

Frymaster

Modelli BIELA14 e BIGLA30
LOV – Low Oil Volume (olio a basso volume)

Interventi di manutenzione giornalieri

- FR 3 D1 Pulizia della friggitrice
FR 3 D2 Manutenzione filtro

Interventi di manutenzione settimanali

- FR 3 W1 Pulizia dell'area dietro la friggitrice

Interventi di manutenzione bisettimanali

- FR 3 B1 Calibrazione della friggitrice

Interventi di manutenzione mensili

- FR 3 M1 Calibrazione del tempo di recupero della friggitrice
FR 3 M2 Pulizia del sensore dell'olio

Interventi di manutenzione trimestrali

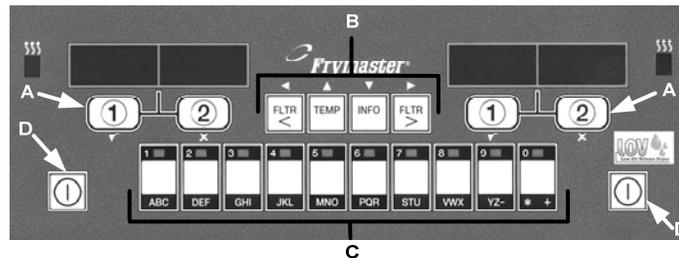
- FR 3 Q1 Pulizia approfondita sistema con olio in fusti
FR 3 Q2 Pulizia approfondita sistema con olio sfuso
FR 3 Q3 Controllo limite superiore
FR 3 Q4 Ispezione degli o-ring

Interventi di manutenzione annuali

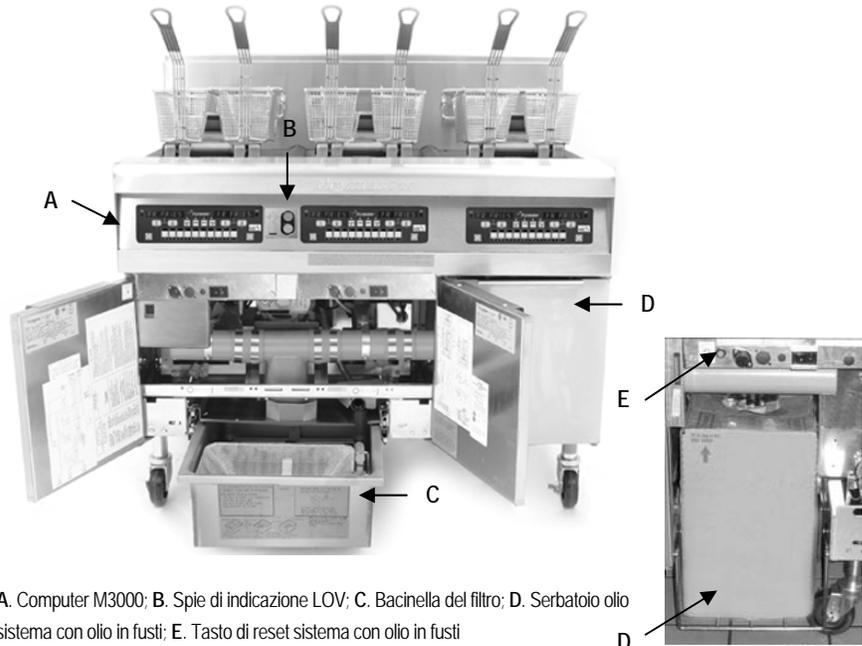
- FR 3 A1-T Ispezione del tecnico di assistenza (solo friggitrici elettriche)
FR 3 A2-T Ispezione del tecnico di assistenza (solo friggitrici a gas)

Computer modello M3000

A. Tasti ciclo cottura; B. Tasti FILTER, TEMP, INFO, di programmazione e di navigazione; C. Tasti prodotto; D. ON/OFF



Modello BIELA14



A. Computer M3000; B. Spie di indicazione LOV; C. Bacinella del filtro; D. Serbatoio olio sistema con olio in fusti; E. Tasto di reset sistema con olio in fusti

⚠ Simboli di pericolo

Questi simboli avvertono di un possibile rischio di lesioni personali.

⚠ Avvisi apparecchiatura

Cercare questo simbolo per leggere le informazioni su come evitare di danneggiare l'apparecchiatura mentre si esegue una procedura.

★ Suggerimenti

Cercare questo simbolo per leggere utili suggerimenti su come eseguire una procedura.

3/2013 Italian



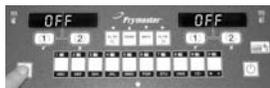
Perché	Per rimuovere l'olio bruciato dalla friggitrice e pulire il bocchettone dell'elemento.		
Tempo richiesto	5 minuti per la preparazione	15 minuti per il completamento (5 minuti per vasca)	
Orario	Periodi di bassa affluenza	Per i ristoranti aperti 24 ore: durante la notte o i periodi di bassa affluenza	
Simboli di pericolo	 Olio bollente  Superfici roventi  Prodotti chimici	 Oggetti/superfici taglienti	 Elettricità

Attrezzi e accessori



Procedura

- 1 **Spegnere le friggitrici.**
Spegnere tutte le friggitrici girando gli interruttori su OFF.



- 2 **Indossare l'attrezzatura di protezione.**
Utilizzare tutta l'attrezzatura di sicurezza approvata di McDonald's, fra cui il grembiule resistente al calore, lo schermo facciale e i guanti in neoprene.



La procedura deve essere eseguita per una sola vasca alla volta.



Olio bollente

L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi.

- 3 **Pulire la parte anteriore e superiore del bocchettone dell'elemento riscaldatore (solo modelli elettrici).**
Indossando guanti resistenti al calore, posizionare i coperchi sulle vasche assicurandosi che siano collocati nella posizione corretta.



Olio bollente



Superfici roventi

Utilizzare una piccola quantità di detergente per friggitrici QSR su un tampone per alte temperature (solo modelli elettrici).

Utilizzare un tampone per alte temperature per pulire l'area intorno al bocchettone dell'elemento e l'area di alloggiamento circostante.



Una volta pulita l'area, eliminare l'eccesso con un panno imbevuto di disinfettante. **Assicurarsi che la soluzione non coli dal panno vicino all'olio bollente.**

Pulizia quotidiana delle friggitrici (continua)

Rimuovere il coperchio della friggitrice e il supporto del cestello utilizzando il ferro a "L", quindi metterli a parte. Sollevare gli elementi utilizzando il ferro a "L".

Sostituire i coperchi delle vasche ed eliminare l'olio in eccesso dagli elementi con carta assorbente.

- 4 Pulire la parte inferiore del bocchettone dell'elemento riscaldatore (solo modelli elettrici).

Utilizzare una piccola quantità di detergente per friggitrici QSR su un tampone per alte temperature. Utilizzare un tampone per alte temperature per pulire la parte inferiore del bocchettone dell'elemento e l'area di alloggiamento circostante.

Una volta pulita l'area, eliminare l'eccesso con un panno imbevuto di disinfettante. **Assicurarsi che la soluzione non coli dal panno vicino all'olio bollente.**

Rimuovere il coperchio della friggitrice. Utilizzando il ferro a "L", abbassare gli elementi e sostituire il supporto del cestello.



- 5 Lavare a fondo le superfici.

Spruzzare lo sgrassatore ultra su un panno imbevuto di disinfettante pulito e pulire a fondo tutte le superfici della friggitrice in modo da rimuovere l'accumulo di grasso e olio. Assicurarsi che la soluzione non coli dal panno vicino all'olio bollente. Lasciare asciugare le superfici all'aria.



Superfici roventi



Olio bollente

L'olio nella friggitrice può essere bollente.



Avviso apparecchiatura

Durante la pulizia dell'unità, fare sempre attenzione a non lasciar colare acqua sui componenti elettrici.

- 6 Ripetere per le altre vasche.



Perché Per pulire la vasca dai residui e filtrare accuratamente l'olio al fine di prolungarne la vita utile

Tempo richiesto 5 minuti per la preparazione 10 minuti per vasca per il completamento

Orario Durante gli orari di bassa affluenza.

Simboli di pericolo

-  **Prodotti chimici**
-  **Elettricità**
-  **Liquidi bollenti/vapore**
-  **Olio bollente**
-  **Superfici roventi**
-  **Movimentazione manuale**
-  **Parti mobili**
-  **Oggetti/superfici taglienti**
-  **Pavimento scivoloso**

Attrezzi e accessori



Guanti di protezione



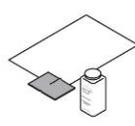
Schermo facciale



Grembiule resistente al calore



Porta tampone Ecolab per alte temperature e tampone



Kit McFiltering per sistema di filtraggio integrato



Pennello di pulizia per alte temperature Ecolab



Detergente per friggitorie KAY® OSR



Super concentrato universale KAY® SolidSense (APSC)

Procedura

- Indossare l'attrezzatura di protezione**
Utilizzare tutta l'attrezzatura di sicurezza approvata di McDonald's, fra cui il grembiule resistente al calore, lo schermo facciale e i guanti in neoprene.



La procedura deve essere eseguita per una sola vasca alla volta.

Olio bollente

L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi.

- Controllare la bacinella del filtro**
Assicurarsi che la bacinella di scarico del filtro e il coperchio della bacinella siano in posizione corretta.



Suggerimento

Se la bacinella del filtro non è inserita correttamente, viene visualizzato il messaggio INSERT PAN (Inserire bacinella).

- Premere e tenere premuto il tasto FILTER**
Per ottenere i risultati migliori con il filtraggio, assicurarsi che la friggitrice sia accesa e che l'olio sia caldo. Premere e tenere premuto per tre secondi il tasto FILTER (Filtro) fino a quando il controller visualizza FILTER MENU (Menu Filtro) che cambia in AUTO FILTER (Filtraggio automatico).



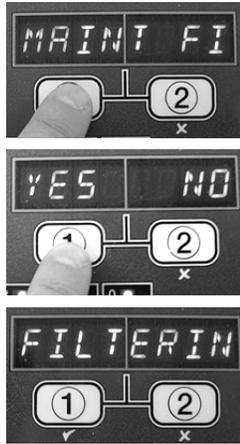
- Premere il tasto INFO**
Premere il tasto INFO in modo che il controller visualizzi MAINT FILTER (Manutenzione filtro).



continua ►

Manutenzione filtro (continua)

- 5 Premere il tasto ✓
Premere il tasto ✓ in modo che il controller visualizzi MAINT FILTER? (Manutenzione filtro?) che si alterna con YES NO (Sì No). Premere il tasto ✓ per YES per scaricare l'olio. Il controller visualizza FILTERING (Filtraggio). Premere il tasto X per NO in modo che i controlli tornino al normale funzionamento.



- 6 Sollevare gli elementi (solo modelli elettrici)
Una volta scaricato l'olio, sollevare gli elementi fissati.

⚠ Superfici roventi

Quando si sollevano gli elementi, utilizzare i guanti protettivi per evitare ustioni.

⚠ Avviso apparecchiatura

Fare attenzione a non danneggiare la sonda al centro degli elementi.



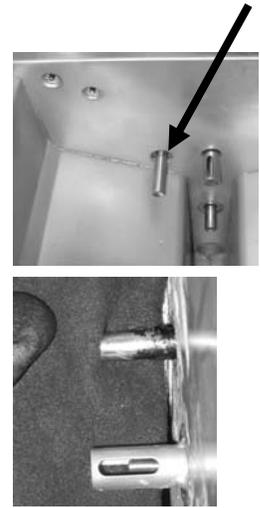
- 7 Pulire l'interno della vasca
Utilizzare il porta tampone per alte temperature, il tampone e una piccola quantità di detergente per friggitorici KAY QSR per pulire le pareti, gli angoli e in fondo dell'interno della vasca. Utilizzare il pennello di pulizia per rimuovere l'accumulo di detriti dagli elementi (solo modelli elettrici), dagli angoli delle vasche e da altre aree difficili da raggiungere.

⚠ Avviso apparecchiatura

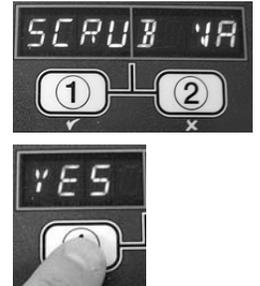
Fare attenzione a non danneggiare le sonde.



- 8 Pulire il sensore dell'olio (solo modelli a gas).
Utilizzando un tampone per alte temperature e il detergente per friggitorici, rimuovere l'olio bruciato dal sensore dell'olio. Pulire a fondo con carta assorbente per rimuovere eventuali residui.



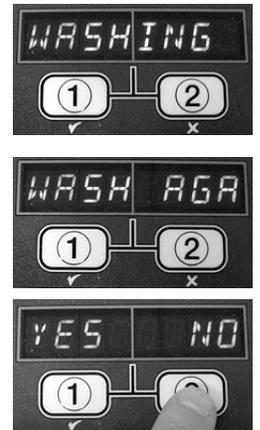
- 9 Pulizia completata
Quando la vasca è pulita e il controller visualizza SCRUB VAT COMPLETE? (Pulizia vasca completata?) che si alterna con YES (Sì), premere il tasto ✓.



- 10 Lavaggio
Il controller visualizza WASH VAT? (Lavare la vasca?) che si alterna con YES (Sì). Abbassare gli elementi e premere il tasto ✓. Il controller visualizza WASHING (Lavaggio) mentre l'olio viene fatto circolare nella vasca.



- 11 Nuovo lavaggio
Una volta completato il ciclo di lavaggio, il controller visualizza WASH AGAIN? (Nuovo lavaggio?) che si alterna con YES NO (Sì No). Se la vasca è pulita, premere il tasto X. Se la vasca non è pulita, premere il tasto ✓ e verrà ripetuto il punto 10.



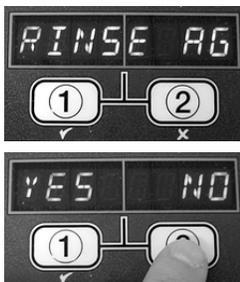
continua ►

- 12 Risciacquo
Il controller visualizza RINSING (Risciacquo) mentre l'olio viene scaricato nella vasca.

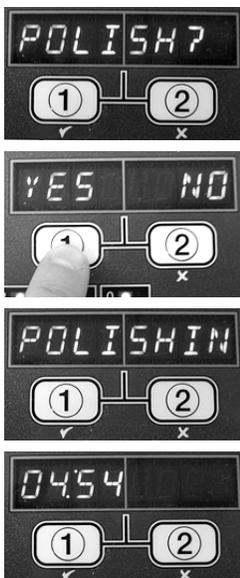


Manutenzione filtro (continua)

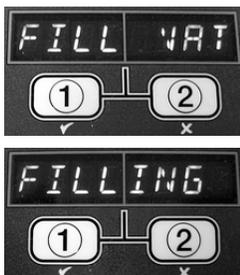
- 13 Nuovo risciacquo**
Una volta completato il risciacquo, il controller visualizza RINSE AGAIN? (Nuovo risciacquo?) che si alterna con YES NO (Sì No). Se la vasca è pulita, premere il tasto X. Se la vasca non è pulita, premere il tasto ✓ e verrà ripetuto il punto 12.



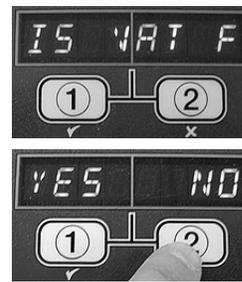
- 14 Lucidatura**
Il controller visualizza POLISH? (Lucidatura?) che si alterna con YES NO (Sì No). Premere il tasto ✓ per YES. Il controller visualizza POLISHING (Lucidatura) che si alterna con il timer del conto alla rovescia mentre l'olio viene fatto circolare nel sistema di filtraggio per 5 minuti.



- 15 Riempire la vasca**
Una volta completato il ciclo di lucidatura, il controller visualizza FILL VAT? (Riempire la vasca?) che si alterna con YES (Sì). Premere il tasto ✓ per YES in modo che il controller visualizzi FILLING (Riempimento) e la vasca venga riempita con l'olio.



- 16 VASCA PIENA?**
Quando la vasca è piena, il controller visualizza IS VAT FULL? (Vasca piena?) che si alterna con YES NO (Sì No). Premere il tasto ✓ se la vasca è piena. Premere il tasto X per azionare di nuovo la pompa se la vasca non è piena.



- 17 Accendere l'unità**
Premere il tasto di alimentazione per accendere il controller e riportare la friggitrice al normale funzionamento.



★ Suggerimento

Se il tampone del filtro non è stato sostituito, il controller visualizza il promemoria CHANGE FILTER PAD? (Sostituire il tampone del filtro?) che si alterna con YES NO (Sì No). Premere il tasto ✓ per annullare il messaggio, che sarà visualizzato di nuovo dopo 4 minuti fino a quando il tampone del filtro non sarà sostituito.

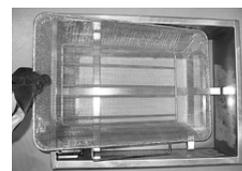
- 18 Estrarre la bacinella del filtro**
Aprire lo sportello ed estrarre l'assieme della bacinella del filtro.



⚠ Superfici roventi

La bacinella del filtro può essere rovente! Utilizzare i guanti protettivi per evitare gravi ustioni.

- 19 Rimuovere il cestello per la raccolta dei residui**
Sollevare il cestello per la raccolta dei residui dalla bacinella del filtro. Rimuovere l'olio e i residui dal cestello per la raccolta dei residui. Pulire il cestello per la raccolta dei residui con acqua e sapone e sciacquare accuratamente con acqua calda.



- 20 Rimuovere l'anello di contenimento del tampone del filtro**
Rimuovere l'anello di contenimento del tampone del filtro e pulire con soluzione super concentrata universale SolidSense (APSC) calda al lavandino a scomparti. Sciacquare accuratamente con acqua calda.

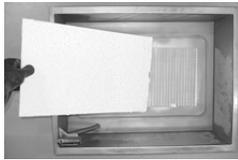


continua ►

Manutenzione filtro (continua)

- 21 Rimuovere il tampone del filtro dalla bacinella

Estrarre il tampone del filtro dalla bacinella ed eliminare il tampone



- 22 Rimuovere lo schermo metallico interno inferiore

Estrarre lo schermo metallico interno inferiore dalla bacinella e pulire accuratamente con soluzione super concentrato universale SolidSense (APSC) calda al lavandino a scomparti. Sciacquare **accuratamente** con acqua calda.



- 23 Pulire la bacinella di scarico del filtro

Rimuovere l'olio e i residui dalla bacinella di scarico del filtro.



- 24 Riassemblare

Riassemblare in ordine inverso: prima di tutto inserire lo schermo metallico inferiore nella bacinella del filtro, quindi il tampone del filtro con il lato ruvido in alto, l'anello di contenimento e il cestello per la raccolta dei residui.



★ Suggerimento

Assicurarsi che la bacinella del filtro, lo schermo metallico inferiore, il cestello per la raccolta dei residui e l'anello di contenimento siano completamente asciutti prima di inserire il tampone del filtro nella bacinella, in quanto l'acqua scioglierebbe il tampone del filtro.

Perché Per garantire l'alta qualità dei prodotti fritti e ridurre la probabilità di incendi accanto alla friggitrice

Tempo richiesto 5 minuti per la preparazione 45 minuti per il completamento

Orario Dopo la chiusura Per i ristoranti aperti 24 ore: durante la notte o i periodi di bassa affluenza

Simboli di pericolo

 **Elettricità**
 **Olio bollente**
 **Superfici roventi**
 **Movimentazione manuale**
 **Oggetti/superfici taglienti**
 **Pavimento scivoloso**

Attrezzi e accessori



Spazzolone multisuperficie



Spazzola in nylon



Secchio con super concentrato universale KAY® SolidSense™ (APSC)



Secchio con panni disinfettati puliti



Secchio per panni sporchi



Segnale di attenzione pavimento bagnato



Mop



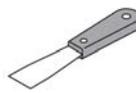
Secchio per mop



Strizzatore mop



Carta assorbente



Spatola



Guanti in neoprene

Procedura

- 1 **Spegnere le friggitrici.**
Portare in posizione OFF l'interruttore di alimentazione di tutte le friggitrici.



- 2 **Rimuovere e svuotare la vasca e la coppa di raccolta del grasso.**
Rimuovere la vasca di raccolta del grasso dalla cappa di scarico. Rimuovere la coppa di raccolta del grasso dalla cappa. La vasca e la coppa si trovano sotto i filtri della cappa. Versare l'olio contenuto nella vasca e nella coppa nel carrello per la rimozione.

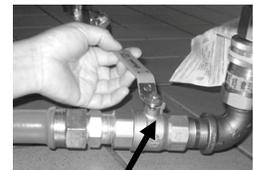


Olio bollente

L'olio contenuto nella vasca e nella coppa può essere bollente. Utilizzare i guanti.

- 3 **Chiudere e scollegare il gas.**
Se la friggitrice non è a gas, saltare questo punto.

Se la friggitrice è a gas, utilizzare la valvola manuale di chiusura del gas per chiudere la presa del gas. La valvola manuale di chiusura del gas si trova sulla linea di alimentazione prima degli innesti rapidi. Quindi scollegare la linea del gas dalla friggitrice mediante l'innesto rapido.



Chiusura manuale

Avviso apparecchiatura

Per chiudere il gas utilizzare solo la valvola manuale di chiusura. *Non utilizzare gli innesti rapidi.*

continua ►

Pulizia dell'area dietro le friggitrici (continua)

- 4 Preparare la friggitrice per la pulizia.
Rilasciare i blocchi sulle rotelle della friggitrice.

Se la friggitrice è dotata di coperchio, sollevare la parte anteriore del coperchio quanto basta per consentire all'elemento verticale posteriore di liberare il ripiano del filtro. Far scorrere con attenzione la friggitrice sulle sue rotelle allontanandola dalla paratia antifumo, fino a quando il coperchio non libera il ripiano del filtro.

Assicurare il coperchio, se presente. Posizionare i coperchi delle vasche su tutte le vasche.

Far scorrere la friggitrice sulle sue rotelle allontanandola dalla paratia antifumo, quanto basta per poter pulire dietro la friggitrice.



⚠️ **Olio bollente**

L'olio nella friggitrice può essere bollente. Far scorrere la friggitrice sulle sue rotelle lentamente per evitare di far schizzare l'olio. Utilizzare i guanti.

- 5 Scollegare la friggitrice dall'elettricità.
Scollegare il cavo elettrico della friggitrice dalla presa tirando il corpo della spina elettrica. Per estrarre la spina dalla presa, può essere necessario ruotarla leggermente nei due sensi mentre la si tira.



⚡ **Elettricità**

- 6 Pulire i filtri della friggitrice.
Rimuovere i filtri della friggitrice dalla cappa di scarico. Portare i filtri al lavandino a tre scomparti e immergerli nel super concentrato universale KAY® SolidSense™ (APSC).



⚠️ **Prodotti chimici**

Super concentrato universale KAY® SolidSense™ (APSC)



- 7 Raschiare l'area dietro la friggitrice.

Utilizzare una spatola per raschiare tutto l'olio liquido e carbonizzato dall'area dietro la friggitrice. Pulire le seguenti aree in questo ordine: le parti della pila che si riesce a raggiungere, la parte posteriore della cappa di scarico, i lati della cappa di scarico e l'area della sede del filtro della friggitrice.

Per le friggitrici elettriche, utilizzare quindi la spatola per raschiare l'olio liquido e carbonizzato da tutte le lastre di metallo intorno alla friggitrice, dal fermo e dalla base della friggitrice. Dopo aver pulito queste aree, passare al punto 8.

Per le friggitrici a gas, utilizzare quindi la spatola per raschiare tutto l'olio liquido e carbonizzato da queste aree in questo ordine: riduzione canna fumaria, tutte le lastre di metallo intorno alla friggitrice, lama estraibile rimovibile, inclinazione della guarnizione, fermo, base della friggitrice.

Per le friggitrici a gas, fare attenzione a non lasciar cadere olio liquido o carbonizzato nell'apertura della canna fumaria durante la pulizia.

⚠️ **Avviso apparecchiatura**

Non interrompere il collegamento fusibile per la protezione da incendi nell'area inferiore della pila.

Interrompendo il collegamento si attiva il sistema antincendio.



continua ▶

Pulizia dell'area dietro le friggitrici (continua)

- 8** Pulire l'area dietro la friggitrice. Utilizzare una spazzola in nylon, uno spazzolone multisuperficie e un secchio di soluzione super concentrato universale KAY® SolidSense™ (APSC) per lavare tutte le aree raschiate al punto 7. Pulire le aree nello stesso ordine in cui sono state raschiate al punto 7. Quindi utilizzare lo spazzolone multisuperficie per lavare il pavimento intorno alla friggitrice.



Passare tutte le aree con carta assorbente fino a quando sono perfettamente pulite e asciutte.



Pavimento scivoloso

Il pavimento potrebbe essere bagnato dove è stato lavato.

- 9** Chiedere al manager di eseguire un'ispezione. Chiedere a un manager di ispezionare il lavoro eseguito e approvare la pulizia. Se il manager chiede di pulire nuovamente una o più aree, eseguire di nuovo la pulizia in base a quanto richiesto.



- 10** Lavare le gambe e le rotelle della friggitrice. Utilizzare una spazzola in nylon e un secchio di soluzione super concentrato universale KAY® SolidSense™ (APSC) calda per lavare le gambe e le rotelle della friggitrice. Asciugare con carta assorbente.



- 11** Lavare il pavimento intorno alla friggitrice con il mop. Utilizzare un mop e un secchio di soluzione super concentrato universale KAY® SolidSense™ (APSC) (APSC) per lavare l'intero pavimento intorno alla friggitrice.



Pavimento scivoloso

Il pavimento lavato con il mop potrebbe essere bagnato.

- 12** Lascia asciugare le superfici. Lasciar asciugare all'aria tutte le superfici della friggitrice, le pareti e il pavimento.



- 13** Ricollegare la friggitrice all'elettricità. Far scorrere la friggitrice sulle sue rotelle lentamente verso la presa elettrica fino a quando si trova abbastanza vicina da poter inserire la spina. Inserire la spina nella presa.



Elettricità



Olio bollente

L'olio nella friggitrice può essere bollente. Far scorrere la friggitrice sulle sue rotelle lentamente per evitare di far schizzare l'olio.

- 14** Preparare la friggitrice all'uso. Far scorrere con attenzione la friggitrice sulle sue rotelle in avanti fino a quando si trova vicino al ripiano del filtro. Rimuovere i coperchi da tutte le vasche. Sollevare la parte anteriore del coperchio della friggitrice fino a quando l'elemento verticale posteriore libera il ripiano del filtro e far scorrere con attenzione la friggitrice sulle sue rotelle fino a collocarla nella sua normale posizione.



- 15** Ricollegare la friggitrice alla presa del gas. Se la friggitrice è elettrica, saltare questo punto.

Controllare entrambe le estremità dell'innesto rapido per verificare che non siano sporche di grasso. Se necessario, pulire l'innesto rapido. Ricollegare il bocchettone della linea del gas.



continua ►



Avviso apparecchiatura

Prima di aprire la presa del gas, assicurarsi che l'innesto rapido del gas sia completamente inserito e bloccato.

Pulizia dell'area dietro le friggitrici (continua)

- 16** Reinstallare i filtri della friggitrice e la vasca di raccolta del grasso. Bloccare le rotelle in posizione. Reinstallare i filtri della friggitrice e la vasca di raccolta del grasso nella cappa di scarico.



- 17** Aprire la presa del gas. Se la friggitrice è elettrica, saltare questo punto.



Girare la valvola manuale di chiusura del gas in posizione ON. Accendere il computer per verificare che i bruciatori si riaccendano. Una volta che i bruciatori si sono riaccesi, è possibile spegnere il computer.

continua ►

- 18** Pulire l'area dietro le altre friggitrici. Ripetere i punti da 1 a 17 per tutte le altre friggitrici.



Perché	Per mantenere gli standard di sicurezza del cibo	
Tempo richiesto	1 minuto per la preparazione	5 minuti per il completamento, una volta che la friggitrice ha raggiunto la temperatura di cottura. La temperatura di cottura deve essere raggiunta in 45 minuti circa.
Orario	All'apertura	Per i ristoranti aperti 24 ore: durante i periodi di bassa affluenza
Simboli di pericolo	 Olio bollente	 Superfici roventi

Attrezzi e accessori



Pirometro con sonda per vasca di frittura



Guanti in neoprene

Procedura

- 1 Calibrare il pirometro.**
Riempire di ghiaccio un bicchiere per bevande calde e poi aggiungere acqua fredda dall'erogatore delle bevande fino a coprire il ghiaccio. È necessario avere il 50% di ghiaccio e il 50% di acqua.

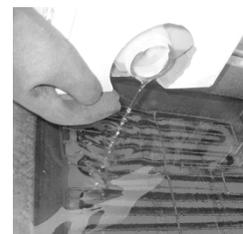
2 Inserire la sonda nell'acqua
Inserire la sonda nell'acqua e mescolare senza smettere fino a quando la lettura della temperatura si stabilizza.

3 Leggere la temperatura
La lettura deve essere 0°C, più o meno 1°C. In caso contrario, è necessario calibrare, riparare o sostituire il pirometro. Per la calibrazione, seguire le procedure di calibrazione, controllo e regolazione fornite dal produttore del pirometro.

- 2 Accendere la friggitrice e riscaldare l'olio.**
Premere il tasto ON/OFF per accendere la friggitrice. Impostare la friggitrice per la cottura. Lasciare che l'olio nella friggitrice raggiunga la temperatura di cottura e poi eseguire il ciclo di spegnimento.

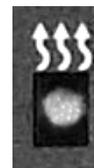


- 3 Controllare il livello dell'olio.**
Controllare il livello dell'olio quando ha raggiunto la temperatura di cottura. Se il livello dell'olio supera la linea "Oil Level", rimuovere olio fino a raggiungere tale linea scaricandolo nella bacinella o nell'unità di smaltimento. Se il livello dell'olio è al di sotto della linea "Oil Level", aggiungere olio fino a raggiungere tale linea.



Olio bollente
L'olio nella friggitrice è bollente. Utilizzare i guanti.

- 4 Accendere e spegnere la vasca.**
Far fare alla vasca tre cicli di accensione e spegnimento. La spia della temperatura si accende quando la friggitrice si sta riscaldando.



continua ►

Calibrazione della friggitrice (continua)

- 5** Leggere la temperatura dell'olio. Inserire la sonda per vasca di frittura del pirometro nell'olio bollente, mantenendo una distanza di 2,5 cm dalla punta. La punta deve trovarsi circa 7,5 cm sotto la superficie dell'olio.

Lasciare che la lettura della temperatura si stabilizzi.



- 6** Visualizzare la temperatura sulla friggitrice. Premere l'interruttore del display della temperatura per la vasca in cui è stata rilevata la temperatura con il pirometro. Il display visualizzerà la temperatura della vasca.



- 7** Confrontare le letture della temperatura. Confrontare la lettura della temperatura sul pirometro con la temperatura corrispondente sul display.



Se le due temperature differiscono di meno di 3°C (in più o in meno), non è necessario regolare l'impostazione della temperatura.

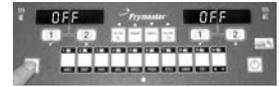
Se le due temperature differiscono di più di 3°C (in più o in meno), chiamare un tecnico dell'assistenza per segnalare il problema.

- 8** Ripetere per l'altro lato della vasca suddivisa. Se la vasca su cui è stato eseguito il test è una vasca intera, saltare questo punto e passare al punto 9.

Se la vasca su cui è stato eseguito il test è un lato di una vasca suddivisa, ripetere i punti da 5 a 7 sull'altro lato della vasca suddivisa.



- 9** Terminare il controllo della calibrazione. Dopo aver terminato i punti da 5 a 7 per la vasca (incluso entrambi i lati di una vasca suddivisa), premere il tasto ON/OFF per terminare il controllo di calibrazione per la vasca.



- 10** Calibrare le altre friggitrici. Ripetere i punti da 1 a 9 per tutte le altre friggitrici.



Perché	Per mantenere gli standard di sicurezza del cibo per i prodotti fritti	
Tempo richiesto	1 minuto per la preparazione	5 minuti per il completamento
Orario	All'apertura	Per i ristoranti aperti 24 ore: al mattino

Simboli di pericolo  **Olio bollente**  **Superfici roventi**

Attrezzi e accessori



Carta e penna

Procedura

- 1 Accendere la friggitrice.**
Premere il tasto ON/OFF per accendere la friggitrice. Il display visualizzerà "----", nome prodotto o LOW TEMP (Temperatura bassa).



- 2 Controllare il tempo di recupero più recente.**
La friggitrice registra automaticamente il tempo di recupero ogni volta che la temperatura della vasca sale da 121°C a 149°C.



Premere il tasto INFO. Sarà visualizzato il tempo di recupero più recente in entrambi i display. Annotare il tempo di recupero.

- 3 Confrontare il tempo di recupero più recente con il tempo di recupero accettabile.**
Il tempo di recupero accettabile per le friggitrici elettriche è inferiore a 1:40 (un minuto e quaranta secondi). Il tempo di recupero accettabile per le friggitrici a gas è inferiore a 2:25 (due minuti e venticinque secondi).



continua ►

Se il tempo di recupero annotato è minore del tempo di recupero accettabile per la friggitrice, le prestazioni dell'unità sono accettabili. Passare al punto 5.

Se il tempo di recupero annotato è maggiore del tempo di recupero accettabile per la friggitrice, le prestazioni dell'unità non sono accettabili. Passare al punto successivo.

Calibrazione del tempo di recupero della friggitrice (continua)

4 Regolare la friggitrice, se necessario.

Se il tempo di recupero della friggitrice non è accettabile, controllare i seguenti elementi. Se si rilevano problemi, risolverli come descritto.



Solo per le friggitrici elettriche, assicurarsi che la grossa spina di alimentazione sia inserita correttamente. Sistemarla se necessario.

Solo per le friggitrici a gas, controllare l'inclinazione della guarnizione, la lama estraibile e il fermo. Sistemare la loro posizione, se necessario.

Solo per le friggitrici a gas, controllare il flusso dell'aria e la torretta d'aria di combustione. Sistemare se necessario.

Solo per le friggitrici a gas, controllare la condizione dei bruciatori radianti.

Consultare le istruzioni per la risoluzione dei problemi nel Manuale dell'utente.

5 Controllare di nuovo il tempo di recupero.

Se il tempo di recupero non ha un valore adeguato, chiamare il servizio Hotline di Frymaster per ottenere assistenza al numero 1-800-551-8633.



6 Ricalibrare tutte le altre friggitrici. Ripetere i punti da 1 a 5 per tutte le altre friggitrici.



Perché Per rimuovere l'olio bruciato dal sensore dell'olio al fine di prevenire guasti al sistema di riscaldamento.

Tempo richiesto 5 minuti per la preparazione 15 minuti per il completamento (5 minuti per vasca)

Orario Durante i periodi di bassa affluenza.

Simboli di pericolo  **Olio bollente**  **Superfici roventi**  **Prodotti chimici**  **Liquidi bollenti/vapore**

Attrezzi e accessori



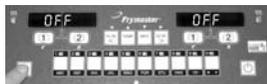
Procedura

1 Prepararsi per la pulizia del sensore dell'olio e spegnere la friggitrice.
Indossare guanti in neoprene, grembiule resistente al calore e schermo facciale. È necessario mantenere indosso l'attrezzatura per l'intera durata della procedura.



La procedura deve essere eseguita per una sola vasca alla volta.

Premere il tasto ON/OFF per spegnere la friggitrice. Il display visualizzerà OFF.



2 Premere e tenere premuto il tasto del filtro.
Premere e tenere premuto il tasto del filtro per tre secondi.



3 Scorrere fino a DRAIN TO PAN.
Premere il tasto INFO due volte fino a visualizzare DRAIN TO PAN (Scarico nella bacinella).



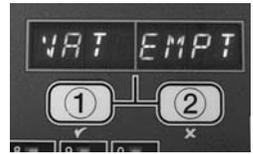
4 Premere il tasto YES.
Premere YES (Sì) per continuare.



5 Scarico
L'olio viene scaricato dalla vasca.



6 Vasca vuota?
Una volta che la vasca è vuota, il controller visualizza VAT EMPTY? (Vasca vuota?) che si alterna con YES (Sì).



7 Premere il tasto YES.
Premere YES (Sì) per continuare.



8 Pulire il sensore dell'olio.
Utilizzando un tampone per alte temperature e il detergente per friggitorie, rimuovere l'olio bruciato dal sensore dell'olio. Pulire a fondo con carta assorbente per rimuovere eventuali residui.



-  **Superfici roventi**
-  **Prodotti chimici**
-  **Liquidi bollenti/vapore**
-  **Olio bollente**



continua ►

Pulizia del sensore dell'olio (continua)

- 9 Riempire la vasca.
Il controller visualizza FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Riempire la vasca dalla bacinella di drenaggio?) che si alterna con YES/NO (Sì/No).



- 10 Premere il tasto YES.
Premere YES (Sì) per continuare.



- 11 Riempimento
L'olio ritorna nella vasca.



- 12 Vasca piena?
Il controller visualizza IS VAT FULL? (Vasca piena?) che si alterna con YES/NO (Sì/No).



- 13 Premere il tasto YES.
Premere YES (Sì) se la vasca è piena. Se la vasca non è piena, premere NO e tornare al punto 11.



- 14 Ripetere per le altre vasche.

Perché	Per rimuovere l'olio bruciato dagli elementi (modelli elettrici) e dalla vasca	
Tempo richiesto	5 minuti per la preparazione	15 minuti per la preparazione; 60 per vasca per il completamento
Orario	L'operazione può essere eseguita su una vasca alla volta. Con le vasche rimanenti è possibile servire i clienti.	Per i ristoranti aperti 24 ore: l'operazione può essere eseguita su una vasca alla volta. Con le vasche rimanenti è possibile servire i clienti.
Simboli di pericolo	Prodotti chimici Elettricità Liquidi bollenti/vapore Olio bollente Superfici roventi Movimentazione manuale Parti mobili Oggetti/superfici taglienti Pavimento scivoloso	

Attrezzi e accessori



Grembiule resistente al calore



Pennello di pulizia per alte temperature Ecolab



Secchio in plastica



Secchio con panni disinfettati puliti



Secchio per panni sporchi



Schermo facciale



Schiumarola per friggitrice



Guanti in neoprene



Ferro a "L"



Detergente per friggitrice KAY® QSR



Sgrassatore ultra KAY® QSR



Carrello per la rimozione dell'olio



Carta assorbente



Porta tampone Ecolab per alte temperature e tampone

Procedura La pulizia approfondita si basa su procedure sviluppate da Kay Chemical. È necessario disporre delle istruzioni di Kay Chemical oltre alle presenti istruzioni di manutenzione programmata.

1 Prepararsi per la pulizia approfondita e spegnere la friggitrice.

Indossare guanti in neoprene, grembiule resistente al calore e schermo facciale. È necessario mantenere indosso l'attrezzatura per l'intera durata della procedura.



La procedura deve essere eseguita per una sola vasca alla volta.

Assicurarsi che i filtri della friggitrice siano al proprio posto. Accendere almeno una delle ventole di scarico. La ventola deve rimanere accesa per l'intera procedura.

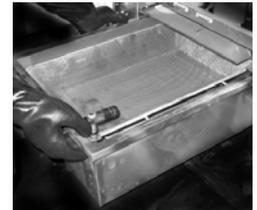
Assicurarsi che la struttura di supporto del cestello sia al proprio posto nella vasca.

Premere il tasto ON/OFF per spegnere la friggitrice. Il display visualizzerà OFF.

Avviso apparecchiatura
Per evitare di attivare accidentalmente il sistema antincendio, mantenere accesa una ventola di scarico e i filtri della friggitrice al proprio posto durante l'intera procedura.



2 Rimuovere la bacinella del filtro. Rimuovere la bacinella del filtro e il cestello per la raccolta dei residui minuti, il filtro (carta) e il filtro metallico (schermo).

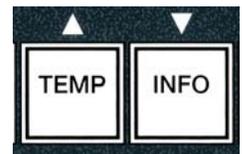


Superfici roventi

3 Posizionare l'unità MSDU. Assicurarsi che l'unità MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit o carrello per la rimozione dell'olio) sia correttamente posizionata sotto lo scarico.



4 Attivare la modalità pulizia approfondita. Premere e tenere premuti i tasti TEMP e INFO contemporaneamente fino a quando il computer visualizza LEVEL 1 (Livello 1) che cambia in ENTER CODE (Inserire codice).



Modalità pulizia approfondita sistema con olio in fusti (continua)

- 5 Inserire il codice.
Inserire 1-2-3-4 dal tastierino numerico



- 6 Scorrere fino a Deep Clean.
Premere il tasto INFO per scorrere fino a DEEP CLEAN MODE (Modalità pulizia approfondita) ▼.



- 7 Premere il tasto del segno di spunta.
Premere il tasto 1 sotto la vasca da pulire ▼.



- 8 Confermare la pulizia approfondita.
Il display del computer visualizza DEEP CLEAN? (Pulizia approfondita?) che si alterna con YES NO (Sì No). Premere il tasto 1 ▼.



- 9 Confermare che l'olio è stato rimosso.
Vasche suddivise: Il computer visualizza DEEP CLEAN (Pulizia approfondita) che si alterna con L R (Sinistra Destra). Premere il tasto 1 ▼ o 2 ✕ sotto la vasca suddivisa da pulire. Il computer visualizza IS OIL REMOVED? (Olio rimosso?) che si alterna con YES NO (Sì No).



Vasche intere: Il computer visualizza IS OIL REMOVED? (Olio rimosso?) che si alterna con YES NO (Sì No).

- 10 Confermare lo stato della vasca.
Vasca vuota: Premere il tasto 1 ▼. Il computer visualizza SOLUTION ADDED? (Soluzione aggiunta?) che si alterna con YES (Sì).



Vasca piena di olio: Premere il tasto 2 ✕. Il computer visualizza IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Unità di smaltimento in posizione?) che si alterna con YES NO (Sì No).



- 11 Scaricare l'olio dalla vasca.
Vasca vuota: Passare al punto 12.



Assicurarsi che l'unità MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit o carrello per la rimozione dell'olio) sia correttamente posizionata sotto il beccuccio di scarico della friggitrice.



Vasca intera: Premere il tasto 1 ▼ e far scaricare l'olio nel carrello per la rimozione dell'olio. Spingere eventuali pezzi di cibo fritto o altri sedimenti nella valvola di scarico, in modo che siano espulsi. Il computer visualizza DISPOSING (Smaltimento) che si alterna con VAT EMPTY? (Vasca vuota?)



Premere il tasto 1 ▼.

Olio bollente

L'olio può essere bollente.
Evitare di farlo schizzare.

- 12 Sostituire la bacinella del filtro.
Inserire la bacinella del filtro, dopo aver rimosso tutti i componenti interni, nell'armadietto della friggitrice.



Superfici roventi

- 13 Versare sgrassatore e acqua calda nella vasca.
Versare con attenzione lo sgrassatore ultra KAY® QSR nella vasca. Utilizzare 2,52 litri di sgrassatore per pulire una vasca intera. Utilizzare 1,26 litri di sgrassatore per pulire un lato di una vasca suddivisa. Versare acqua calda fino a riempire la vasca. La soluzione dovrebbe arrivare a 2,5 cm al di sopra della linea di riempimento.



Per istruzioni aggiuntive, vedere la procedura di pulizia approfondita delle friggitrici nelle istruzioni di Kay Chemical.



Prodotti chimici

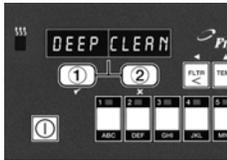
Sgrassatore ultra KAY® QSR

Modalità pulizia approfondita sistema con olio in fusti (continua)

- 14** Dopo aver aggiunto la soluzione detergente
Il computer visualizza SOLUTION ADDED (Soluzione aggiunta) che si alterna con YES (Sì). Premere il tasto 1 ✓.



- 15** Avviare la pulizia approfondita
Il computer visualizza DEEP CLEAN (Pulizia approfondita) che si alterna con un timer del conto alla rovescia della durata di un'ora. La soluzione raggiungerà la temperatura di 91°C. La soluzione deve raggiungere uno stato di leggero bollore. Completare i punti da 15 a 18 mentre il timer procede.

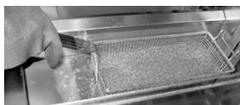


Liquidi bollenti/vapore

La soluzione non deve mai bollire a pieno regime per evitare che fuoriesca. Se la soluzione inizia a traboccare, annullare la pulizia approfondita premendo e tenendo premuto per tre secondi il tasto 2x.

Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante il processo di pulizia approfondita.

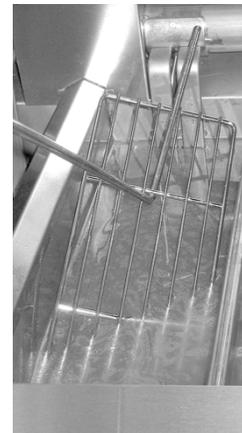
- 16** Pulire i cestelli della friggitrice.
Immergere i cestelli della friggitrice nella soluzione detergente. Chiedere a un altro membro dello staff di rimuoverli quando saranno puliti e portarli al lavandino a tre scomparti. Sciacquarli e asciugarli accuratamente.



Avviso apparecchiatura

Non immergere parti in alluminio nella soluzione che bolle. I ganci del cestello in metallo pieno sono in alluminio.

- 17** Pulire la struttura di supporto del cestello.
Utilizzare il ferro a "L" per rimuovere la struttura di supporto del cestello dalla vasca. Chiedere a un altro membro dello staff di portarla al lavandino a tre scomparti e sciacquarla accuratamente con acqua calda. Asciugare accuratamente.



Superfici roventi

La struttura di supporto del cestello è rovente.

- 18** Pulire l'interno della vasca.
Pulire le pareti laterali, anteriore e posteriore della vasca con porta tampone per alte temperature, tampone e detergente per friggitrici KAY QSR.



- 19** Pulizia terminata
Dopo un'ora, il computer visualizza CLEAN DONE (Pulizia terminata) ed emette un segnale acustico d'allarme. Premere il tasto 1 ✓ per tacitare l'allarme.



- 20** Scaricare la soluzione dalla vasca.
Seguire la procedura di pulizia approfondita di Kay Chemical per rimuovere la soluzione.

Il computer visualizza IS SOLUTION REMOVED? (Soluzione rimossa?) che si alterna con YES (Sì). Una volta rimossa la soluzione, premere il tasto 1 ✓.



Liquidi bollenti/vapore

La soluzione sarà bollente. Evitare di farla schizzare.

Modalità pulizia approfondita sistema con olio in fusti (continua)

- 21 Pulire l'interno della vasca.**
Il computer visualizza SCRUB VAT COMPLETE? (Pulizia vasca completata?) che si alterna con YES (Sì).



Utilizzare il porta tampone per alte temperature, il tampone e il detergente per friggitorici per pulire le parti laterali, frontale, posteriore e superiore della vasca. Rimuovere eventuali depositi rimasti. Utilizzare il pennello di pulizia per pulire l'area fra le serpentine e quella sottostante, gli angoli delle vasche e tutte le aree difficili da raggiungere.



Una volta che la vasca è pulita, premere il tasto 1 ✓.

- 22 Scarico**
Il computer visualizza DRAINING (Scarico) per scaricare la piccola quantità di soluzione dalla vasca.

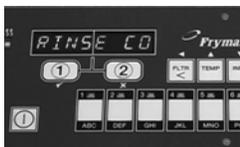


⚠ Liquidi bollenti/vapore
La soluzione sarà bollente. Evitare di farla schizzare.

- 23 Sciacquare la vasca con acqua.**
Sciacquare accuratamente la vasca con acqua tiepida (38° C). Assicurarsi che la bacinella del filtro sia inserita per raccogliere l'acqua del risciacquo. Ripetere con altra acqua tiepida pulita.

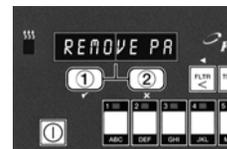


- 24 Risciacquo completato**
Il computer visualizza RINSE COMPLETE? (Risciacquo completato?) che si alterna con YES (Sì).



Quando il risciacquo è completo premere il tasto 1 ✓.

- 25 Rimuovere la bacinella del filtro.**
Il computer visualizza REMOVE PAN (Rimuovere bacinella).

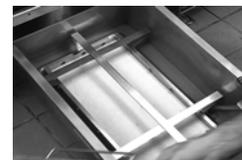


Rimuovere la bacinella del filtro.

⚠ Superfici roventi



- 26 Asciugare la vasca, pulire e asciugare la bacinella**
Il computer visualizza VAT AND PAN DRY? (Asciugatura vasca e bacinella?) che si alterna con YES (Sì). Rimuovere e scaricare la bacinella del filtro seguendo la procedura di pulizia approfondita di Kay Chemical. Pulire a fondo la vasca con panni disinfettati e puliti. Asciugare accuratamente l'interno della vasca con carta assorbente. Pulire e asciugare la bacinella del filtro. Riassamblarla con i suoi componenti e installare un tampone del filtro pulito.



- 27 Asciugare la vasca e la bacinella**
Quando la vasca e la bacinella sono asciutte e pronte all'uso premere il tasto 1 ✓.



- 28 Riempire la vasca di olio.**
Il computer visualizza MANUAL FILL VAT (Riempimento manuale vasca) che si alterna con YES (Sì). Riempire la vasca con la quantità appropriata di olio.

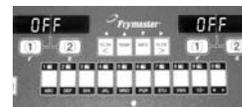


Quando la vasca è piena fino alla linea di livello dell'olio inferiore premere 1 ✓.

⚠ Movimentazione manuale



- 29 Tornare su OFF.**
Il computer visualizza OFF.



Perché	Per rimuovere l'olio bruciato dagli elementi (modelli elettrici) e dalla vasca.	
Tempo richiesto	5 minuti per la preparazione	15 minuti per la preparazione; 60 per vasca per il completamento
Orario	L'operazione può essere eseguita su una vasca alla volta. Con le vasche rimanenti è possibile servire i clienti.	Per i ristoranti aperti 24 ore: l'operazione può essere eseguita su una vasca alla volta. Con le vasche rimanenti è possibile servire i clienti.
Simboli di pericolo		

Attrezzi e accessori



Procedura La pulizia approfondita si basa su procedure sviluppate da Kay Chemical. È necessario disporre delle istruzioni di Kay Chemical oltre alle presenti istruzioni di manutenzione programmata.

- Prepararsi per la pulizia approfondita e spegnere la friggitrice.
Indossare guanti in neoprene, grembiule resistente al calore e schermo facciale. È necessario mantenere indosso l'attrezzatura per l'intera durata della procedura.



La procedura deve essere eseguita per una sola vasca alla volta.

Assicurarsi che i filtri della friggitrice siano al proprio posto. Accendere almeno una delle ventole di scarico. La ventola deve rimanere accesa per l'intera procedura.

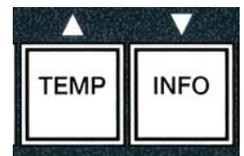
Assicurarsi che la struttura di supporto del cestello sia al proprio posto nella vasca.

Premere il tasto ON/OFF per spegnere la friggitrice. Il display visualizzerà OFF.

Avviso apparecchiatura
Per evitare di attivare accidentalmente il sistema antincendio, mantenere accesa una ventola di scarico e i filtri della friggitrice al proprio posto durante l'intera procedura.



- Attivare la modalità pulizia approfondita.
NON scaricare l'olio da smaltire nel serbatoio dell'olio vecchio in una bacinella del filtro sporca o con i componenti rimossi.
Premere e tenere premuti i tasti TEMP e INFO contemporaneamente fino a quando il computer visualizza LEVEL 1 (Livello 1) che cambia in ENTER CODE (Inserire codice).



- Inserire il codice.
Inserire 1-2-3-4 dal tastierino numerico



- Scorrere fino a Deep Clean.
▼ Premere il tasto INFO per scorrere fino a DEEP CLEAN MODE (Modalità pulizia approfondita).



Modalità pulizia approfondita sistema con olio sfuso (continua)

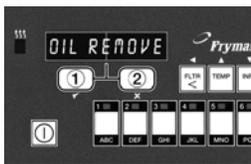
- 5 Premere il tasto del segno di spunta.
Premere il tasto 1 sotto la vasca da pulire ✓.



- 6 Confermare la pulizia approfondita.
Il display del computer visualizza DEEP CLEAN? (Pulizia approfondita?) che si alterna con YES No (Sì No). Premere il tasto 1 ✓.



- 7 Confermare che l'olio è stato rimosso.
Vasche suddivise: Il computer visualizza DEEP CLEAN (Pulizia approfondita) che si alterna con L R (Sinistra Destra). Premere il tasto 1 ✓ o 2 ✗ sotto la vasca suddivisa da pulire. Il computer visualizza IS OIL REMOVED? (Olio rimosso?) che si alterna con YES NO (Sì No).



Vasche intere: Il computer visualizza IS OIL REMOVED? (Olio rimosso?) che si alterna con YES NO (Sì No).

- 8 Confermare lo stato della vasca.
Vasca vuota: Premere il tasto 1 ✓. Il computer visualizza SOLUTION ADDED? (Soluzione aggiunta?) che si alterna con YES (Sì).



Vasca piena di olio: Premere il tasto 2 ✗. Il computer visualizza DRAINING (Drenaggio) che cambia in VAT EMPTY? (Vasca vuota?) alternativamente a YES? (Sì?).



Olio bollente

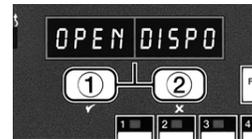
L'olio può essere bollente.
Evitare di farlo schizzare.



- 9 Vasca vuota.
Premere il tasto 1 ✓



- 10 Aprire la valvola di smaltimento.
Il computer visualizza OPEN DISPOSE VALVE (Apertura valvola di smaltimento). Sbloccare la valvola e tirare la maniglia della valvola di smaltimento completamente in avanti per avviare lo smaltimento.



- 11 Smaltimento
Il computer visualizza DISPOSING (Smaltimento) per quattro minuti mentre la pompa è in funzione.



- 12 Rimuovere la bacinella del filtro.
Il computer visualizza REMOVE PAN (Rimuovere bacinella). Rimuovere la bacinella del filtro e verificare che sia vuota. Se è vuota, rimuovere il cestello per la raccolta dei residui, l'anello di contenimento, il tampone del filtro e il filtro metallico.



- 13 Bacinella vuota?
Il computer visualizza IS PAN EMPTY? (Bacinella vuota?) che si alterna con YES NO (Sì No). Rimuovere la bacinella del filtro e verificare che sia vuota.



Bacinella vuota: Premere il tasto 1 ✓.

Olio nella bacinella: Premere il tasto 2 ✗. La pompa rimane in funzione per altri quattro minuti.



Modalità pulizia approfondita sistema con olio sfuso (continua)

- 14** Chiudere la valvola di smaltimento.
Il computer visualizza CLOSE DISPOSE VALV (Chiusura valvola smaltimento). Chiudere la valvola di smaltimento spingendo la maniglia della valvola verso il retro della friggitrice finché non si blocca. Bloccare la maniglia.



- 15** Inserire la bacinella del filtro.
Il computer visualizza INSERT PAN (Inserire bacinella). Inserire la bacinella del filtro, dopo aver rimosso tutti i componenti interni, nell'armadietto della friggitrice.



Superfici roventi

- 16** Versare sgrassatore e acqua calda nella vasca.
Versare con attenzione lo sgrassatore ultra KAY® QSR nella vasca. Utilizzare 2,52 litri di sgrassatore per pulire una vasca intera. Utilizzare 1,26 litri di sgrassatore per pulire un lato di una vasca suddivisa. Versare acqua calda fino a riempire la vasca. La soluzione dovrebbe arrivare a 2,5 cm al di sopra della linea di riempimento.



Per istruzioni aggiuntive, vedere la procedura di pulizia approfondita delle friggitrici nelle istruzioni di Kay Chemical.



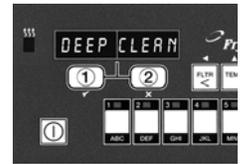
Prodotti chimici

Sgrassatore ultra KAY® QSR

- 17** Dopo aver aggiunto la soluzione detergente
Il computer visualizza SOLUTION ADDED (Soluzione aggiunta) che si alterna con YES (Sì). Premere il tasto 1 ✓.



- 18** Avviare la pulizia approfondita
Il computer visualizza DEEP CLEAN (Pulizia approfondita) che si alterna con un timer del conto alla rovescia della durata di un'ora. La soluzione raggiungerà la temperatura di 91°C. La soluzione deve raggiungere uno stato di leggero bollore. Completare i punti da 19 a 21 mentre il timer procede.

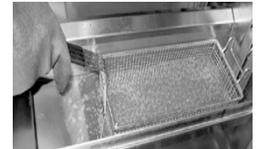


Liquidi bollenti/vapore

La soluzione non deve mai bollire a pieno regime per evitare che fuoriesca. Se la soluzione inizia a traboccare, annullare la pulizia approfondita premendo e tenendo premuto per tre secondi il tasto 2x.

Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante il processo di pulizia approfondita.

- 19** Pulire i cestelli della friggitrice.
Immergere i cestelli della friggitrice nella soluzione detergente. Chiedere a un altro membro dello staff di rimuoverli quando saranno puliti e portarli al lavandino a tre scomparti. Sciacquarli e asciugarli accuratamente.



Avviso apparecchiatura

Non immergere parti in alluminio nella soluzione che bolle. I ganci del cestello in metallo pieno sono in alluminio.

Modalità pulizia approfondita sistema con olio sfuso (continua)

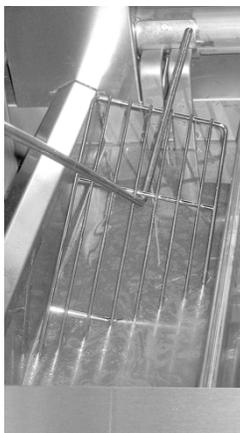
- 20 Pulire la struttura di supporto del cestello.

Utilizzare il ferro a "L" per rimuovere la struttura di supporto del cestello dalla vasca. Chiedere a un altro membro dello staff di portarla al lavandino a tre scomparti e sciacquarla accuratamente con acqua calda. Asciugare accuratamente.



Superfici roventi

La struttura di supporto del cestello è rovente.



- 21 Pulire l'interno della vasca.

Pulire le pareti laterali, anteriore e posteriore della vasca con porta tampone per alte temperature, tampone e detergente per friggitorici KAY QSR per rimuovere eventuali depositi rimasti.



- 22 Pulizia terminata

Dopo un'ora, il computer visualizza CLEAN DONE (Pulizia terminata) ed emette un segnale acustico d'allarme. Premere il tasto 1 per tacitare l'allarme ✓.



- 23 Scaricare la soluzione dalla vasca. Seguire la procedura di pulizia approfondita di Kay Chemical per rimuovere la soluzione.

Il computer visualizza IS SOLUTION REMOVED? (Soluzione rimossa?) che si alterna con YES (Sì). Una volta rimossa la soluzione, premere il tasto 1 ✓.



Liquidi bollenti/vapore

La soluzione sarà bollente. Evitare di farla schizzare.



- 24 Pulire l'interno della vasca. Il computer visualizza SCRUB VAT COMPLETE? (Pulizia vasca completata?) che si alterna con YES (Sì).

Utilizzare il porta tampone per alte temperature, il tampone e il detergente per friggitorici per pulire le parti laterali, frontale, posteriore e superiore della vasca. Rimuovere eventuali depositi rimasti. Utilizzare il pennello di pulizia per pulire l'area fra le serpentine e quella sottostante, gli angoli delle vasche e tutte le altre aree difficili da raggiungere.

Una volta che la vasca è pulita, premere il tasto 1 ✓.



- 25 Scarico. Il computer visualizza DRAINING (Scarico) per scaricare la piccola quantità di soluzione dalla vasca.



Liquidi bollenti/vapore

La soluzione sarà bollente. Evitare di farla schizzare.



- 26 Sciacquare la vasca con acqua. Sciacquare accuratamente la vasca con acqua tiepida (38° C). Assicurarsi che la bacinella del filtro sia inserita per raccogliere l'acqua del risciacquo. Ripetere con altra acqua tiepida pulita.



- 27 Risciacquo completato. Il computer visualizza RINSE COMPLETE? (Risciacquo completato?) che si alterna con YES (Sì).

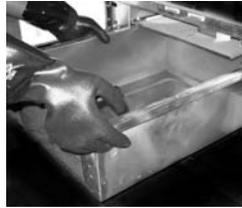
Quando il risciacquo è completo premere il tasto 1 ✓.



Modalità pulizia approfondita sistema con olio sfuso (continua)

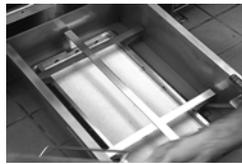
- 28 Rimuovere la bacinella del filtro.
Il computer visualizza REMOVE PAN (Rimuovere bacinella).

Rimuovere la bacinella del filtro.



- 29 Asciugare la vasca, pulire e asciugare la bacinella

Il computer visualizza VAT AND PAN DRY? (Asciugatura vasca e bacinella?) che si alterna con YES (Sì). Rimuovere e scaricare la bacinella del filtro seguendo la procedura di pulizia approfondita di Kay Chemical. Pulire a fondo la vasca con panni disinfettati e puliti. Asciugare accuratamente l'interno della vasca con carta assorbente. Pulire e asciugare la bacinella del filtro. Riassemblarla con i suoi componenti e installare un tampone del filtro pulito.



- 30 Asciugare la vasca e la bacinella
Quando la vasca e la bacinella sono asciutte e pronte all'uso premere il tasto 1 ✓.



- 31 Riempire la vasca di olio.
Il computer visualizza FILL VAT FROM BULK? (Rifornimento vasca con olio sfuso?) che si alterna con YES (Sì). Riempire la vasca con la quantità appropriata di olio.

Quando la vasca è piena fino alla linea di livello dell'olio inferiore premere 1 ✓.

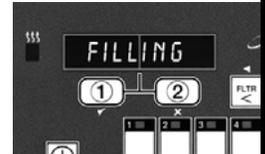


- 32 Riempire la vasca di olio.
Il computer visualizza PRESS AND HOLD YES TO FILL (Premere e tenere premuto Sì per riempire) che si alterna con YES (Sì). Premere e tenere premuto il tasto 1 per riempire la vasca ✓. Quando la vasca è piena fino alla linea di livello dell'olio inferiore rilasciare il tasto.

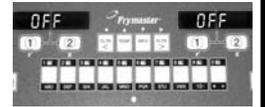


- 33 Riempimento
Il computer visualizza FILLING (Rifornimento) durante il riempimento della vasca con l'olio. Se il tasto viene rilasciato, il computer visualizza CONTINUE FILLING? (Continuare il rifornimento?) che si alterna con YES NO (Sì No).

Per continuare il rifornimento premere e tenere premuto il tasto 1 ✓.



- 34 Tornare su OFF.
Il computer visualizza OFF.



Perché	Se i controlli di limite superiore non funzionano correttamente, potrebbero risultarne gravi guasti e condizioni non sicure dell'apparecchiatura. Non utilizzare mai una friggitrice se i controlli di limite superiore non funzionano perfettamente. Eseguire questo test quando la friggitrice può rimanere inutilizzata per un'ora e l'olio deve essere sostituito. Al termine del test, rimuovere l'olio.	
Tempo richiesto	45 minuti per il riscaldamento della friggitrice	25 minuti per vasca 1 ora per il raffreddamento dell'olio prima dello smaltimento.
Orario	Dopo la chiusura. Eseguire questo test quando l'olio deve essere sostituito.	
Simboli di pericolo	 Liquidi bollenti/vapore  Olio bollente  Superfici roventi	

Attrezzi e accessori



Carrello per la rimozione dell'olio



Guanti in neoprene

Procedura

- 1 Preparare l'apparecchiatura per i test.**
Assicurarsi che l'olio nella friggitrice debba essere sostituito. Al termine della procedura, l'olio deve essere rimosso.

Controllare il livello dell'olio nella friggitrice. Deve corrispondere alla linea di livello superiore.



Controllare la temperatura dell'olio premendo il tasto TEMP. La temperatura dell'olio deve essere 82°C.



Assicurarsi che i filtri del grasso della cappa siano al proprio posto e accendere le ventole di scarico. Le ventole devono rimanere in funzione per l'intera procedura. Durante la procedura, l'olio nella friggitrice viene riscaldato a temperature molto elevate. L'olio potrebbe generare leggeri fumi e raggiungerà temperature elevatissime.

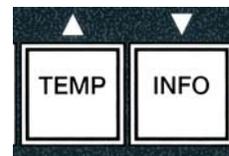


- 2 Spegner il computer**
Premere il tasto OFF.

 **Superfici roventi**



- 3 Attivare la modalità programmazione.**
Premere e tenere premuti i tasti TEMP e INFO contemporaneamente fino a quando il computer visualizza LEVEL 1 (Livello 1) che cambia in ENTER CODE (Inserire codice).



- 4 Inserire il codice**
Inserire 1-2-3-4 dal tastierino numerico.



- 5 Il display del computer cambia**
Il computer visualizza LEVEL 1 PROGRAM (Programma livello 1).



- 6 Scorrere le scelte disponibili**
Premere il tasto ▼ INFO per scorrere fino a HIGH LIMIT TEST (Test limite superiore).



- 7 Confermare il codice**
Premere il tasto 1 ✓.



Verifica dei controlli di limite superiore (continua)

- 8 Confermare la scelta del test
Il computer visualizza HI LIMIT? (Limite superiore?) che si alterna con YES NO (Sì No).



- 9 Premere il tasto
Premere il tasto ✓.



- 10 Premere e tenere premuto il tasto del segno di spunta.
Il computer visualizza PRESS AND HOLD CHECK (Premere e tenere premuto il segno di spunta).



- 11 Premere e tenere premuto il tasto
Premere e tenere premuto il tasto della vasca su cui si esegue il test ✓. Il computer visualizza la temperatura della vasca durante il test.



- 12 La vasca si riscalda
Quando la vasca raggiunge i 210°C±12°C, il computer visualizza HOT HI-1 (Temperature limite superiore 1).
Nei computer utilizzati in Unione Europea (quelli con il marchio CE), la temperatura è 202°C.



- 13 Si attiva il controllo limite superiore
Quando si attiva il controllo limite superiore da 217°C a 231°C, il computer visualizza HELP (Assistenza) che si alterna con HI-2 (Limite superiore 2).



- 14 Errore del controllo limite superiore
Se il controllo limite superiore non si attiva, il computer mostra HIGH LIMIT FAILURE (Errore limite superiore) che si alterna con DISCONNECT POWER (Scollegare alimentazione). In questo caso, scollegare immediatamente l'alimentazione e chiamare il servizio di assistenza.

- 15 Rilasciare il tasto
Rilasciare il tasto 1 ✓.

- 16 Quando l'olio si è raffreddato, ritornare su OFF.
Quando la temperatura della vasca scende sotto i 204°C, premere il tasto 2 ✕ per due volte per uscire e tornare su OFF.



- 17 Smaltire l'olio.
Dopo il test del limite superiore, smaltire l'olio. Utilizzare l'unità MSDU (carrello per la rimozione dell'olio) per le sedi non RTI. Se si usa un sistema con olio sfuso, seguire le procedure adeguate per lo smaltimento dell'olio.



- 18 Verificare i controlli di limite superiore per tutte le altre friggitrici.
Ripetere i punti da 3 a 18 per tutte le altre friggitrici.

Perché	Per mantenere il corretto funzionamento della pompa del filtro della friggitrice	
Tempo richiesto	2 minuti per la preparazione	5 minuti per il completamento
Orario	All'apertura; la friggitrice deve essere fredda	Per i ristoranti aperti 24 ore: durante un periodo di bassa affluenza in cui è possibile spegnere la friggitrice

Simboli di pericolo  **Olio bollente**  **Superfici roventi**

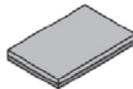
Attrezzi e accessori



O-ring per la pompa del filtro



Cacciavite a punta piatta



Tampone antigraffio

Procedura

- 1 Preparare la friggitrice per la procedura.**
Controllare che la friggitrice sia fredda. La procedura deve essere eseguita solo quando la friggitrice è fredda e la bacinella del filtro è vuota.



- 2 Rimuovere la bacinella del filtro.**
Estrarre la bacinella del filtro dall'armadietto.

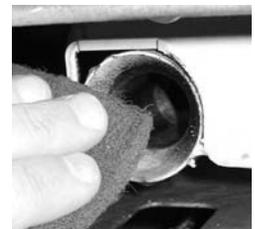


- 3 Sostituire l'o-ring.**
Rimuovere l'o-ring dall'erogatore della bacinella. Sostituire l'o-ring con uno nuovo. Gli o-ring possono essere acquistati dal centro di assistenza autorizzato locale.



 **Avviso apparecchiatura**
Utilizzare esclusivamente o-ring originali del produttore. Questi o-ring sono prodotti in modo specifico per l'uso con oli di cottura bollenti. Gli o-ring generici non sono adatti all'uso per questo scopo.

- 4 Pulire i tubi di aspirazione.**
Pulire i tubi di aspirazione maschio e femmina con un tampone antigraffio.



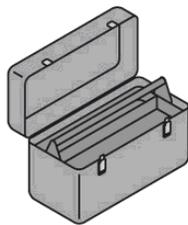
- 5 Reinstallare la bacinella del filtro.**
Reinstallare la bacinella del filtro nell'armadietto della friggitrice.



Perché	Frymaster consiglia di far ispezionare l'apparecchiatura almeno una volta all'anno da un tecnico di manutenzione autorizzato dalla fabbrica. Questo contribuirà a garantirne la sicurezza e il corretto funzionamento a pieno regime.
Tempo richiesto	N/D 1 ora per friggitrice per completare l'ispezione
Orario	L'ispezione deve essere programmata dall'azienda per evitare interruzioni dell'attività e per consentire all'addetto all'assistenza un accesso adeguato all'apparecchiatura.

Simboli di pericolo	
---------------------	--

Attrezzi e accessori



Attrezzi forniti dal tecnico

Procedura

SOLO TECNICI QUALIFICATI

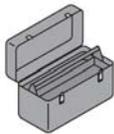
- | | |
|--|--|
| <p>1 Ispezione dell'armadietto
Ispezionare l'armadietto all'interno e all'esterno, sulla parte anteriore e su quella posteriore, per verificare che non presenti un eccesso di accumulo d'olio.</p> <p> Superfici roventi</p> <p>2 Ispezione degli elementi
Verificare che gli elementi riscaldatori siano in buone condizioni senza accumulo di olio carbonizzato/bruciato. Ispezionare gli elementi per eventuali segni di accensione a secco estesa (a vasche vuote).</p> <p>3 Ispezione della funzione di inclinazione
Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente quando si sollevano e si abbassano gli elementi e che i conduttori degli elementi non siano piegati o rigati.</p> | <p>4 Controllare il tempo di recupero della friggitrice.
Scegliere una vasca della friggitrice. Controllare il tempo di recupero più recente della friggitrice per tale vasca, utilizzando la procedura indicata in FR3 M1. Il tempo di recupero più recente deve essere minore di 1:40 (un minuto e quaranta secondi).</p> <p>Se il tempo di recupero della friggitrice è minore di 1:40 (un minuto e quaranta secondi), la procedura per questa vasca è terminata. Passare al punto 6.</p> <p>5 Regolare la friggitrice, se necessario.
Se il tempo di recupero della friggitrice non è accettabile, controllare i seguenti elementi. Se si rilevano problemi, risolverli come descritto.</p> <p>Solo per le friggitrici elettriche, assicurarsi che la grossa spina di alimentazione sia inserita correttamente. Sistemarla se necessario. Passare al punto 6.</p> <p>6 Controllo dell'assorbimento di corrente
Verificare che l'assorbimento di corrente degli elementi rientri nell'intervallo ammesso e indicato nella targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.</p> |
|--|--|

Ispezione annuale (solo friggitrici elettriche) (continua)

- 7** **Controllo della sonda**
Verificare che le sonde di temperatura e di limite superiore siano connesse in modo appropriato, fissate saldamente e che funzionino correttamente, verificare inoltre che il materiale di montaggio e le protezioni della sonda siano presenti e propriamente installate.
- 8** **Ispezione dei componenti elettrici**
Verificare che la scatola dei componenti e i componenti della scatola dei contatti (ossia computer/controller, relè, schede di interfaccia, trasformatori, contatti, ecc.) siano in buone condizioni e privi di accumulo d'olio e di altri detriti.
- 9** **Ispezione delle connessioni del cablaggio**
Verificare che le connessioni del cablaggio della scatola dei componenti e della scatola dei contatti siano fissate saldamente e che il cablaggio sia in buone condizioni.
- 10** **Controllo dei dispositivi di sicurezza**
Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (ossia schermi dei contatti, interruttori di sicurezza dello scarico, interruttori di ripristino, ecc.) siano presenti e che funzionino correttamente.
- 11** **Esame della vasca**
Verificare che la vasca sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia adeguato.
- 12** **Ispezione dei cavi**
Verificare che tutti i cavi e le connessioni del cablaggio siano fissati saldamente e in buone condizioni.
- 13** **Ispezione delle linee dell'olio**
Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio per eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano salde.

Perché	Frymaster consiglia di far ispezionare l'apparecchiatura almeno una volta all'anno da un tecnico di manutenzione autorizzato dalla fabbrica. Questo contribuirà a garantirne la sicurezza e il corretto funzionamento a pieno regime.
Tempo richiesto	1 ora e 30 minuti per il completamento
Orario	L'ispezione deve essere programmata dall'azienda per evitare interruzioni dell'attività e per consentire all'addetto all'assistenza un accesso adeguato all'apparecchiatura.
Simboli di pericolo	 Prodotti chimici  Elettricità  Olio bollente  Superfici roventi  Movimentazione manuale  Parti mobili  Oggetti/superfici taglienti  Pavimento scivoloso

Attrezzi e accessori



Attrezzi forniti dal tecnico

Procedura

SOLO TECNICI QUALIFICATI

- 1 **Ispezione dell'armadietto**
Ispezionare l'armadietto all'interno e all'esterno, sulla parte anteriore e su quella posteriore, per verificare che non presenti un eccesso di accumulo d'olio.
 **Superfici roventi**
- 2 **Controllare la pressione del gas erogato.**
Contattare il distributore locale del gas o un'agenzia di assistenza per verificare la pressione del gas erogato nella rete di distribuzione a cui è collegata la friggitrice.

Per il gas naturale, la pressione deve essere 76 mm WC.
Per il propano, la pressione deve essere 210 mm WC.

Se la pressione non soddisfa questi standard, chiedere all'agenzia di assistenza o al distributore del gas di regolare la pressione in modo che li soddisfi.
- 3 **Controllo della sonda**
Verificare che le sonde di temperatura e di limite superiore siano connesse in modo appropriato, fissate saldamente e che funzionino correttamente, verificare inoltre che il materiale di montaggio e le protezioni della sonda siano presenti e propriamente installate.
- 4 **Pulire e sostituire il tubo di ventilazione della valvola del gas.**
Pulire e sostituire il tubo di ventilazione della valvola del gas. Seguire la procedura di pulizia riportata nel manuale di assistenza.
- 5 **Pulire la torretta d'aria di combustione.**
Pulire la torretta d'aria di combustione. Seguire la procedura di pulizia riportata nel manuale di assistenza.
- 6 **Controllare il tempo di recupero della friggitrice.**
Scegliere una vasca della friggitrice. Controllare il tempo di recupero più recente della friggitrice per tale vasca, utilizzando la procedura indicata in FR3 M1. Il tempo di recupero più recente deve essere minore di 2:25 (due minuti e venticinque secondi).

Se il tempo di recupero della friggitrice è minore di 2:25 (due minuti e venticinque secondi), la procedura per questa vasca è terminata. Passare al punto 6.
- 7 **Controllare la combustione.**
Se il tempo di recupero della friggitrice è minore di 2:25 (due minuti e venticinque secondi), saltare questo punto.

Collegare il multimetro in serie con il cavo del sensore di fiamma sull'accenditore. Lasciar funzionare il bruciatore per almeno un minuto dopo che il ciclo di scioglimento è stato completato. Dopo 1 minuto, la lettura sul multimetro deve essere compresa fra 2,5 e 3,5 microampere. Valori diversi non sono accettabili.

Dopo 90 secondi di funzionamento continuo, controllare il colore del bruciatore. Il bruciatore deve apparire incandescente e di colore arancione-rosso. Utilizzare il grafico del colore del bruciatore, all'interno dello sportello della friggitrice, per identificare il colore corretto. Fiamma blu o macchie scure sul bruciatore non sono accettabili.

Ispezione annuale (solo friggitrici a gas) (continua)

- 8** Regolare la torretta d'aria di combustione, se necessario.
Se il tempo di recupero della friggitrice è minore di 2:25 (due minuti e venticinque secondi), saltare questo punto.

Se la lettura sul multimetro o il colore del bruciatore non è accettabile, regolare la bocchetta di ventilazione della torretta d'aria di combustione.

Allentare i dadi sulla bocchetta di ventilazione con una chiave regolabile di piccole dimensioni. Aprire o chiudere la bocchetta in modo da regolare il flusso d'aria osservando la lettura sul multimetro e il colore del bruciatore. Una fiamma di colore blu indica di solito che il bruciatore non riceve sufficiente aria. Macchie scure sul bruciatore indicano di solito che il bruciatore riceve troppa aria.

Quando la lettura del valore in microampere rientra nell'intervallo accettabile e il bruciatore appare incandescente e di colore arancione-rosso, mantenere la bocchetta di ventilazione del bruciatore in posizione. Quindi stringere i dadi della bocchetta.

- 9** **Controllo dei dispositivi di sicurezza**
Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (ossia interruttori di sicurezza dello scarico, interruttori di ripristino, ecc.) siano presenti e che funzionino correttamente.
- 10** **Esame della vasca**
Verificare che la vasca sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia adeguato.
- 11** **Ispezione dei cavi**
Verificare che tutti i cavi e le connessioni del cablaggio siano fissati saldamente e in buone condizioni.
- 12** **Ispezione delle linee dell'olio**
Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio per eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano salde.
- 13** **Calibrare le altre friggitrici.**
Ripetere i passi da 2 a 12 per tutte le altre vasche e friggitrici.