχείων.



- 7 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου**
Χρησιμοποιήστε τη βάση στήριξης για υψηλές θερμοκρασίες, το φύλλο και μια μικρή ποσότητα καθαριστικού για φριτζές KAY QSR για να τρίψετε τα τοιχώματα, τις γωνίες και το κάτω μέρος στο εσωτερικό του κάδου. Χρησιμοποιήστε ένα βουρτσάκι για υψηλές θερμοκρασίες για να αφαιρέσετε τις ακαθαρσίες που έχουν συσσωρευτεί από τα στοιχεία (μόνο για ηλεκτρικές φριτζές), τις γωνίες των κάδων και άλλα σημεία που είναι δύσκολα προσβάσιμα.

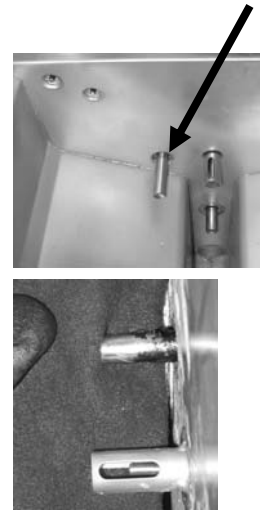


Ειδοποίηση εξοπλισμού

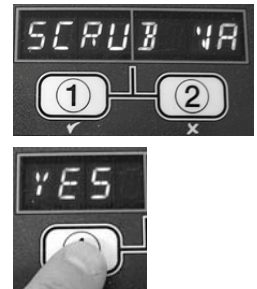
Προσέχετε να μην προκαλέσετε ζημιά στα όργανα μέτρησης.



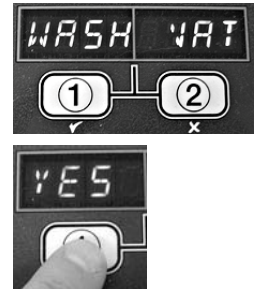
- 8 Τρίψτε τον αισθητήρα λαδιού (μόνο για φριτζές αερίου).**
Χρησιμοποιήστε το φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες και καθαριστικό για φριτζές για να αφαιρέσετε το στερεοποιημένο λάδι από τον αισθητήρα λαδιού. Σκουπίστε με χαρτιά κουζίνας για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.



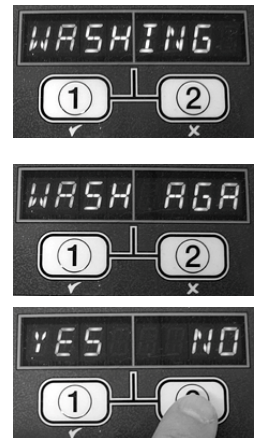
- 9 Ολοκληρώστε το τρίψιμο**
Αφού ο κάδος είναι καθαρός και ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη SCRUB VAT COMPLETE? (Ολοκλήρωση τριψίματος κάδου;) εναλλάξ με YES (Ναι). Πατήστε το κουμπί √.



- 10 Πλύσιμο**
Ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη WASH VAT? (Πλύσιμο κάδου;) εναλλάξ με YES (Ναι). Χαμηλώστε τα στοιχεία και πατήστε το κουμπί √. Ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη WASHING (Πλύσιμο) ενώ το λάδι κυκλοφορεί μέσα στον κάδο.



- 11 Πλύνετε ξανά**
Αφού ο κύκλος ολοκληρωθεί, ο ελεγκτής που εμφανίζει την ένδειξη WASH AGAIN? (Πλύσιμο ξανά;) αλλάζει σε YES NO (Ναι/Όχι). Αν ο κάδος είναι καθαρός, πατήστε το κουμπί X. Αν ο κάδος δεν είναι καθαρός, πατήστε το κουμπί √ και το βήμα 10 επαναλαμβάνεται.



συνέχεια ►

Φίλτρο συντήρησης (συνέχεια)

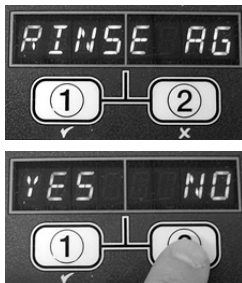
12 Ξεπλύνετε

Ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη RINSING (Εκπλυση) ενώ το λάδι ξεπλένεται μέσα στον κάδο.



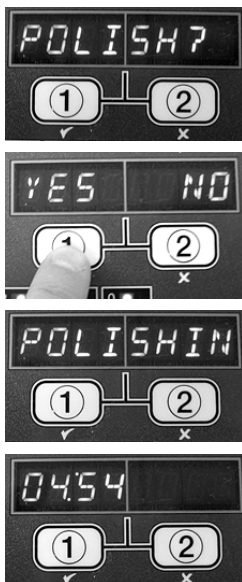
13 Ξεπλύνετε ξανά

Αφού η έκπλυση ολοκληρωθεί, ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη RINSE AGAIN? (Εκπλυση ξανά;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι). Αν ο κάδος είναι καθαρός, πατήστε το κουμπί X. Αν ο κάδος δεν είναι καθαρός, πατήστε το κουμπί V για να επαναλαμβάνεται.



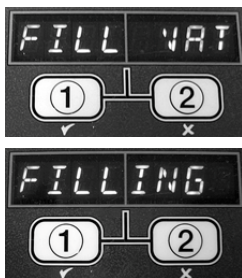
14 Στιλβώστε

Ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη POLISH? (Στίλβωση;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι). Πατήστε το κουμπί V για YES (Ναι). Ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη POLISHING (Πραγματοποιείται στίλβωση) εναλλάξ με το χρονόμετρο ενώ το λάδι κυκλοφορεί μέσα στο σύστημα του φίλτρου για 5 λεπτά.



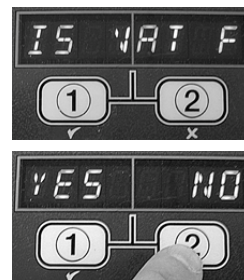
15 Πληρώστε τον κάδο

Αφού ο κύκλος της στίλβωσης ολοκληρωθεί, ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη FILL VAT? (Πλήρωση κάδου;) εναλλάξ με YES (Ναι). Πατήστε το κουμπί V για YES (Ναι) και ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη FILLING (Πραγματοποιείται πλήρωση) και ο κάδος γεμίζει με λάδι.



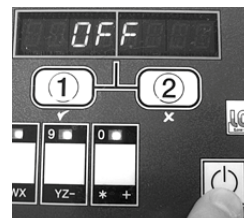
16 Έχει γεμίσει ο κάδος;

Αφού ο κάδος γεμίσει, ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη IS VAT FULL? (Έχει γεμίσει ο κάδος;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι). Πατήστε το κουμπί V αν ο κάδος είναι γεμάτος. Πατήστε το κουμπί X για να λειτουργήσετε ξανά την αντλία αν ο κάδος δεν έχει γεμίσει.



17 Ανοίξτε το ρεύμα

Πατήστε το κουμπί παροχής για να ενεργοποιήσετε τον ελεγκτή και επιστρέψτε τη φριτέζα σε κανονική λειτουργία.



★ Συμβουλή

Αν το φύλλο φιλτραρίσματος δεν έχει αλλάξει, ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη «CHANGE FILTER PAD?» (Αλλαγή του φύλλου φιλτραρίσματος;) εναλλάξ με την υπενθύμιση YES NO (Ναι/Όχι). Πατήστε το κουμπί V για να ακυρώσετε το μήνυμα, αλλά εμφανίζεται ξανά κάθε 4 λεπτά έως ότου γίνει αλλαγή του φύλλου φιλτραρίσματος.

18 Τοποθετήστε ξανά το ταψί του φίλτρου

Ανοίξτε την πόρτα και τραβήξτε έξω το ταψί του φίλτρου.

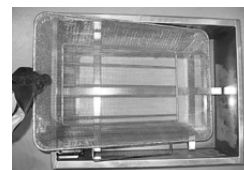
⚠ Καυτές επιφάνειες

Το ταψί του φίλτρου ενδέχεται να είναι καυτό! Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια, ειδικά ίσως προκύψουν σοβαρά εγκαύματα.



19 Αφαιρέστε το καλάθι για τα ψίχουλα

Ανασηκώστε το καλάθι για τα ψίχουλα από το ταψί του φίλτρου. Σκουπίστε το λάδι και τα ψίχουλα από το καλάθι για τα ψίχουλα. Καθαρίστε το καλάθι για τα ψίχουλα με σαπούνι και νερό, και ξεπλύνετε σχολαστικά με καυτό νερό.



20 Αφαιρέστε τον δακτύλιο συγκράτησης του φύλλου φιλτραρίσματος

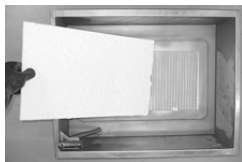
Αφαιρέστε τον δακτύλιο συγκράτησης του φύλλου φιλτραρίσματος και καθαρίστε με καυτό σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις (APSC) στον νεροχύτη. Ξεπλύνετε επιμελώς με καυτό νερό.



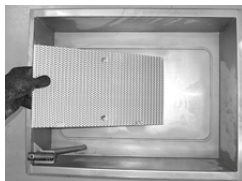
συνέχεια ►

Φίλτρο συντήρησης (συνέχεια)

- 21 Αφαιρέστε το φύλλο φιλτραρίσματος από το ταψί**
Τραβήξτε το φύλλο φιλτραρίσματος από το ταψί και απορρίψτε το φύλλο



- 22 Αφαιρέστε το κάτω μέρος της εσωτερικής σήτας**
Τραβήξτε το κάτω μέρος της εσωτερικής σήτας από το ταψί και καθαρίστε επιμελώς με καυτό σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις (APSC) στον νεροχύτη. Ξεπλύνετε επιμελώς με καυτό νερό.



- 23 Καθαρίστε το ταψί αποστράγγισης του φίλτρου**
Σκουπίστε το λάδι και τα ψίχουλα από το ταψί του φίλτρου.









- 24 Επανασυναρμολογήστε**
Επανασυναρμολογήστε σε αντίστροφη σειρά, τοποθετώντας πρώτα την κάτω σήτα, μετά το φύλλο φιλτραρίσματος με τη σκληρή πλευρά στραμμένη προς τα πάνω, τον δακτύλιο συγκράτησης και το καλάθι για τα ψίχουλα.



★ Συμβουλή

Βεβαιωθείτε ότι το ταψί του φίλτρου, η κάτω σήτα, το καλάθι για τα ψίχουλα και ο δακτύλιος συγκράτησης είναι εντελώς στεγνά προτού τοποθετήσετε το φύλλο του φίλτρου στο ταψί καθώς το νερό θα διαλύσει το φύλλο του φίλτρου.

Γιατί	Για να διασφαλίσετε τηγανητά προϊόντα υψηλής ποιότητας και να μειώσετε την πιθανότητα πυρκαγιάς κοντά στη φριτέζα	
Απαιτούμενος χρόνος	5 λεπτά για προετοιμασία	45 λεπτά για ολοκλήρωση
Ωρα της ημέρας	Μετά το κλείσιμο	Για εστιατόρια που παραμένουν ανοικτά 24 ώρες: κατά τη διάρκεια της νύκτας ή των περιόδων με χαμηλή κίνηση.
Εικονίδια κινδύνου	 Ηλεκτρισμός  Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες  Χειροκίνητος χειρισμός  Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες  Ολισθηρά δάπεδα	

Εργαλεία και υλικά



Βούρσα δαπέδου δύο επιπέδων



Νάιλον βούρσα



Κουβάς με Σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense



Κουβάς, για καθαρές και απολυμασμένες πετσέτες



Κουβάς, για λερωμένες πετσέτες



Πινάκida «Προσοχή, υγρό πάτωμα»



Σφουγγαρίστρα



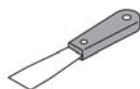
Κουβάς σφουγγαρίστρας



Ειδική πρέσα για στύψιμο σφουγγαρίστρας



Χαρτιά κουζίνας



Σπάτουλα



Γάντια νεοπρενίου

Διαδικασία

- 1 Απενεργοποιήστε τις φριτέζες.**
Γυρίστε όλους τους διακόπτες τροφοδοσίας των φριτεζών στη θέση απενεργοποίησης.



- 2 Αφαιρέστε και αδειάστε τη λεκάνη και το κύπελλο για το λίπος.**
Αφαιρέστε τη λεκάνη λίπους από τον απορροφητήρα. Αφαιρέστε το κύπελλο λίπους από τον απορροφητήρα. Η λεκάνη και το κύπελλο βρίσκονται κάτω από τα φίλτρα του απορροφητήρα. Ρίξτε το λάδι από τη λεκάνη και το κύπελλο μέσα στον μεταφορέα μαγειρικών ελαίων.

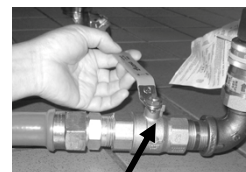


Καυτό λάδι

Το λάδι στη λεκάνη και το κύπελλο ίσως να είναι καυτό. Χρησιμοποιείτε γάντια.

- 3 Κλείστε και αποσυνδέστε το αέριο.**
Αν η φριτέζα δεν είναι φριτέζα αερίου, παραλείψτε αυτό το βήμα.

Αν η φριτέζα είναι φριτέζα αερίου, κάντε χρήση της χειροκίνητης βαλβίδας απενεργοποίησης του αερίου για να κλείσετε την παροχή του αερίου. Η χειροκίνητη βαλβίδα απενεργοποίησης αερίου βρίσκεται στη γραμμή παροχής πριν τα στοιχεία ταχείας αποσύνδεσης. Έπειτα, αποσυνδέστε τη γραμμή αερίου από τη φριτέζα μέσω της ταχείας αποσύνδεσης.



Χειροκίνητη απενεργοποίηση

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο τη χειροκίνητη βαλβίδα απενεργοποίησης για να κλείσετε το αέριο. Μην χρησιμοποιείτε τα στοιχεία ταχείας αποσύνδεσης.

συνέχεια ►

Καθαρισμός χώρου πίσω από τις φριτέζες (συνέχεια)

4 Προετοιμάστε τη φριτέζα για καθαρισμό.

Ελευθερώστε τις ασφάλειες στους τροχούς της φριτέζας.

Αν η φριτέζα έχει καπάκι, ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του καπακιού αρκετά ώστε να αφήσετε το κάλυμμα προφύλαξης να καθαρίσει το ράφι του φίλτρου. Απομακρύνετε προσεκτικά με κύλιση τη φριτέζα από τον τοίχο, ακριβώς πριν το καπάκι καθαρίσει το ράφι του φίλτρου.

Ασφαλίστε το καπάκι, αν υπάρχει. Τοποθετήστε τα καλύμματα κάδου σε όλους τους κάδους.

Απομακρύνετε κι άλλο με κύλιση τη φριτέζα από τον τοίχο, τόσο μακριά ώστε να μπορείτε να καθαρίσετε πίσω από τη φριτέζα.



Καυτό λάδι

Το λάδι στη φριτέζα ενδεχομένως να είναι πολύ καυτό. Κυλήστε προσεκτικά τη φριτέζα για να αποφύγετε τυχόν πιτσίλισμα του λαδιού. Χρησιμοποιείτε γάντια.

5 Αποσυνδέστε τη φριτέζα από το ρεύμα.

Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος της φριτέζας από την πρίζα τραβώντας το σώμα του βύσματος. Ίσως χρειαστεί να περιστρέψετε το βύσμα για να το απομακρύνετε από την πρίζα.



Ηλεκτρισμός

6 Καθαρίστε τα φίλτρα της φριτέζας.

Αφαιρέστε τα φίλτρα της φριτέζας από τον απορροφητήρα. Μεταφέρετε τα φίλτρα στον τριπλό νεροχύτη και εμποτίστε τα με Σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense.



Χημικά

Σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense



7 Ξύστε τον χώρο πίσω από τη φριτέζα.

Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε το μαλακό λίπος και τον σκληρό άνθρακα από τον χώρο πίσω από τη φριτέζα. Καθαρίστε τους ακόλουθους χώρους με αυτήν τη σειρά: τα μέρη της στοιβάς που μπορείτε να φτάσετε, το πίσω μέρος του απορροφητήρα, τα πλαϊνά του απορροφητήρα και την περιοχή της εσοχής του φίλτρου της φριτέζας.

Σε ηλεκτρική φριτέζα, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε όλο το μαλακό λίπος και τον σκληρό άνθρακα από όλα τα μεταλλικά φύλλα γύρω από τη φριτέζα, το σημείο αναμονής και τη βάση της φριτέζας. Παραλείψτε το βήμα 8 εφόσον αυτοί οι χώροι είναι καθαροί.

Σε φριτέζα αερίου, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε όλο το μαλακό λίπος και τον σκληρό άνθρακα από αυτούς τους χώρους με αυτήν τη σειρά: τη συσκευή μείωσης καπνού, όλα τα μεταλλικά μέρη γύρω από τη φριτέζα, την αποσπώμενη λεπίδα βαρύτητας, το σφράγισμα της γωνίας, το σημείο αναμονής και τη βάση της φριτέζας.

Σε φριτέζα αερίου, προσέχετε να μην σας πέσει καθόλου μαλακό λίπος ή σκληρός άνθρακας μέσα στο πέρασμα καπνού της φριτέζας κατά τον καθαρισμό.

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Μην χαλάτε τις ασφάλειες πυροπροστασίας που βρίσκονται κάτω χαμηλά στη στοιβά. Η βλάβη στην ασφάλεια θα ενεργοποιήσει το σύστημα πυρόσβεσης.



συνέχεια ►



Καθαρισμός χώρου πίσω από τις φριτέζες (συνέχεια)

8 Καθαρίστε τον χώρο πίσω από τη φριτέζα.

Χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα, μια βούρτσα δαπέδου δύο επιπέδων και έναν κουβά με καυτό Σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense για να τρίψετε όλους τους χώρους που ξύσατε στο βήμα 7. Καθαρίστε τους χώρους με την ίδια σειρά που τις ξύσατε στο βήμα 7. Έπειτα, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα δαπέδου δύο επιπέδων για να τρίψετε το δάπεδο γύρω από τη φριτέζα.

Σκουπίστε όλους τους χώρους με χαρτί κουζίνας έως ότου είναι καθαρές και στεγνές.



Ολισθηρά δάπεδα

Το δάπεδο μπορεί να είναι υγρό όπου το έχετε τρίψει.

9 Ζητήστε από τον υπεύθυνο να επιθεωρήσει.

Ζητήστε από έναν υπεύθυνο να επιθεωρήσει την εργασία σας και να εγκρίνει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό όπως σας υποδεικνύει ο υπεύθυνος.

10 Πλύνετε τα πόδια και τις ρόδες της φριτέζας.

Χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα και έναν κουβά με καυτό Σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense για να πλύνετε τα πόδια και τις ρόδες της φριτέζας. Σκουπίστε με χαρτί κουζίνας για να στεγνώσουν.

11 Σφουγγαρίστε το δάπεδο γύρω από τη φριτέζα.

Χρησιμοποιήστε μια σφουγγαρίστρα και έναν κουβά με καυτό Σούπερ συμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense για να σφουγγαρίσετε όλο το δάπεδο γύρω από τη φριτέζα.



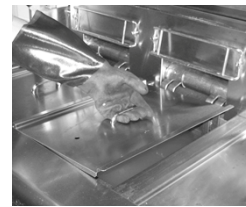
Ολισθηρά δάπεδα

Το δάπεδο ίσως να είναι υγρό από το σφουγγάρισμα.



12 Αφήστε τις επιφάνειες να στεγνώσουν.

Αφήστε όλες τις φριτέζες, τον τοίχο και το δάπεδο να στεγνώσουν στον αέρα.



13 Επανασυνδέστε τη φριτέζα στο ρεύμα.

Κυλήστε αργά τη φριτέζα προς την πρίζα έως ότου φτάσει αρκετά κοντά για να τη συνδέσετε. Συνδέστε τη φριτέζα στην πρίζα.



Ηλεκτρισμός



Καυτό λάδι

Το λάδι στη φριτέζα ενδεχομένως να είναι πολύ καυτό. Κυλήστε προσεκτικά τη φριτέζα για να αποφύγετε τυχόν πτισίλισμα του λαδιού.

14 Προετοιμάστε τη φριτέζα για χρήση.

Κυλήστε τη φριτέζα προσεκτικά προς τα εμπρός έως ότου φτάσει αρκετά κοντά στο ράφι του φίλτρου. Αφαιρέστε τα καλύμματα των κάδων από όλους τους κάδους. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του καπακιού έως ότου το κάλυμμα προφύλαξης καθαρίσει το ράφι του φίλτρου, και κυλήστε προσεκτικά τη φριτέζα στην κανονική της θέση.



15 Επανασυνδέστε τη φριτέζα στην παροχή αερίου.

Αν η φριτέζα είναι ηλεκτρική φριτέζα, παραλείψτε αυτό το βήμα.

Ελέγξτε και τα δύο άκρα του στοιχείου ταχείας αποσύνδεσης για λίπος. Σκουπίστε το στοιχείο ταχείας αποσύνδεσης για να καθαρίσει, αν απαιτείται. Επανασυνδέστε τη σύζευξη γραμμής αερίου.



συνέχεια ►

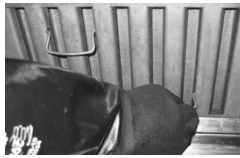
Ειδοποίηση εξοπλισμού

Βεβαιωθείτε ότι το στοιχείο ταχείας αποσύνδεσης αερίου έχει εισαχθεί πλήρως και είναι αμοιβαία κλειδωμένο πριν ενεργοποιήσετε την παροχή αερίου.

Καθαρισμός χώρου πίσω από τις φριτέζες (συνέχεια)

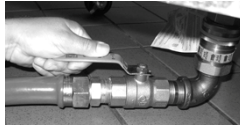
16 Εγκαταστήστε ξανά τα φίλτρα της φριτέζας και τη λεκάνη για το λίπος.

Κλειδώστε τους τροχούς στη θέση τους. Εγκαταστήστε ξανά τα φίλτρα της φριτέζας και τη λεκάνη για το λίπος στον απορροφητήρα.



17 Ενεργοποιήστε την παροχή αερίου.

Αν η φριτέζα είναι ηλεκτρική φριτέζα, παραλείψτε αυτό το βήμα.





συνέχεια ►

Γυρίστε τη χειροκίνητη βαλβίδα απενεργοποίησης αερίου στη θέση ενεργοποίησης. Ανάψτε τον υπολογιστή για να επαληθεύσετε ότι οι καυστήρες θα ανάψουν ξανά. Μόλις οι καυστήρες ανάψουν ξανά, μπορείτε να σβήσετε τον υπολογιστή.

18 Καθαρίστε τον χώρο πίσω από τις υπόλοιπες φριτέζες.

Επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 17 για όλες τις φριτέζες που απομένουν.



Γιατί	Για διατήρηση των προτύπων ασφάλειας τροφίμων	
Απαιτούμενος χρόνος	1 λεπτό για προετοιμασία	5 λεπτά για ολοκλήρωση, αφού η φριτέζα φτάσει στη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία μαγειρέματος θα πρέπει να επιτευχθεί σε περίπου 45 λεπτά.
Ωρα της ημέρας	Σε ανοικτό κατάστημα	Για εστιατόρια που παραμένουν ανοικτά 24 ώρες: κατά τη διάρκεια περιόδων με χαμηλή κίνηση.
Εικονίδια κινδύνου	 Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες	

Εργαλεία και υλικά



Διαδικασία

1 Βαθμονομήστε το πυρόμετρο.

Γεμίστε ένα φλιτζάνι καυτού ροφήματος με πάγο κι έπειτα, προσθέστε κρύο νερό από τον πύργο διανομής ροφημάτων μέχρι το επάνω μέρος του πάγου. Θα πρέπει να υπάρχει 50 τοις εκατό πάγος και 50 τοις εκατό νερό.

2 Τοποθετήστε το όργανο μέτρησης στο νερό

Τοποθετήστε το όργανο μέτρησης στο παγωμένο νερό και ανακατεύετε συνεχώς έως ότου η ένδειξη της θερμοκρασίας σταθεροποιηθεί.

3 Διαβάστε τη θερμοκρασία

Η ένδειξη θα πρέπει να είναι 0°C, συν ή πλην 1°C. Σε αντίθετη περίπτωση, πρέπει να βαθμονομήσετε, επιδιορθώσετε ή να αντικαταστήσετε το πυρόμετρο. Για βαθμονόμηση, ακολουθήστε τις διαδικασίες βαθμονόμησης, ελέγχου και ρύθμισης που παρέχονται από τον κατασκευαστή του πυρομέτρου σας.

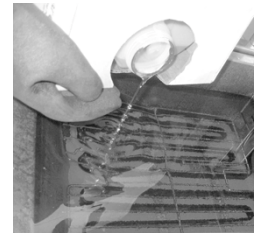
2 Ενεργοποιήστε τη φριτέζα και θερμάνετε το λάδι.

Πιέστε το κουμπί on/off για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Ρυθμίστε τη φριτέζα για το προϊόν που πρόκειται να μαγειρευτεί. Αφήστε το λάδι μέσα στη φριτέζα να φτάσει στη θερμοκρασία μαγειρέματος κι έπειτα, απενεργοποιήστε τον κύκλο.



3 Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού.

Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού όταν το λάδι φτάσει στη θερμοκρασία μαγειρέματος. Αν το λάδι βρίσκεται πάνω από τη γραμμή «Στάθμη λαδιού», αφαιρέστε το λάδι έως ότου το λάδι βρίσκεται στη γραμμή αποστραγγίζοντας το μέσα σε ταγιά ή μονάδα απόρριψης. Αν το λάδι βρίσκεται κάτω από τη γραμμή «Στάθμη λαδιού», προσθέστε λάδι έως ότου το λάδι φτάσει στη γραμμή.



Το λάδι στη φριτέζα είναι καυτό. Χρησιμοποιείτε γάντια.

4 Κύκλος κάδου.

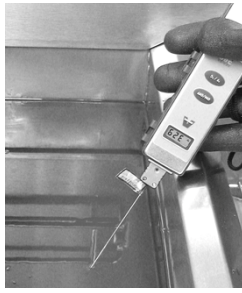
Αφήστε τον κάδο να ολοκληρώσει τον κύκλο τρεις φορές. Η ενδεικτική λυχνία θερμότητας θα ανάψει όταν η φριτέζα θερμαίνεται.



συνέχεια ►

Βαθμονόμηση φριτέζας (συνέχεια)

- 5 Ένδειξη θερμοκρασίας λαδιού.**
Τοποθετήστε το όργανο μέτρησης του πυρομέτρου στον κάδο τηγανίσματος μέσα στο καυτό λάδι σε βάθος 2,5 εκατοστά από την άκρη του οργάνου μέτρησης. Η άκρη θα πρέπει να βρίσκεται περίπου 7,6 εκατοστά κάτω από την επιφάνεια του λαδιού. Αφήστε την ένδειξη της θερμοκρασίας να σταθεροποιηθεί.



- 6 Εμφάνιση θερμοκρασίας στη φριτέζα.**
Πατήστε τον διακόπτη οθόνης για την εμφάνιση της θερμοκρασίας για τον κάδο που πήρατε την ένδειξη με το πυρόμετρο. Η οθόνη θα εμφανίσει τη θερμοκρασία του κάδου.



- 7 Συγκρίνετε τις ενδείξεις θερμοκρασίας.**
Συγκρίνετε την ένδειξη της θερμοκρασίας στο πυρόμετρο με την αντίστοιχη θερμοκρασία στην οθόνη.

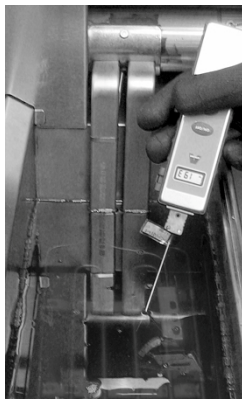


Αν η διαφορά των δύο θερμοκρασιών είναι μικρότερη από 3°C (συν ή πλην), δεν χρειάζεται να προσαρμόσετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

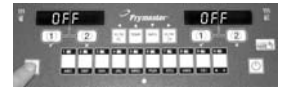
Αν η διαφορά των δύο θερμοκρασιών είναι μεγαλύτερη από 3°C (συν ή πλην), καλέστε έναν τεχνικό σέρβις για να αναφέρετε το πρόβλημα.

- 8 Επαναλάβετε για την άλλη μεριά του διαιρούμενου κάδου.**
Αν ο κάδος που δοκιμάσατε ήταν ενιαίος, παραλείψτε αυτό το βήμα και μεταβείτε στο βήμα 9.

Αν ο κάδος που δοκιμάσατε ήταν διαιρούμενος, επαναλάβετε τα βήματα 5 έως 7 και στην άλλη μεριά του διαιρούμενου κάδου.





- 9 Λήξη ελέγχου βαθμονόμησης.**
Όταν τελειώσετε με τα βήματα 5 έως 7 για τον κάδο (συμπεριλαμβανομένων και των δύο πλευρών του διαιρούμενου κάδου), πατήστε το κουμπί on/off για να τερματίσετε τον έλεγχο βαθμονόμησης για τον κάδο.

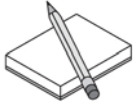


- 10 Βαθμονομήστε τις φριτέζες που απομένουν.**
Επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 9 για όλους τους κάδους που απομένουν.



Γιατί	Για να διατηρείτε τα πρότυπα ασφάλεια τροφίμων για τηγανητά προϊόντα	
Απαιτούμενος χρόνος	1 λεπτό για προετοιμασία	5 λεπτά για προετοιμασία,
Ωρα της ημέρας	Σε ανοικτό κατάστημα	Για καταστήματα που παραμένουν ανοικτά 24 ώρες: το πρωί
Εικονίδια κινδύνου	 Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες	

Εργαλεία και υλικά



Χαρτί και μολύβι

Διαδικασία

1 Ενεργοποίηση φριτέζας.

Πιέστε το κουμπί on/off για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Η οθόνη θα εμφανίσει «----», όνομα προϊόντος ή «LOW TEMP» (Χαμηλή θερμοκρασία)



2 Ελέγξτε τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης.

Η φριτέζα καταγράφει αυτόματα τον χρόνο ανάκτησης της φριτέζας κάθε φορά που η θερμοκρασία του κάδου ανεβαίνει από 121°C σε 149°C.

Πιέστε το κουμπί INFO (Πληροφορίες). Η οθόνη θα εμφανίσει τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης και στις δύο οθόνες. Σημειώστε τον χρόνο ανάκτησης.



3 Συγκρίνετε τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης με τον αποδεκτό χρόνο ανάκτησης.

Ο αποδεκτός χρόνος ανάκτησης για ηλεκτρικές φριτέζες είναι μικρότερος από 1:40 (ένα λεπτό, σαράντα δευτερόλεπτα). Ο αποδεκτός χρόνος ανάκτησης για φριτέζες αερίου είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, σαράντα πέντε δευτερόλεπτα).

Αν ο χρόνος ανάκτησης που σημειώσατε είναι μικρότερος από τον αποδεκτό χρόνο ανάκτησης της φριτέζας, η απόδοση της φριτέζας είναι αποδεκτή. Μεταβείτε στο βήμα 5.

Αν ο χρόνος που σημειώσατε είναι μεγαλύτερος από τον αποδεκτό χρόνο ανάκτησης της φριτέζας, η απόδοση της φριτέζας δεν είναι αποδεκτή. Μεταβείτε στο επόμενο βήμα.



συνέχεια ►

Χρόνος ανάκτησης βαθμονόμησης φριτέζας (συνέχεια)

4 Ρυθμίστε τη φριτέζα, αν απαιτείται.

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας δεν είναι αποδεκτός, ελέγξτε τα ακόλουθα στοιχεία στη φριτέζα. Αν βρείτε οποιοδήποτε πρόβλημα, διορθώστε το όπως περιγράφεται.



Μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες, επιβεβαιώστε ότι το μεγάλο βύσμα ρεύματος έχει μπει σωστά στην πρίζα. Ρυθμίστε ως απαιτείται.

Μόνο για φριτέζες αερίου, ελέγξτε το σφράγισμα της γωνίας, τη λεπίδα βαρύτητας και την αναμονή. Ρυθμίστε τη θέση τους, αν απαιτείται.

Μόνο για φριτέζες αερίου, ελέγξτε τη ροή αέρα και τον φυσητήρα αέρα καύσης. Ρυθμίστε όπως απαιτείται.

Μόνο για φριτέζες αερίου, ελέγξτε την κατάσταση των καυστήρων ακτινοβολίας.

Ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων στο εγχειρίδιο για Χειριστές.

5 Ελέγξτε τον χρόνο ανάκτησης ξανά.

Αν ο χρόνος ανάκτησης δεν επιτευχθεί στον σωστό χρόνο, καλέστε την τηλεφωνική γραμμή σέρβις της Frymaster για βοήθεια στο 1-800-551-8633.



6 Βαθμονομήστε ξανά όλες τις φριτέζες που απομένουν.

Επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 5 για όλους τους κάδους που απομένουν.



Γιατί Αφαίρεση στερεοποιημένου λαδιού από τον αισθητήρα λαδιού για αποφυγή δυσλειτουργίας της θέρμανσης.

Απαιτούμενος χρόνος 5 λεπτό για προετοιμασία 15 λεπτά για ολοκλήρωση (5 λεπτά ανά κάδο)

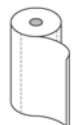
Ωρα της ημέρας Κατά τις περιόδους με χαμηλή κίνηση.

Εικονίδια κινδύνου  Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες  Χημικά  Καυτά υγρά/Ατμός

Εργαλεία και υλικά



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών και φύλλο Ecolab



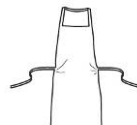
Χαρτί κουζίνας



Γάντια νεοπρενίου για φιλτράρισμα



Προστατευτικό προσώπου



Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



Καθαριστικό για φριτέζες KAY® QSR

Διαδικασία

- 1 Προετοιμάστε για καθαρισμό τον αισθητήρα λαδιού και απενεργοποιήστε τη φριτέζα.**
Φορέστε τα γάντια νεοπρενίου, μια ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα και ένα προστατευτικό πρόσωπο. Πρέπει να φοράτε αυτόν τον εξοπλισμό σε όλη τη διαδικασία.



Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.

Πιέστε το διακόπτη on/off για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «OFF.»



- 2 Πιέστε και κρατήστε το κουμπί φιλτραρίσματος.**
Πιέστε και κρατήστε το κουμπί φιλτραρίσματος για τρία δευτερόλεπτα.



- 3 Μεταβείτε με κύλιση στην επιλογή DRAIN TO PAN (Αποστράγγιση στο ταψί).**
Πατήστε το κουμπί INFO (Πληροφορίες) δύο φορές έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη DRAIN TO PAN (Αποστράγγιση στο ταψί).



- 4 Πατήστε το κουμπί YES (Ναι).**
Πατήστε YES (Ναι) για να συνεχίσετε.



- 5 Αποστράγγιση**
Το λάδι στραγγίζει από τον κάδο.



- 6 Έχει αδειάσει ο κάδος;**
Αφού ο κάδος αδειάζει, ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη «VAT EMPTY?» (Έχει αδειάσει ο κάδος;) εναλλάξ με YES (Ναι).







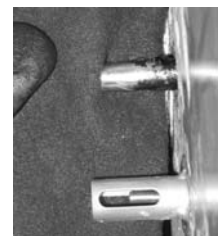
- 7 Πατήστε το κουμπί YES (Ναι).**
Πατήστε YES (Ναι) για να συνεχίσετε.



- 8 Τρίψτε τον αισθητήρα λαδιού.**
Χρησιμοποιήστε το φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες και καθαριστικό για φριτέζες για να αφαιρέσετε το στερεοποιημένο λάδι από τον αισθητήρα λαδιού. Σκουπίστε με χαρτιά κουζίνας για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.



-  Καυτές επιφάνειες
 Χημικά
 Καυτά υγρά/Ατμός
 Καυτό λάδι



συνέχεια ▶

Καθαρισμός αισθητήρα λαδιού (συνέχεια)

9 Πληρώστε τον κάδο.

Ο ελεγκτής εμφανίζει «FILL VAT FROM DRAIN PAN?» (Πλήρωση κάδου από ταψί αποστράγγισης;) εναλλάξ με YES/NO (Ναι/Όχι).



10 Πατήστε το κουμπί YES (Ναι).

Πατήστε YES (Ναι) για να συνεχίσετε.



11 Πραγματοποιείται πλήρωση

Το λάδι επιστρέφει στον κάδο.



Καυτό λάδι



12 Έχει γεμίσει ο κάδος;

Ο ελεγκτής εμφανίζει ξανά «IS VAT FULL?» (Είναι γεμάτος ο κάδος;) εναλλάξ με YES/NO (Ναι/Όχι).



13 Πατήστε το κουμπί YES (Ναι).

Πατήστε YES (Ναι) για πλήρωση. Αν ο κάδος δεν έχει γεμίσει, πατήστε NO (Όχι) και επιστρέψτε στο βήμα 11.



14 Επαναλάβετε για τους κάδους τηγανίσματος που απομένουν.

Γιατί	Αφαίρεση του στερεοποιημένου λαδιού από τα στοιχεία (αν πρόκειται για ηλεκτρική φριτζάκι) και από τον κάδο τηγανίσματος.	
Απαιτούμενος χρόνος	5 λεπτά για προετοιμασία	15 λεπτά για προετοιμασία, 60 ανά κάδο για ολοκλήρωση
Ωρα της ημέρας	Αυτή η εργασία μπορεί να εκτελεστεί σε έναν κάδο τη φορά. Θα μπορείτε να σερβίρετε τους πελάτες με τους υπόλοιπους κάδους.	Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: Αυτή η εργασία μπορεί να εκτελεστεί σε έναν κάδο τη φορά. Θα μπορείτε να σερβίρετε τους πελάτες με τους υπόλοιπους κάδους.
Εικονίδια κινδύνου		

Εργαλεία και υλικά



Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



Βούρτσα για λεπτομέρειες για υψηλές θερμοκρασίες Ecolab



Κουβάς, πλαστικός



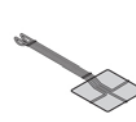
Κουβάς, για καθαρές και απολυμασμένες πετσέτες



Κουβάς, για λερωμένες πετσέτες



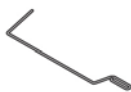
Προστατευτικό προσώπου



Εργαλείο ξαφρισματος φριτζάκι



Γάντια νεοπρενίου



Ειδική ράβδος



Καθαριστικό για φριτζές KAY® QSR



Μέσο απολύμανσης KAY® QSR Heavy Duty



Μεταφορέας μαγειρικών ελαίων



Χαρτί κουζίνας



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών και φύλλο Ecolab

Διαδικασία Ο βαθύς καθαρισμός ακολουθεί μετά από διαδικασίες που έχουν αναπτυχθεί από την Kay Chemical. Οι οδηγίες τους είναι απαραίτητες επιπρόσθετα με αυτό το προσωπικό εγχειρίδιο.

1 Προετοιμαστείτε για βαθύ καθαρισμό και απενεργοποιήστε τη φριτζάκι.

Φορέστε τα γάντια νεοπρενίου, μια ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα και ένα προστατευτικό προσώπου. Πρέπει να φοράτε αυτόν τον εξοπλισμό σε όλη τη διαδικασία.



Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.

Επιβεβαιώστε ότι τα φίλτρα της φριτζάκι βρίσκονται στη θέση τους. Ενεργοποιήστε τουλάχιστον έναν ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας πρέπει να παραμένει αναμμένος σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.

Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα του καλαθιού βρίσκεται στη θέση της μέσα στον κάδο.

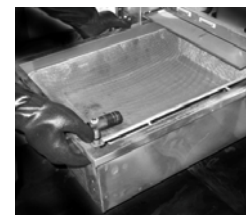
Πιέστε το διακόπτη on/off για να απενεργοποιήσετε τη φριτζάκι. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «OFF.»

Ειδοποίηση εξοπλισμού
Αποφύγετε τυχαία ενεργοποίηση του συστήματος πυρόσβεσης κρατώντας ενεργοποιημένο έναν ανεμιστήρα εξερισμού και τα φίλτρα της φριτζάκι στη θέση τους σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.



2 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.

Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου και το καλάθι για τα ψίχουλα, το δακτύλιο συγκράτησης, το φύλλο φίλτρου και τη σήτα.



Καυτές επιφάνειες

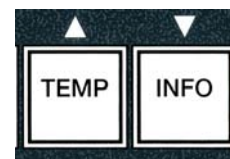
3 Θέση μονάδας MSDU.

Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit ή μεταφορέας μαγειρικών ελαίων) βρίσκεται στη θέση του κάτω από την αποστράγγιση.



4 Εισαγάγετε τη λειτουργία για βαθύ καθαρισμό.

Πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε τα κουμπιά Temp (θερμοκρασία) και Info (Πληροφορίες) έως ότου εμφανιστεί στον υπολογιστή η ένδειξη LEVEL 1 (Επίπεδο 1) που αλλάζει σε ENTER CODE (Εισαγωγή κωδικού).



Λειτουργία για βαθύ καθαρισμό συστήματος JIB (συνέχεια)

5 Εισαγάγετε τον κωδικό.

Εισαγάγετε 1-2-3-4 με τα αριθμητικά πλήκτρα



6 Μεταβείτε με κύλιση στην επιλογή Deep Clean (Βαθύς καθαρισμός).

Πατήστε το κουμπί «Info» (Πληροφορίες) για να μεταβείτε με κύλιση στην επιλογή DEEP CLEAN MODE (Λειτουργία για βαθύ καθαρισμό).



7 Πατήστε το πλήκτρο σημείωσης με «TIK».

Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓ κάτω από τον κάδο για να καθαριστεί.



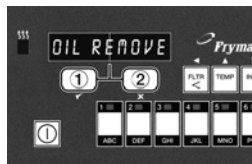
8 Επιβεβαιώστε τον βαθύ καθαρισμό.

Η οθόνη του υπολογιστή εναλλάσσεται ανάμεσα στα DEEP CLEAN? (Βαθύς καθαρισμός;) και YES NO.(Ναι/Όχι). Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓.



9 Επιβεβαιώστε ότι το λάδι έχει αφαιρεθεί.

Διαιρούμενοι κάδοι: Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη Deep Clean (Βαθύς καθαρισμός), εναλλάξ με την επιλογή L R (Α/Δ). Πατήστε το κουμπί 1 ✓ ή 2 ✗ κάτω από τον διαιρούμενο κάδο που θα καθαριστεί. Ο υπολογιστής εμφανίζει IS OIL REMOVED? (Έχει αφαιρεθεί το λάδι;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι).



Γεμάτοι κάδοι τηγανίσματος: Ο υπολογιστής εμφανίζει IS OIL REMOVED? (Έχει αφαιρεθεί το λάδι;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι).

10 Επιβεβαιώστε την κατάσταση του κάδου τηγανίσματος.

Άδειος κάδος: Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓. Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη SOLUTION ADDED? (Έχει προστεθεί διάλυμα;) εναλλάξ με YES (Ναι).



Κάδος γεμάτος με λάδι:

Πατήστε το πλήκτρο 2 ✗. Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Έχει τοποθετηθεί η μονάδα απόρριψης;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι).



11 Στραγγίστε το λάδι από τον κάδο.

Άδειος κάδος: Μεταβείτε στο βήμα 12.

Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit ή μεταφορέας μαγειρικών ελαίων) έχει τοποθετηθεί στη σωστή θέση κάτω από το στόμιο αποστράγγισης της φριτέζας.

Ενιαίος κάδος: Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓ και αφήστε το λάδι να στραγγίσει στον μεταφορέα μαγειρικών ελαίων. Ωθήστε τυχόν υπολείμματα τηγανητών τροφίμων ή άλλα ιζήματα μέσα στη βαλβίδα αποστράγγισης, ώστε να αποστραγγίσουν έξω από τον κάδο. Ο υπολογιστής αλλάζει την ένδειξη DISPOSING (Πραγματοποιείται απόρριψη) σε VAT EMPTY? (Έχει αδειάσει ο κάδος;)

Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓.

Καυτό λάδι

Το λάδι μπορεί να είναι καυτό. Αποφύγετε την έκχυση λαδιού.

12 Τοποθετήστε ξανά το ταψί του φίλτρου.

Τοποθετήστε το ταψί του φίλτρου με όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα που έχουν αφαιρεθεί στον θάλαμο της φριτέζας.

Καυτές επιφάνειες

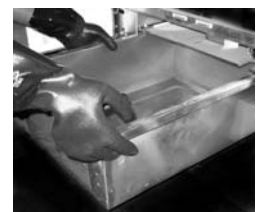
13 Προσθέστε μέσο απολύμανσης και καυτό νερό στον κάδο.

Ρίξτε μέσο απολύμανσης KAY® QSR Heavy Duty προσεκτικά μέσα στον κάδο. Χρησιμοποιήστε 2,52 λίτρα μέσου απολύμανσης αν καθαρίζετε κάποιον ενιαίο κάδο. Χρησιμοποιήστε 1,26 λίτρα μέσου απολύμανσης αν καθαρίζετε κάποιον διαιρούμενο κάδο. Τελειώστε το γέμισμα του κάδου με καυτό νερό. Το διάλυμα θα πρέπει να είναι 1 ίντσα πάνω από τη γραμμή πλήρωσης.

Για επιπλέον οδηγίες, ανατρέξτε στις οδηγίες «Διαδικασία για βαθύ καθαρισμό φριτέζας» της Kay Chemical.

Χημικά

Μέσο απολύμανσης KAY® QSR Heavy Duty



Λειτουργία για βαθύ καθαρισμό συστήματος JIB (συνέχεια)

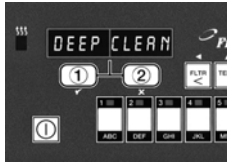
14 Μετά την προσθήκη διαλύματος καθαρισμού

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη SOLUTION ADDED (Έχει προστεθεί διάλυμα) εναλλάξ με YES (Ναι). Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓.



15 Ξεκινήστε τον βαθύ καθαρισμό

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη DEEP CLEAN (Βαθύς καθαρισμός) εναλλάξ με το χρονόμετρο για μία ώρα. Το διάλυμα θα φτάσει στη θερμοκρασία των 91°C. Το διάλυμα θα πρέπει βρίσκεται σε νερό που κοχλάζει σιγοβράζοντας. Ολοκληρώστε τα βήματα από 15 έως 18 ενώ ο χρόνος κυλάει.



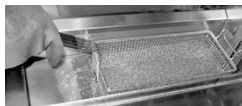
Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα δεν θα πρέπει ποτέ να βράσει απότομα, διαφορετικά θα υπερχειλίσει. Αν η μονάδα αρχίσει να υπερχειλίζει, ακυρώστε τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό πατώντας παρατεταμένα το κουμπί 2x για τρία δευτερόλεπτα.

Ποτέ μην αφήνετε τη φριτζά χωρίς επίβλεψη κατά τον βαθύ καθαρισμό.

16 Καθαρίστε τα καλάθια τηγανίσματος.

Τοποθετήστε τα καλάθια τηγανίσματος μέσα στο διάλυμα καθαρισμού. Αναθέστε σε κάποιο άλλο άτομο από το προσωπικό να τα αφαιρέσει όταν καθαριστούν και μεταφέρετέ τα στον τριπλό νεροχύτη. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλάθια επιμελώς.



Ειδοποίηση εξοπλισμού

Μην τοποθετείτε εξαρτήματα από αλουμίνιο στο διάλυμα που βράζει.

Τα στηρίγματα του στερεού μεταλλικού καλαθιού είναι κατασκευασμένοι από αλουμίνιο.

17 Καθαρίστε τη σχάρα του καλαθιού.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ράβδο για να αφαιρέσετε τη σχάρα του καλαθιού από τον κάδο. Αναθέστε σε κάποιο άτομο από το προσωπικό να μεταφέρει τη σχάρα στον τριπλό νεροχύτη και να την ξεπλύνει επιμελώς σε καυτό νερό. Στεγνώστε επιμελώς.

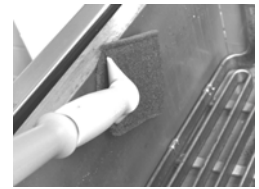


Καυτές επιφάνειες

Η σχάρα του καλαθιού είναι ιδιαίτερα καυτή.

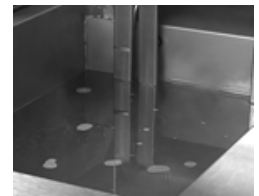
18 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου.

Τρίψτε τα πλαϊνά, τα μπροστινά και τα πίσω τοιχώματα με τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το φύλλο και το καθαριστικό για φριτζές Kay QSR.



19 Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε

Μετά από μία ώρα, ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη CLEAN DONE (Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε) και ακούγεται ένας συναγερμός. Πατήστε 1 ✓ για να σιγάσει ο συναγερμός.



20 Αποστραγγίστε το διάλυμα από τον κάδο.

Για να αφαιρέσετε το διάλυμα, ακολουθήστε τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό της Kay Chemical.

Ο υπολογιστής εμφανίζει IS SOLUTION REMOVED? (Έχει αφαιρεθεί το διάλυμα;) εναλλάξ με yes (Ναι). Αφού το διάλυμα αφαιρεθεί, πατήστε το κουμπί 1 ✓.



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα θα είναι πολύ καυτό. Αποφύγετε την έκχυση.

Λειτουργία για βαθύ καθαρισμό συστήματος JIB (συνέχεια)

- 21 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου.**
Ο υπολογιστής εμφανίζει SCRUB VAT COMPLETE? (Ολοκληρώθηκε το τρίψιμο του κάδου;) εναλλάξ με YES (Ναι).

Χρησιμοποιήστε τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το φύλλο και το καθαριστικό για φριτζέζες για να τρίψετε τα πλαϊνά, το μπροστινό μέρος, το πίσω μέρος και το επάνω μέρος του κάδου. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα που απέμειναν. Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για υψηλές θερμοκρασίες για να τρίψετε ανάμεσα και κάτω από τα πηνία, τις γωνίες των κάδων και τα δύσκολα προσβάσιμα σημεία.

Αφού τρίψετε τον κάδο, πατήστε το πλήκτρο 1 ✓ .

- 22 Αποστράγγιση**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη DRAINING (Πραγματοποιείται αποστράγγιση) για να στραγγίσει η μικρή ποσότητα διαλύματος από τον κάδο.



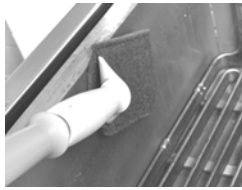
Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα θα είναι πολύ καυτό. Αποφύγετε την έκχυση.

- 23 Ξεπλύνετε τον κάδο με νερό.**
Ξεπλύνετε τον κάδο επιμελώς με ζεστό νερό 38° C. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το ταψί του φίλτρου για να πιάσετε το νερό κατά την έκπλυση. Επαναλάβετε με πιο καθαρό, ζεστό νερό.

- 24 Η έκπλυση ολοκληρώθηκε**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη RINSE COMPLETE? (Ολοκληρώθηκε η έκπλυση;) εναλλάξ με YES (Ναι).

Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓ όταν η έκπλυση ολοκληρωθεί.



- 25 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.**
Ο υπολογιστής εμφανίζει REMOVE PAN (Αφαιρέστε το ταψί).

Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.



Καυτές επιφάνειες

- 26 Στεγνώστε τον κάδο, καθαρίστε και στεγνώστε το ταψί**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη VAT AND PAN DRY? (Είναι στεγνός ο κάδος και το ταψί του φίλτρου;) Εναλλάξ με YES (Ναι). Αφαιρέστε και στραγγίστε το ταψί του φίλτρου σύμφωνα με τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό της Kay Chemical. Σκουπίστε τον κάδο με μια καθαρή, απολυμασμένη πετσέτα. Στεγνώστε επιμελώς το εσωτερικό του κάδου με χαρτιά κουζίνας. Καθαρίστε και στεγνώστε το ταψί του φίλτρου. Συναρμολογήστε το ξανά με τα εξαρτήματά του και εγκαταστήστε ένα καθαρό φύλλο φίλτρου.

- 27 Στεγνός κάδος, ταψί**
Πατήστε το 1 ✓ όταν ο κάδος και το ταψί είναι στεγνά και έτοιμα να επιστρέψουν για λειτουργία.

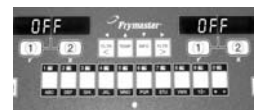
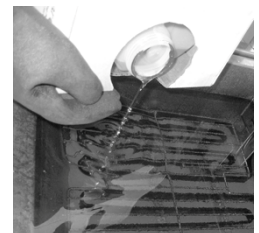
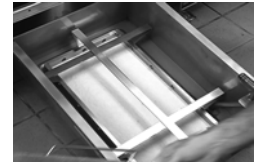
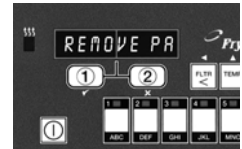
- 28 Γεμίστε τον κάδο με λάδι.**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη MANUAL FILL VAT (Χειροκίνητη πλήρωση κάδου) εναλλάξ με YES (Ναι). Γεμίστε τον κάδο με την κατάλληλη ποσότητα λαδιού.










Πατήστε το 1 ✓ όταν ο κάδος γεμίσει μέχρι τη χαμηλή γραμμή στάθμης λαδιού.



Χειροκίνητος χειρισμός

- 29 Επιστρέψτε στο OFF (Απενεργοποίηση).**
Στον υπολογιστή εμφανίζεται το OFF (Απενεργοποιημένο).



Γιατί	Αφαίρεση του στερεοποιημένου λαδιού από τα στοιχεία (αν πρόκειται για ηλεκτρική φριτέζα) και από τον κάδο τηγανίσματος.	
Απαιτούμενος χρόνος	5 λεπτά για προετοιμασία	15 λεπτά για προετοιμασία, 60 ανά κάδο για ολοκλήρωση
Ώρα της ημέρας	Αυτή η εργασία μπορεί να εκτελεστεί σε έναν κάδο τη φορά. Θα μπορείτε να σερβίρετε τους πελάτες με τους υπόλοιπους κάδους.	
Εικονίδια κινδύνου	Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: Αυτή η εργασία μπορεί να εκτελεστεί σε έναν κάδο τη φορά. Θα μπορείτε να σερβίρετε τους πελάτες με τους υπόλοιπους κάδους.	
	 Χημικά  Ηλεκτρισμός  Καυτά υγρά/Ατμός  Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες	
	 Χειροκίνητος χειρισμός  Κινούμενα μέρη  Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες	
	 Ολισθηρά δάπεδα	

Εργαλεία και υλικά



Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



Βούρτσα για λεπτομέρειες για υψηλές θερμοκρασίες Ecolab



Κουβάς, πλαστικός



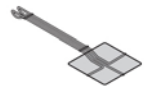
Κουβάς, για καθαρές και απολυμασμένες πετσέτες



Κουβάς, για λερωμένες πετσέτες



Προστατευτικό προσώπου



Εργαλείο ξαφρίσματος φριτέζας



Γάντια νεοπρενίου



Ειδική ράβδος



Καθαριστικό για φριτέζες KAY® QSR



Μέσο απολύμανσης KAY® QSR Heavy Duty



Μεταφορέας μαγειρικών ελαίων



Χαρτιά κουζίνας



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών και φύλλο Ecolab

Διαδικασία Ο βαθύς καθαρισμός ακολουθεί μετά από διαδικασίες που έχουν αναπτυχθεί από την Kay Chemical. Οι οδηγίες τους είναι απαραίτητες επιπρόσθετα με αυτό το προσωπικό εγχειρίδιο.

1 Προετοιμαστείτε για βαθύ καθαρισμό και απενεργοποιήστε τη φριτέζα.

Φορέστε τα γάντια νεοπρενίου, μια ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα και ένα προστατευτικό πρόσωπο. Πρέπει να φοράτε αυτόν τον εξοπλισμό σε όλη τη διαδικασία.

Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.

Επιβεβαιώστε ότι τα φίλτρα της φριτέζας βρίσκονται στη θέση τους. Ενεργοποιήστε τουλάχιστον έναν ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας πρέπει να παραμένει αναμμένος σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.

Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα του καλαθιού βρίσκεται στη θέση της μέσα στον κάδο.

Πιέστε το διακόπτη on/off για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «OFF.»



Ειδοποίηση εξοπλισμού

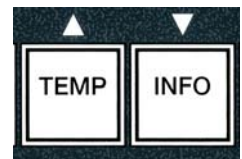
Αποφύγετε τυχαία ενεργοποίηση του συστήματος πυρόσβεσης κρατώντας ενεργοποιημένο έναν ανεμιστήρα εξαιρισμού και τα φίλτρα της φριτέζας στη θέση τους σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.



2 Εισαγάγετε τη λειτουργία για βαθύ καθαρισμό.

MHN στραγγίξτε το λάδι για που πρόκειται να απορριφθεί στη δεξαμενή αποβλήτων μέσα σε ακάθαρτο ταψί φίλτρου ή σε ένα από τα εξαρτήματα που έχουν αφαιρεθεί.

Πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε τα κουμπιά Temp (θερμοκρασία) και Info (Πληροφορίες) έως ότου εμφανιστεί στον υπολογιστή η ένδειξη LEVEL 1 (Επίπεδο 1) που αλλάζει σε ENTER CODE (Εισαγωγή κωδικού).



3 Εισαγάγετε τον κωδικό.

Εισαγάγετε 1-2-3-4 με τα αριθμητικά πλήκτρα



4 Μεταβείτε με κύλιση στην επιλογή Deep Clean (Βαθύς καθαρισμός).

Πατήστε το κουμπί «Info» (Πληροφορίες) για να μεταβείτε με κύλιση στην επιλογή DEEP CLEAN MODE (Λειτουργία για βαθύ καθαρισμό).



Σύστημα μεγάλου όγκου για λειτουργία για βαθύ καθαρισμό (συνέχεια)

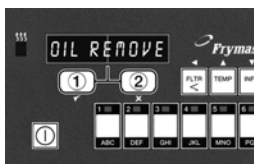
- 5 Πατήστε το πλήκτρο σημείωσης με «TIK».**
Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓ κάτω από τον κάδο για να καθαριστεί.



- 6 Επιβεβαιώστε τον βαθύ καθαρισμό.**
Η οθόνη του υπολογιστή εναλλάσσεται ανάμεσα στα DEEP CLEAN? (Βαθύς καθαρισμός;) και YES NO.(Ναι/Όχι). Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓.



- 7 Επιβεβαιώστε ότι το λάδι έχει αφαιρεθεί.**
Διαιρούμενοι κάδοι: Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη Deep Clean (Βαθύς καθαρισμός), εναλλάξ με την επιλογή L R (A/Δ). Πατήστε το κουμπί 1 ✓ ή 2 ✗ κάτω από τον διαιρούμενο κάδο που θα καθαριστεί. Ο υπολογιστής εμφανίζει IS OIL REMOVED? (Έχει αφαιρεθεί το λάδι;) εναλλάξ με yes no (Ναι/Όχι).



Γεμάτοι κάδοι τηγανίσματος:
Ο υπολογιστής εμφανίζει IS OIL REMOVED? (Έχει αφαιρεθεί το λάδι;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι).

- 8 Επιβεβαιώστε την κατάσταση του κάδου τηγανίσματος.**
Άδειος κάδος: Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓. Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη SOLUTION ADDED? (Έχει προστεθεί διάλυμα;) εναλλάξ με YES (Ναι).



Κάδος γεμάτος με λάδι:
Πατήστε το πλήκτρο 2 ✗. Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη DRAINING (Πραγματοποιείται αποστράγγιση) που αλλάζει σε VAT EMPTY? (Έχει αδειάσει ο κάδος;) εναλλάξ με YES? (Ναι;)

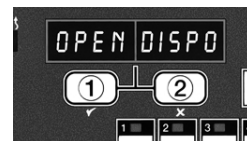


⚠ Καυτό λάδι
Το λάδι μπορεί να είναι καυτό. Αποφύγετε την έκχυση λαδιού.

- 9 Άδειος κάδος.**
Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓



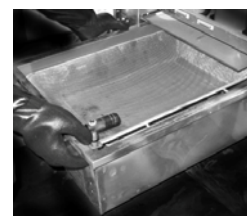
- 10 Ανοίξτε τη βαλβίδα απόρριψης.**
Ο υπολογιστής εμφανίζει το μήνυμα OPEN DISPOSE VALVE (Ανοίξτε τη βαλβίδα απόρριψης). Ξεκλειδώστε τη βαλβίδα και τραβήξτε τη λαβή της βαλβίδας απόρριψης εντελώς προς τα εμπρός για να ξεκινήσει η απόρριψη.



- 11 Πραγματοποιείται απόρριψη**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη DISPOSING (Πραγματοποιείται απόρριψη) για τέσσερα λεπτά ενώ η αντλία λειτουργεί.



- 12 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.**
Ο υπολογιστής εμφανίζει REMOVE PAN (Αφαιρέστε το ταψί). Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου και βεβαιωθείτε ότι είναι άδειο. Αν είναι άδειο, αφαιρέστε το καλάθι για τα ψίχουλα, τον δακτύλιο συγκράτησης, το φύλλο φίλτρου και τη σήτα.



- 13 Είναι άδειος το ταψί;**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη IS PAN EMPTY? (Είναι άδειο το ταψί;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι). Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου και βεβαιωθείτε ότι είναι άδειο.



Αδειάστε το ταψί: Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓.

Λάδι στο ταψί: Πατήστε το πλήκτρο 2 ✗. Η αντλία λειτουργεί για επιπλέον τέσσερα λεπτά.



Σύστημα μεγάλου όγκου για λειτουργία για βαθύ καθαρισμό (συνέχεια)

14 Κλείστε τη βαλβίδα απόρριψης.

Ο υπολογιστής εμφανίζει το μήνυμα CLOSE DISPOSE VALVE (Κλείστε τη βαλβίδα απόρριψης). Κλείστε τη βαλβίδα απόρριψης ωθώντας τη χειρολαβή της βαλβίδας εντελώς προς το πίσω μέρος της φριτέζας έως ότου σταματήσει. Κλειδώστε τη λαβή.



15 Εισαγάγετε το ταψί του φίλτρου.

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη INSERT PAN (Εισαγωγή ταψιού). Τοποθετήστε το ταψί του φίλτρου με όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα που έχουν αφαιρεθεί στον θάλαμο της φριτέζας.



Καυτές επιφάνειες



16 Προσθέστε μέσο απολύμανσης και καυτό νερό στον κάδο.

Ρίξτε μέσο απολύμανσης KAY® QSR Heavy Duty προσεκτικά μέσα στον κάδο. Χρησιμοποιήστε 2,52 λίτρα μέσου απολύμανσης αν καθαρίζετε κάποιον ενιαίο κάδο. Χρησιμοποιήστε 1,26 λίτρα μέσου απολύμανσης αν καθαρίζετε κάποιον διαιρούμενο κάδο. Τελειώστε το γέμισμα του κάδου με καυτό νερό. Το διάλυμα θα πρέπει να είναι 1 ίντσα πάνω από τη γραμμή πλήρωσης.

Για επιπλέον οδηγίες, ανατρέξτε στις οδηγίες «Διαδικασία για βαθύ καθαρισμό φριτέζας» της Kay Chemical.



Chemicals

Μέσο Χημικά
Heavy Duty

Y® QSR



17 Μετά την προσθήκη διαλύματος καθαρισμού

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη SOLUTION ADDED (Έχει προστεθεί διάλυμα) εναλλάξ με YES (Ναι). Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓.



18 Ξεκινήστε τον βαθύ καθαρισμό

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη DEEP CLEAN (Βαθύς καθαρισμός) εναλλάξ με το χρονόμετρο για μία ώρα. Το διάλυμα θα φτάσει στη θερμοκρασία των 91°C. Το διάλυμα θα πρέπει βρίσκεται σε νερό που κοχλάζει σιγοβράζοντας. Ολοκληρώστε τα βήματα από 19 έως 21 ενώ ο χρόνος κυλάει.



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα δεν θα πρέπει ποτέ να βράσει απότομα, διαφορετικά θα υπερχειλίσει. Αν η μονάδα αρχίσει να υπερχειλίζει, ακυρώστε τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό πατώντας παρατεταμένα το κουμπί 2x για τρία δευτερόλεπτα.

Ποτέ μην αφήνετε τη φριτέζα χωρίς επίβλεψη κατά τον βαθύ καθαρισμό.

19 Καθαρίστε τα καλάθια τηγανίσματος.

Τοποθετήστε τα καλάθια τηγανίσματος μέσα στο διάλυμα καθαρισμού. Αναθέστε σε κάποιο άλλο άτομο από το προσωπικό να τα αφαιρέσει όταν καθαριστούν και μεταφέρετέ τα στον τριπλό νεροχύτη. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλάθια επιμελώς.

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Μην τοποθετείτε εξαρτήματα από αλουμίνιο στο διάλυμα που βράζει. Τα στηρίγματα του στερεού μεταλλικού καλαθιού είναι κατασκευασμένοι από αλουμίνιο.



Σύστημα μεγάλου όγκου για λειτουργία για βαθύ καθαρισμό (συνέχεια)

20 Καθαρίστε τη σχάρα του καλαθιού.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ράβδο για να αφαιρέσετε τη σχάρα του καλαθιού από τον κάδο. Αναθέστε σε κάποιο άτομο από το προσωπικό να μεταφέρει τη σχάρα στον τριπλό νεροχύτη και να την ξεπλύνει επιμελώς σε καυτό νερό. Στεγνώστε επιμελώς.



Καυτές επιφάνειες

Η σχάρα του καλαθιού είναι ιδιαίτερα καυτή.



21 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου.

Τρίψτε τα πλαϊνά, τα μπροστινά και τα πίσω τοιχώματα με τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το φύλλο και το καθαριστικό για φριτζές Kay QSR για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.



22 Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε

Μετά από μία ώρα, ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη CLEAN DONE (Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε) και ακούγεται ένας συναγερμός. Πατήστε 1 ✓ για να σιγήσει ο συναγερμός.



23 Αποστραγγίστε το διάλυμα από τον κάδο.

Για να αφαιρέσετε το διάλυμα, ακολουθήστε τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό της Kay Chemical.

Ο υπολογιστής εμφανίζει IS SOLUTION REMOVED? (Έχει αφαιρεθεί το διάλυμα;) εναλλάξ με yes (Ναι). Αφού το διάλυμα αφαιρεθεί, πατήστε το κουμπί 1 ✓.



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα θα είναι πολύ καυτό. Αποφύγετε την έκχυση.



24 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου.

Ο υπολογιστής εμφανίζει SCRUB VAT COMPLETE? (Ολοκληρώθηκε το τρίψιμο του κάδου;) εναλλάξ με yes (Ναι).

Χρησιμοποιήστε τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το φύλλο και το καθαριστικό για φριτζές για να τρίψετε τα πλαϊνά, το μπροστινό μέρος, το πίσω μέρος και το επάνω μέρος του κάδου. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα που απέμειναν. Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για υψηλές θερμοκρασίες για να καθαρίσετε ανάμεσα και κάτω από τα πηνία, τις γωνίες των κάδων και άλλα δύσκολα προσβάσιμα σημεία.

Αφού τρίψετε τον κάδο, πατήστε το πλήκτρο 1 ✓.

25 Πραγματοποιείται αποστράγγιση

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη DRAINING (Πραγματοποιείται αποστράγγιση) για να στραγγίσει η μικρή ποσότητα διαλύματος από τον κάδο.



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα θα είναι πολύ καυτό. Αποφύγετε την έκχυση.

26 Ξεπλύνετε τον κάδο με νερό.

Ξεπλύνετε τον κάδο επιμελώς με ζεστό νερό 38° C. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το ταγί του φίλτρου για να πιάσετε το νερό κατά την έκπλυση. Επαναλάβετε με πιο καθαρό, ζεστό νερό.



27 Η έκπλυση ολοκληρώθηκε

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη RINSE COMPLETE? (Ολοκληρώθηκε η έκπλυση;) εναλλάξ με YES (Ναι).

Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓ όταν η έκπλυση ολοκληρωθεί.



Σύστημα μεγάλου όγκου για λειτουργία για βαθύ καθαρισμό (συνέχεια)

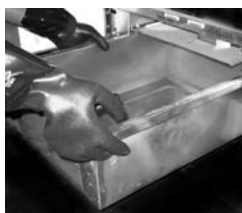
28 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.

Ο υπολογιστής εμφανίζει REMOVE PAN (Αφαιρέστε το ταψί).

Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.



Καυτές επιφάνειες



29 Στεγνώστε τον κάδο, καθαρίστε και στεγνώστε το ταψί

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη VAT AND PAN DRY? (Είναι στεγνός ο κάδος και το ταψί του φίλτρου;) Εναλλάξ με YES (Ναι). Αφαιρέστε και στραγγίστε το ταψί του φίλτρου σύμφωνα με τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό της Kay Chemical. Σκουπίστε τον κάδο με μια καθαρή, απολυμασμένη πετσέτα.

Στεγνώστε επιμελώς το εσωτερικό του κάδου με χαρτιά κουζίνας. Καθαρίστε και στεγνώστε το ταψί του φίλτρου. Συναρμολογήστε το ξανά με τα εξαρτήματά του και εγκαταστήστε ένα καθαρό φύλλο φίλτρου.



30 Στεγνός κάδος, ταψί

Πατήστε το 1 ✓ όταν ο κάδος και το ταψί είναι στεγνά και έτοιμα να επιστρέψουν για λειτουργία.

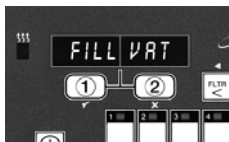


31 Γεμίστε τον κάδο με λάδι.

Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη FILL VAT FROM BULK? (Πλήρωση κάδου από την ποσότητα μεγάλου όγκου;) εναλλάξ με YES (Ναι).

Γεμίστε τον κάδο με την κατάλληλη ποσότητα λαδιού.

Πατήστε το 1 ✓ όταν ο κάδος γεμίσει μέχρι τη χαμηλή γραμμή στάθμης λαδιού.



32 Γεμίστε τον κάδο με λάδι.

Ο υπολογιστής εμφανίζει PRESS AND HOLD YES TO FILL (Πατήστε και κρατήστε το ΝΑΙ για πλήρωση) εναλλάξ με YES (Ναι). Πατήστε και κρατήστε το κουμπί 1 ✓ για πλήρωση του κάδου. Ελευθερώστε το κουμπί όταν ο κάδος γεμίσει μέχρι τη χαμηλή γραμμή της στάθμης λαδιού.



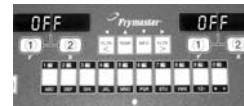
33 Πραγματοποιείται πλήρωση




Ο υπολογιστής εμφανίζει το μήνυμα FILLING (Πραγματοποιείται πλήρωση) κατά τη διάρκεια της πλήρωσης του κάδου με λάδι. Αν ελευθερώσετε το κουμπί, ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη CONTINUE FILLING? (Να συνεχιστεί η πλήρωση;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι). Πατήστε και κρατήστε το κουμπί 1 ✓ για να συνεχιστεί η πλήρωση.



34 Επιστρέψτε στο OFF (Απενεργοποίηση).

Στον υπολογιστή εμφανίζεται το OFF (Απενεργοποιημένο).



Γιατί	Αν το ανώτατο όριο δεν λειτουργεί σωστά, θα μπορούσε να προκληθεί σοβαρή βλάβη στον εξοπλισμό και μη ασφαλείς συνθήκες λειτουργίας. Ποτέ μην λειτουργείτε μια φριτέζα που το ανώτατο όριο δυσλειτουργεί. Διεξάγετε αυτή τη δοκιμή όταν η φριτέζα δεν θα χρειαστεί για μία ώρα και το λάδι πρόκειται να αλλαχτεί. Απορρίψτε το λάδι αφού ολοκληρωθεί αυτή η δοκιμή.	
Απαιτούμενος χρόνος	45 λεπτά για προθέρμανση της φριτέζας	25 λεπτά ανά κάδο τηγανίσματος 1 ώρα για να κρυώσει το λάδι πριν την απόρριψη.
Ωρα της ημέρας	Μετά το κλείσιμο. Διεξάγετε αυτή τη δοκιμή όταν το λάδι μαγειρέματος πρόκειται να αλλαχτεί.	Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: κατά τις περιόδους με χαμηλή κίνηση όταν το λάδι έχει προγραμματιστεί για αλλαγή.
Εικονίδια κινδύνου	 Καυτά υγρά/Ατμός  Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες	

Εργαλεία και υλικά



Μεταφορέας
μαγειρικών ελαίων



Γάντια νεοπρενίου

Διαδικασία

- 1 Προετοιμαστείτε για τις δοκιμές.**
Επιβεβαιώστε ότι το λάδι στη φριτέζα έχει προγραμματιστεί για αλλαγή. Το λάδι πρέπει να απορριφθεί στο τέλος της διαδικασίας.

Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού στη φριτέζα. Θα πρέπει να βρίσκεται στην επάνω γραμμή «στάθμης λαδιού».



Ελέγξτε τη θερμοκρασία του λαδιού πατώντας το κουμπί TEMP (Θερμοκρασία). Η θερμοκρασία του λαδιού θα πρέπει να είναι πάνω από 180°F (82°C).



Επιβεβαιώστε ότι τα φίλτρα λίπους του απορροφητήρα βρίσκονται στη θέση τους, και ενεργοποιήστε τους εξαιρεστήρες. Οι εξαιρεστήρες πρέπει να παραμένουν ενεργοποιημένοι σε ολόκληρη τη διαδικασία. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, το λάδι στη φριτέζα θερμαίνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Το λάδι μπορεί να καπνίσει ελαφρώς, και θα είναι εξαιρετικά καυτό.

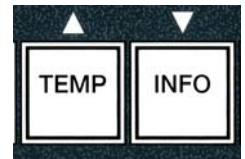


- 2 Απενεργοποιήστε τον υπολογιστή**
Πατήστε τα κουμπιά απενεργοποίησης.

 Καυτές επιφάνειες



- 3 Εισαγάγετε τη λειτουργία προγραμματισμού**
Πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε τα κουμπιά Temp (θερμοκρασία) και Info (Πληροφορίες) έως ότου εμφανιστεί στον υπολογιστή η ένδειξη LEVEL 1 (Επίπεδο 1) που αλλάζει σε ENTER CODE (Εισαγωγή κωδικού).



- 4 Εισαγάγετε τον κωδικό**
Εισαγάγετε 1-2-3-4 με τα αριθμητικά πλήκτρα.



- 5 Η ένδειξη του υπολογιστή αλλάζει**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη Πρόγραμμα Επίπεδο 1.



- 6 Μεταβείτε με κύλιση ανάμεσα στις επιλογές**
Πατήστε το κουμπί «Info» (Πληροφορίες) για να μεταβείτε με κύλιση στην επιλογή High Limit Test (Δοκιμή ανώτατου ορίου).



- 7 Επιβεβαιώστε την επιλογή**
Πατήστε το πλήκτρο 1 ✓.



Επαλήθευση ελέγχων ανώτατου ορίου (συνέχεια)

- 8 Επιβεβαιώστε την επιλογή δοκιμής**
Ο υπολογιστής εμφανίζει HI LIMIT? (Ανώτατο όριο;) εναλλάξ με YES NO (Ναι/Όχι).



- 9 Πατήστε το πλήκτρο**
Πατήστε το πλήκτρο ✓.



- 10 Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο ελέγχου.**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη PRESS AND HOLD CHECK (Πάτημα και κράτημα πλήκτρου ελέγχου).



- 11 Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο**
Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο ✓ του κάδου που βρίσκεται υπό δοκιμή. Ο υπολογιστής εμφανίζει τη θερμοκρασία του κάδου κατά τη διάρκεια της δοκιμής.



- 12 Ο κάδος θερμαίνεται**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη HOT HI-1 (Καυτό Υψηλό-1), όταν ο κάδος φτάσει στη θερμοκρασία 210°C±12°C. Σε υπολογιστές που χρησιμοποιούνται εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης (εκείνους με τη σήμανση CE), η θερμοκρασία είναι 202°C.



- 13 Το ανώτατο όριο ανοίγει**
Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη HELP (Βοήθεια) εναλλάξ με HI-2 (Υψηλό-2), όταν το ανώτατο όριο ανοίξει μεταξύ 217°C έως 231°C.



- 14 Αποτυχία ανώτατου ορίου**
Εάν το ανώτατο όριο δεν μπορέσει να ανοίξει, ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη HIGH LIMIT FAILURE (Αποτυχία ανώτατου ορίου) εναλλάξ με την ένδειξη DISCONNECT POWER (Αποσύνδεση ρεύματος). Αν αυτό συμβεί, αποσυνδέστε αμέσως το ρεύμα και καλέστε για σέρβις.

- 15 Ελευθερώστε το πλήκτρο**
Πατήστε το κουμπι 1 ✓.

- 16 Απενεργοποιήστε για έξοδο μόλις το λάδι κρυώσει.**
Όταν ο κάδος κρυώσει και φτάσει σε θερμοκρασία κάτω από 204°C, πατήστε το 2X δύο φορές για έξοδο και επιστρέψτε στην επιλογή OFF (Απενεργοποίηση).



- 17 Απορρίψτε το λάδι.**
Απορρίψτε το λάδι μετά από μια δοκιμή ανώτατου ορίου. Χρησιμοποιήστε τη μονάδα MSDU (μεταφορέας μαγειρικών ελαίων) για καταστήματα χωρίς RTI.
Αν χρησιμοποιείτε σύστημα λαδιού μεγάλου όγκου, τηρήστε τις σωστές διαδικασίες για την απόρριψη του λαδιού.



- 18 Επαληθεύστε τους ελέγχους ανώτατου ορίου για όλες τις φριτέζες που απομένουν.**
Επαναλάβετε τα βήματα 3-18 για όλες τις φριτέζες που απομένουν.

Γιατί	Για να διατηρήσετε την αντλία του φίλτρου της φριτέζας σε καλή λειτουργία	
Απαιτούμενος χρόνος	2 λεπτά για προετοιμασία	5 λεπτά για ολοκλήρωση
Ωρα της ημέρας	Σε ανοικτό εστιατόριο. Η φριτέζα πρέπει να είναι δροσερή	Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: Κατά τη διάρκεια περιόδου με χαμηλή κίνηση όταν η φριτέζα μπορεί να απενεργοποιηθεί

Εικονίδια κινδύνου



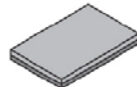
Εργαλεία και υλικά



Δακτύλιοι κυκλικής διατομής για την αντλία φίλτρου



Κατσαβίδι με επίπεδη μύτη



Αντιχαρακτικό τελάκι (no-scratch pad)

Διαδικασία

1 Προετοιμάστε τη φριτέζα για τη διαδικασία.

Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι κρύα. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο όταν η φριτέζα είναι κρύα και το ταψί του φίλτρου είναι άδειο.



2 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.

Τραβήξτε το ταψί του φίλτρου έξω από τον θάλαμο.



3 Αντικαταστήστε τον δακτύλιο κυκλικής διατομής.

Αφαιρέστε τον δακτύλιο κυκλικής διατομής από το ακροφύσιο του ταψιού. Αντικαταστήστε τον δακτύλιο κυκλικής διατομής με έναν νέο δακτύλιο κυκλικής διατομής. Μπορείτε να προμηθευτείτε δακτύλιους κυκλικής διατομής από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις που βρίσκεται κοντά σας.



4 Καθαρίστε τους σωλήνες λήψης.

Καθαρίστε τον αρσενικό και θηλυκό σωλήνα λήψης με αντιχαρακτικό τελάκι (no-scratch pad).











5 Εγκαταστήστε ξανά το ταψί του φίλτρου.

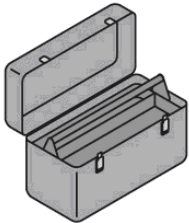
Τοποθετήστε ξανά το ταψί μέσα στον θάλαμο της φριτέζας.



Ειδοποίηση εξοπλισμού


Χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικό του δακτύλιου κυκλικής διατομής του κατασκευαστή. Αυτοί οι δακτύλιοι κατασκευάζονται ειδικά για χρήση με καυτά λάδια μαγειρέματος. Οι δακτύλιοι κυκλικής διατομής γενικής χρήσης δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για αυτόν τον σκοπό.

Γιατί	Η Frymaster συνιστά να επιθεωρείται η συσκευή από έναν Εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο τεχνικό σέρβις τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο. Αυτό θα βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι ο εξοπλισμός βρίσκεται σε ασφαλή σειρά εργασίας και λειτουργεί με τη μέγιστη δυνατή απόδοση.
Απαιτούμενος χρόνος	Δ/Ι 1 ώρα ανά φριτέζα για την ολοκλήρωση της επιθεώρησης
Ωρα της ημέρας	Η επιθεώρηση θα πρέπει να προγραμματιστεί από το κατάστημα ώστε να διασφαλιστεί ότι οι εργασίες δεν θα διακοπούν και ο τεχνικός θα έχει κατάλληλη πρόσβαση στον εξοπλισμό.
Εικονίδια κινδύνου	 Χημικά  Ηλεκτρισμός  Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες  Χειροκίνητος χειρισμός  Κινούμενα μέρη  Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες  Ολισθηρά δάπεδα

Εργαλεία και υλικά

Εργαλεία που παρέχει ο τεχνικός

Διαδικασία**ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ**









- 1 Επιθεώρηση θαλάμου**
Επιθεωρήστε τον θάλαμο μέσα και έξω, μπροστά και πίσω για υπερβολική συσσώρευση λαδιού.
 **Καυτές επιφάνειες**
- 2 Επιθεώρηση στοιχείων**
Βεβαιωθείτε ότι τα θερμαντικά στοιχεία είναι σε καλή κατάσταση χωρίς συσσώρευση καμένου/στερεοποιημένου λαδιού. Επιθεωρήστε τα στοιχεία για σημάδια στεγνού τηγανίσματος.
- 3 Επιθεώρηση κλίσης**
Βεβαιωθείτε ότι ο μηχανισμός κλίσης λειτουργεί κανονικά κατά την ανύψωση και βύθιση στοιχείων και ότι τα καλώδια των στοιχείων δεν είναι προσδεμένα ή/και φθαρμένα.
- 4 Ελέγξτε τον χρόνο ανάκτησης της φριτέζας.**
Επιλέξτε κάδο στη φριτέζα. Ελέγξτε τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης της φριτέζας για εκείνον τον κάδο, χρησιμοποιώντας τη διαδικασία στο εγχειρίδιο FR3 M1. Ο πιο πρόσφατος χρόνος ανάκτησης θα πρέπει να είναι μικρότερος από 1:40 (ένα λεπτό, σαράντα δευτερόλεπτα).

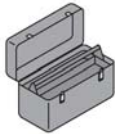
Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας είναι μικρότερος από 1:40 (ένα λεπτό, σαράντα λεπτά). Η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί για αυτόν τον κάδο. Μεταβείτε στο βήμα 6.
- 5 Ρυθμίστε τη φριτέζα, αν απαιτείται.**
Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας δεν είναι αποδεκτός, ελέγξτε τα ακόλουθα στοιχεία στη φριτέζα. Αν βρείτε οποιοδήποτε πρόβλημα, διορθώστε το όπως περιγράφεται.

Μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες, επιβεβαιώστε ότι το μεγάλο βύσμα ρεύματος έχει μπει σωστά στην πρίζα. Ρυθμίστε ως απαιτείται. Συνεχίστε στο βήμα 6.
- 6 Ελέγξτε την κατανάλωση ρεύματος**
Βεβαιωθείτε ότι η κατανάλωση ρεύματος του θερμαντικού στοιχείου είναι εντός του επιτρεπόμενου εύρους, όπως υποδεικνύεται στην πλακέτα ονομαστικών τιμών της συσκευής.

Ετήσια επιθεώρηση (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες) (συνέχεια)

- 7 Ελέγξτε το πυρόμετρο**
Βεβαιωθείτε ότι οι ανιχνευτές θερμοκρασίας και ανώτατων ορίων είναι κατάλληλα συνδεδεμένοι, συσφιγμένοι και λειτουργικοί, και ότι ο εξοπλισμός προσάρτησης και τα προστατευτικά των ανιχνευτών υπάρχουν και είναι κατάλληλα συνδεδεμένα.
- 8 Επιθεώρηση ηλεκτρικών εξαρτημάτων**
Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα στο κουτί εξαρτημάτων και επαφά (δηλ. υπολογιστής/ελεγκτής, ρελέ, κάρτες διασύνδεσης, μετασχηματιστές, επαφείς κ.λπ.) είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχουν συσσωρεύσεις λαδιού ή άλλα υπολείμματα.
- 9 Επιθεώρηση καλωδιώσεων**
Βεβαιωθείτε ότι οι καλωδιώσεις των κουτιών εξαρτημάτων και επαφά είναι στεγανές και σε καλή κατάσταση.
- 10 Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής**
Βεβαιωθείτε ότι όλα τα χαρακτηριστικά ασφαλείας (δηλ. θωρακίσεις επαφών, διακόπτες επαναφοράς, κλπ.) είναι στις θέσεις τους και λειτουργούν χωρίς πρόβλημα.
- 11 Εξετάστε τον κάδο τηγανίσματος**
Επιβεβαιώστε ότι ο κάδος τηγανίσματος είναι σε καλή κατάσταση και δεν παρουσιάζει διαρροές και ότι η μόνωση του κάδου δεν χρειάζεται αντικατάσταση.
- 12 Επιθεωρήστε τη συνδεσμολογία των καλωδίων**
Βεβαιωθείτε ότι η συνδεσμολογία των καλωδίων και οι συνδέσεις είναι στεγανές και σε καλή κατάσταση.
- 13 Επιθεωρήστε τη γραμμή λαδιού**
Επιθεωρήστε όλες τις γραμμές επιστροφής λαδιού και αποστράγγισης για διαρροές και βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις είναι στεγανές.

Γιατί	Η Frymaster συνιστά να επιθεωρείται η συσκευή από έναν Εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο τεχνικό σέρβις τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο. Αυτό θα βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι ο εξοπλισμός βρίσκεται σε ασφαλής σειρά εργασίας και λειτουργεί με τη μέγιστη δυνατή απόδοση.
Απαιτούμενος χρόνος	1,5 ώρα για ολοκλήρωση
Ωρα της ημέρας	Η επιθεώρηση θα πρέπει να προγραμματιστεί από το κατάστημα ώστε να διασφαλιστεί ότι οι εργασίες δεν θα διακοπούν και ο τεχνικός θα έχει κατάλληλη πρόσβαση στον εξοπλισμό.
Εικονίδια κινδύνου	 Χημικά  Ηλεκτρισμός  Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες  Χειροκίνητος χειρισμός  Κινούμενα μέρη  Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες  Ολισθηρά δάπεδα

Εργαλεία και υλικά

Εργαλεία που παρέχει ο τεχνικός

Διαδικασία**ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ****1 Επιθεώρηση θαλάμου**

Επιθεωρήστε τον θάλαμο μέσα και έξω, μπροστά και πίσω για υπερβολική συσσώρευση λαδιού.



Καυτές επιφάνειες

2 Ελέγξτε την ρυθμιζόμενη πίεση αερίου.

Επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία αερίου ή την εταιρεία σέρβις για να ελέγξετε την πίεση του ρυθμιστή αερίου της φριτέζας.

Για φυσικό αέριο, η πίεση πρέπει να είναι 3,0 in. W.C. (76 mm W.C.) Για αέριο προπανίου, η πίεση πρέπει να είναι 8,25 in. W.C. (210 mm W.C.)

Αν η πίεση δεν ανταποκρίνεται σε αυτά τα πρότυπα, ζητήστε από την εταιρεία σέρβις ή την εταιρεία αερίου να ρυθμίσουν την πίεση ώστε να ανταποκρίνεται στα πρότυπα.

3 Ελέγξτε το πυρόμετρο

Βεβαιωθείτε ότι οι ανιχνευτές θερμοκρασίας και ανώτατων ορίων είναι κατάλληλα συνδεδεμένοι, συσφιγμένοι και λειτουργικοί, και ότι ο εξοπλισμός προσάρτησης και τα προστατευτικά των ανιχνευτών υπάρχουν και είναι κατάλληλα συνδεδεμένα.

4 Καθαρισμός και αντικατάσταση σωλήνα αερισμού βαλβίδας αερίου.

Καθαρίστε και αντικαταστήστε τον σωλήνα αερισμού της βαλβίδας αερίου. Ακολουθήστε τη διαδικασία καθαρισμού στο εγχειρίδιο σέρβις.

5 Καθαρισμός φυσητήρα αέρα καύσης.

Καθαρίστε τους φυσητήρες αέρα καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία καθαρισμού στο εγχειρίδιο σέρβις.

6 Ελέγξτε τον χρόνο ανάκτησης της φριτέζας.

Επιλέξτε κάδο στη φριτέζα. Ελέγξτε τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης της φριτέζας για εκείνον τον κάδο, χρησιμοποιώντας τη διαδικασία στο εγχειρίδιο FR3 M1. Ο πιο πρόσφατος χρόνος ανάκτησης θα πρέπει να είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, εικοσιπέντε δευτερόλεπτα).

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, εικοσιπέντε δευτερόλεπτα), η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί για εκείνον τον κάδο. Μεταβείτε στο βήμα 9.

7 Ελέγξτε την καύση.

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, εικοσιπέντε δευτερόλεπτα), παραλείψτε αυτό το βήμα.

Συνδέστε το πολύμετρο σε σειρά με την καλωδίωση του αισθητήρα λευκής φλόγας που βρίσκεται στον αναφλεκτήρα. Αφήστε τον καυστήρα να λειτουργήσει για τουλάχιστον ένα λεπτό αφού ο κύκλος τήξης ολοκληρωθεί. Μετά από 1 λεπτό, η ένδειξη στο πολύμετρο θα πρέπει να είναι μεταξύ 2,5 και 3,5 μικροαμπέρ. Οποιαδήποτε άλλη ένδειξη δεν είναι αποδεκτή.

Μετά από 90 δευτερόλεπτα συνεχής λειτουργίας, ελέγξτε το χρώμα του καυστήρα. Ο καυστήρας θα πρέπει να λάμπει σε πορτοκαλί-κόκκινο χρώμα. Χρησιμοποιήστε τον Πίνακα σύγκρισης χρώματος καυστήρα που βρίσκεται στο εσωτερικό της πόρτας της φριτέζας για να αναγνωρίσετε το σωστό χρώμα. Μπλε φλόγα ή σκουρόχρωμες κηλίδες στην επιφάνεια του καυστήρα δεν είναι αποδεκτά.

Ετήσια επιθεώρηση (μόνο για φριτέζες αερίου) (συνέχεια)

8 Ρυθμίστε τον φυσητήρα αέρα καύσης, αν απαιτείται.

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, εικοσιπέντε δευτερόλεπτα), παραλείψτε αυτό το βήμα.

Αν είτε η ένδειξη του πολυμέτρου είτε το χρώμα του καυστήρα δεν είναι αποδεκτά, ρυθμίστε την πλάκα εισαγωγής του φυσητήρα αέρα καύσης.

Χαλαρώστε τα παξιμάδια ασφάλισης στην πλάκα εισαγωγής με ένα μικρό ρυθμιζόμενο κλειδί. Ανοίξτε ή κλείστε την πλάκα για να ρυθμίσετε τη ροή του αέρα ενώ παρακολουθείτε την ένδειξη του πολυμέτρου και το χρώμα του καυστήρα. Η μπλε φλόγα συνήθως σημαίνει ότι ο καυστήρας δεν λαμβάνει αρκετό αέρα. Οι σκουρόχρωμες κηλίδες στον καυστήρα συνήθως σημαίνουν ότι ο καυστήρας λαμβάνει υπερβολική ποσότητα αέρα.

Όταν η ένδειξη για τα μικροαμπέρ βρίσκεται σε αποδεκτό εύρος και το χρώμα του καυστήρα είναι λαμπερό πορτοκαλί-κόκκινο, κρατήστε την πλάκα εισαγωγής του φυσητήρα στη θέση της. Έπειτα, σφίξτε τα παξιμάδια ασφάλισης της πλάκας εισόδου του φυσητήρα.

9 Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα χαρακτηριστικά ασφαλείας (δηλαδή, διακόπτες ασφαλείας αποστράγγισης, διακόπτες ανάκτησης, κλπ.) υπάρχουν και λειτουργούν σωστά.

10 Εξετάστε τον κάδο τηγανίσματος

Επιβεβαιώστε ότι ο κάδος τηγανίσματος είναι σε καλή κατάσταση και δεν παρουσιάζει διαρροές και ότι η μόνωση του κάδου δεν χρειάζεται αντικατάσταση.

11 Επιθεωρήστε τη συνδεσμολογία των καλωδίων

Βεβαιωθείτε ότι η συνδεσμολογία των καλωδίων και οι συνδέσεις είναι στεγανές και σε καλή κατάσταση.

12 Επιθεωρήστε τη γραμμή λαδιού

Επιθεωρήστε όλες τις γραμμές επιστροφής λαδιού και αποστράγγισης για διαρροές και βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις είναι στεγανές.

13 Βαθμονομήστε τις φριτέζες που απομένουν.

Επαναλάβετε τα βήματα 2 έως 12 για κάθε κάδο και φριτέζα που απομένει.