

Frymaster

Modellnumre BIELA14 & BIGLA30
LOV – Lavt oljevolum

Daglige vedlikeholdsoppgaver

- FR 3 D1 Rengjøring av
frityrkoker
- FR 3 D2 Vedlikehold filter

Ukentlige vedlikeholdsoppgaver

- FR 3 W1 Rengjør bak
frityrkoker

Vedlikeholdsoppgaver annenhver uke

- FR 3 B1 Kalibrer frityrkoker

Månedlige vedlikeholdsoppgaver

- FR 3 M1 Kalibrer frityrkokers
nullstillingstid
- FR 3 M2 Rengjør oljesensor

Kvartalsvise vedlikeholdsoppgaver

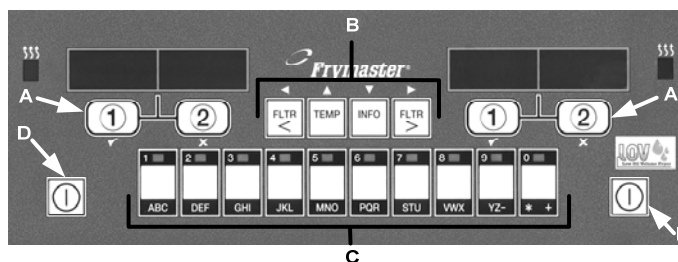
- FR 3 Q1 Dyprengjøring, Jib-
system
- FR 3 Q2 Dyprengjøring,
bulkoljesystem
- FR 3 Q3 Grensebrytersjekk
- FR 3 Q4 O-Ringinspeksjon

Årlige vedlikeholdsoppgaver

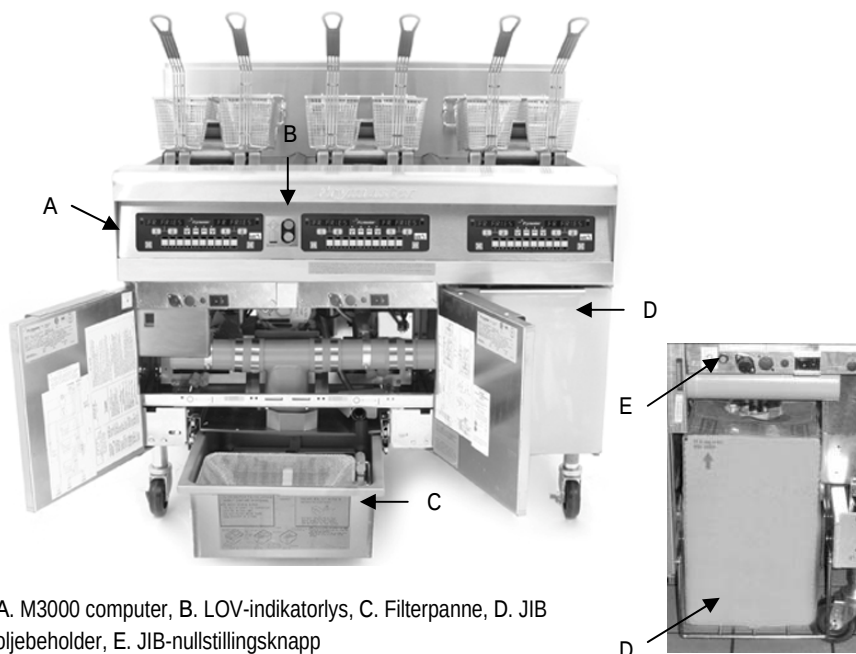
- FR 3 A1-T Serviceinspeksjon
(kun elektriske
frityrkokere)
- FR3 A2-T Serviceinspeksjon
(kun gassfrityrkokere)

Computermodell M3000

A. Kokesyklusknapper, B. Knapper for filtrering, temperatur, info, programmering og navigering,
C. Produktknapper, D. AV/PÅ



Modell BIELA14



A. M3000 computer, B. LOV-indikatorlys, C. Filterpanne, D. JIB
oljebholder, E. JIB-nullstillingsknapp

⚠ Farer

Disse ikonene varslar om mulig fare for personskade.

⚡ Utstyrsvarsler

Se etter dette ikonet for å finne informasjon om hvordan du unngår å skade utstyret mens du utfører en prosedyre.

★ Tips

Se etter dette ikonet for å finne nyttige tips om hvordan du utfører en prosedyre.

3/2013 Norwegian



Hvorfor	Fjerne størket olje fra friturekokeren og rengjøre elementnavet.	
Tid påkrevd	5 minutt å forberede	15 minutter for å fullføre (5 minutter per kar)
Tid	Lavvolumsperioder	For 24 timers restauranter: om natten eller ved lavvolumsperioder
Fareikoner	 Vroče olje  Vroče površine  Skarpe gjenstander/overflater  Elektrisitet  Kjemikalier	

Verktøy og utstyr



Prosedyre

- 1 Slå av friturekokerne. Skru alle strømbrytere på friturekokeren til av-posisjon.



- 2 Ha på beskyttelsesutstyr. Bruk sikkerhetsutstyr godkjent av McDonald's, inkludert varmeresistent forkle, ansiktsmaske og neoprenhansker.

Denne prosedyren skal bare gjøres for et kar av gangen.



Vroče olje

Varm olje kan forårsake alvorlig forbrenning



- 3 Rengjør front- og toppområdet til varmelementnavet (kun elektrisk). Sett på dekslene på friturekarene, pass på at de dekker friturekarene.



Vroče olje



Vroče površine

Ha på litt QSR Fryer Cleanser på en høytemperaturs plate (kun elektrisk).

Bruk høytemperatursplaten for å rengjøre rundt elementnavet og omkringliggende innfatningsområde.



Når området har blitt rengjort, tørkes rester opp med et håndkle dynket i rengjøringsmiddel. **Pass på at håndkleet ikke drypper med løsning rundt varm olje.**

Daglig rengjøring av frityrkokere (fortsettes)

Ta av frityrkarets deksel og ta av kurven med en frityrkokerens venn, sett den til side. Løft elementene med frityrkokers venn.



Sett på frityrkardekslene og tørk av overflødig olje fra elementene med et papirhåndkle.



4 Rengjør undersideområdet til varmeelementnavet (kun elektrisk).

Bruk en liten mengde QSR Fryer Cleanser på en høytemperaturs plate. Bruk høytemperatursplaten for å rengjøre undersiden av elementnavet og omkringliggende innfatningsområde.

Når området har blitt rengjort, tørkes rester opp med et håndkle dynket i rengjøringsmiddel. **Pass på at håndkleet ikke drypper** med løsning rundt varm olje.

Ta av frityrkarets deksel. Bruk en frityrkokers venn, senk elementene og sett på kurvstativet igjen.



5 Tørk av overflater.

Spray på en Heavy Duty Degreaser-løsning på en ren klut fuktet med rengjøringsmiddel for å tørke av alle overflater til frityrkokeren grundig for å fjerne fett og oppsamling av smuss. Pass på at håndkleet ikke drypper med løsning rundt varm olje. La overflaten lufttørkes.



Vroče površine



Vroče olje

Oljen i frityrkokeren kan være veldig varm.



Utstyrsvarsel

Når du tørker av utstyret, må du alltid passe på at det ikke drypper vann i elektriske komponenter.

6 Gjenta for gjenværende frityrkar.

Hvorfor Rengjører karet for smuler og filtrerer oljen grundig for å forlenge levetiden til oljen

Tid påkrevd 5 minutt å forberede 10 minutt per kar for å fullføre.

Tid I perioder med lavt volum.

Fareikoner

	Kjemikalier		Elektrisitet		Varme væsker/damp		Vroče olje		Vroče površine
	Manuell håndtering		Bevegelige deler		Skarpe gjenstander/overflater				
	Glatte gulv								

Verktøy og utstyr



Hansker, filtrering



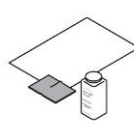
Ansiktsvern



Varmebestandig forkle



Ecolab Hi-Temp Pad Holder og Pad



McFiltering Kit for innebygd filtreringssystem



Ecolab Hi-Temp Detail Brush



KAY® QSR Fryer Cleanser



KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)

Prosedyre

- 1 Ha på beskyttelsesutstyr
Bruk sikkerhetsutstyr godkjent av McDonald's, inkludert varmeresistent forkle, ansiktsmaske og neoprenhansker.

Denne prosedyren skal bare gjøres for et kar av gangen.



Vroče olje

Varm olje kan forårsake alvorlig forbrenning

- 2 Sjekk filtermatten
Pass på at filterdreneringsspannen og pannedekselet sitter som det skal.



Tips

Hvis filtermatten ikke er riktig på plass, viser displayet INSERT PAN.



- 3 Trykk og hold filterknappen
Pass på at frityrkokeren er på og at oljen er varm for å få best resultat fra filtreringen. Trykk på og hold filterknappen inne i tre sekunder til kontrollenheten viser FILTER MENU som endres til AUTO FILTER.



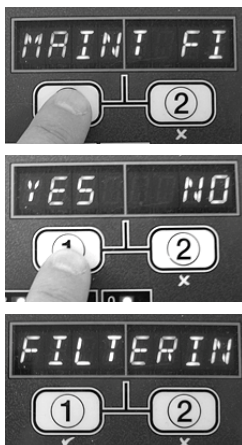
- 4 Trykk på INFO-knappen
Trykk på INFO-knappen, og kontrollenheten viser MAINT FILTER.



fortsettes ►

Vedlikeholdsfilter (fortsettes)

- 5 Trykk på √-knappen
Trykk på √-knappen, og kontrollenheten viser vekselvis MAINT FILTER? og YES NO. Trykk på √-knappen for JA for å drenere olje. Kontrollenheten viser FILTERING. Trykk på X-knappen for NEI og kontrollene går tilbake til vanlig drift.



- 6 Løft elementene (kun elektriske)
Når oljen er drenert, heves de hengslede elementene.



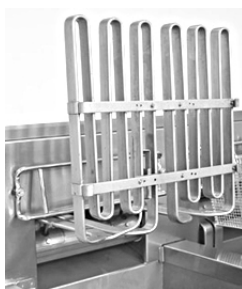
Varmer flater

Bruk vernehansker når du løfter elementer, hvis ikke kan det forårsake forbrenning.



Utstyrsvarsel

Pass på å ikke skade sonden i midten av elementene.



- 7 Skrub i karet
Bruk den høytemperaturs plateholderen, platen, og en liten mengde KAY QSR Fryer Cleanser for å skrubbe veggene, hjørnene og bunnen av innsiden av karet. Bruk den høytemperaturs detaljbørsten for å fjerne rester fra elementer (kun elektrisk), karhjørnene og andre områder som er vanskelige å nå.



Utstyrsvarsel

Pass på å ikke skade sondene.



- 8 Skrub oljesensorene (kun gass).
Hvis du bruker høytemperatursplateholderen for å fjerne den størkede oljen fra oljesensoren. Tørk av med papirhåndklær for å fjerne eventuelle rester.



- 9 Skrub fullført
Når karet er rent og kontrollenheten viser vekselvis "SCRUB VAT COMPLETE?" og YES, trykkes √-knappen.



- 10 Vasking
Kontrolleren viser WASH VAT vekselvis med YES. Senk elementene og trykk deretter √-knappen. Kontrollenheten viser WASHING mens oljen sirkulerer gjennom karet.



- 11 Vask igjen
Når vaskesyklusen er fullført, viser kontrollenheten vekselvis WASH AGAIN? og YES NO. Hvis karet er rent, trykkes X-knappen. Hvis frityrkaret ikke er rent, trykkes √-knappen, så gjentas steg 10.

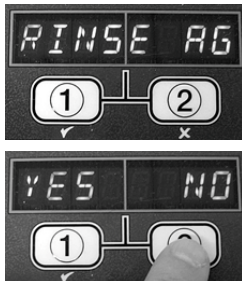


fortsettes ►

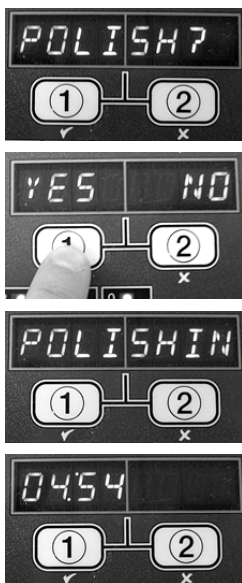
- 12 Skylling
Kontrollenheten viser RINSING mens oljen vaskes gjennom karet.



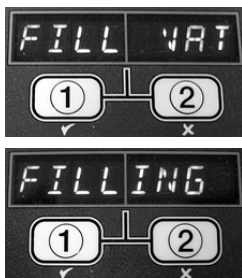
- 13 Skyll igjen
Når skyllingen er fullført, viser kontrollenheten vekselvis RINSE AGAIN? og YES NO. Hvis karet er rent, trykkes X-knappen. Hvis friturekaret ikke er rent, trykkes ✓-knappen, så gjentas steg 12.



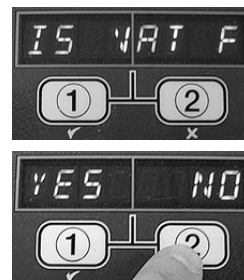
- 14 Polere
Displayet viser POLISH? vekselvis med YES NO. Trykk på ✓-knappen for YES. Kontrollenheten viser POLISHING vekselvis med nedtellingstimeren mens oljen sirkulerer gjennom filtersystemet i 5 minutter.



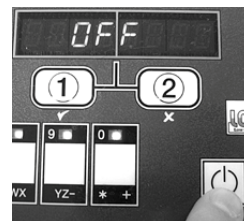
- 15 Fyll karet
Når poleringssyklusen er fullført, viser kontrollenheten vekselvis FILL VAT? og YES. Trykk på ✓-knappen for YES, og kontrollenheten viser FILLING og karet fylles med olje.



- 16 Er friturekaret fullt?
Når karet er fullt, viser kontrollenheten vekselvis IS VAT FULL? og YES NO. Trykk på ✓-knappen hvis karet er fullt. Trykk på X-knappen for å kjøre pumpen igjen hvis karet ikke er fullt.



- 17 Skru på strømmen
Trykk på strømknappen for å skru på kontrollen og stille friturekokeren tilbake til vanlig drift.



★ Tips

Hvis filterplaten ikke har blitt skiftet, viser kontrollenheten vekselvis "CHANGE FILTER PAD?" og YES NO. Trykk på ✓-knappen for å avbryte meldingen, men den vil vises igjen hvert 4. minutt til filterplaten har blitt skiftet.

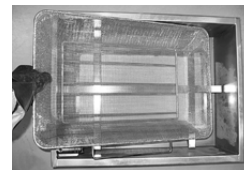
- 18 Trekk ut filtermatten
Åpne døren og trekk ut filtermattemontasjen.

⚠ Varme flater

Filtermatten kan være varm! Bruk vernehansker, hvis ikke kan det forårsake alvorlig forbrenning.



- 19 Fjerne smulekurven
Løft opp smulekurven fra filtermatten. Tørk av oljen og smulene fra smulekurven. Rengjør smulekurven med såpe og vann, og skyll med varmt vann.



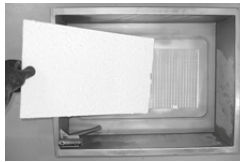
- 20 Ta av filtermatten mens du holder ned ringen
Ta av filtermatten, hold ned ringen og rengjør med SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning i vasken. Skyll **grundig** med varmt vann.



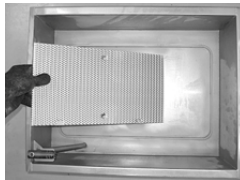
fortsettes ►

Vedlikeholdsfilter (fortsettes)

- 21 Ta av filtermatten fra pannen
Trekk filtermatten fra pannen og
kast matten



- 22 Fjern innerduken til bunnen
Ta av innerduken fra pannen og
rengjør grundig med SolidSense
All Purpose Super Concentrate
(APSC)-løsning i vasken. Skyll
grundig med varmt vann.



- 23 Rengjør filterdreneringsmatten
Tørk av oljen og smuler fra
smulekurven.



- 24 Monter igjen
Monter i omvendt rekkefølge,
plasser bunnduken i filterpannen
først, deretter filtermatten med
den grove siden opp, hold ned
ringen og smulekurven.



★ Tips

Pass på at filterpannen,
bunnduken, smulekurven og
pressringen er helt tørre før
filtermatten plasseres på pannen
siden vann vil løse opp
filtermatten.

Hvorfor For å sikre høykvalitets friterte produkter og redusere muligheten for brann nær frityrkokeren.

Tid påkrevd 5 minutt å forberede 45 minutt å fullføre

Tid Etter stenging For 24 timers restauranter: om natten eller ved lavvolumsperioder

Fareikoner

 Elektrika	 Vroče olje	 Vroče površine	 Ročno premeščanje bremen
 Ostri predmeti/Površine	 Spolzka tla		

Verktøy og utstyr



Børste, høy/lav-sider



Børste, kar, nylon



Bøtte med KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)



Bøtte, rene og sterile håndklær



Bøtte, dykkede håndklær



Advarselsskilt for vått gulv



Mopp



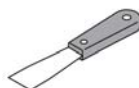
Moppbøtte



Moppvriar



Papirhåndklær



Sparkel



Neoprenhansker

Prosedyre

- 1 Slå av frityrkokerne.
Skrå av alle strømbrytere på frityrkokerne.



- 2 Fjern og tøm fetttrau og -kopp.
Fjern fett fra avtrekket. Fjern fettkoppen fra avtrekket. Trau og kopp er plassert bak avtrekksfiltrene. Hell olje i trau og kopp over i fjernevognen.



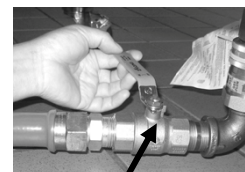
Vroče olje

Oljen i trau og kopp kan være varm. Bruk hansker.



- 3 Slå av frakoble gassen.
Hvis frityrkokeren ikke er en gassfrityrkoker, hopper du over dette trinnet.

Hvis frityrkokeren er en gassfrityrkoker, bruker du den manuelle avstengingsventilen for å stenge av gasstilførselen. Den manuelle avstengingsventilen er plassert på leveringslinjen før hurtigkoblingene. Koble deretter fra gasslinjen fra frityrkokeren via hurtigkoblingene.



Manuell avstenging

Utstyrsvarel

Bruk bare den manuelle avstengingsventilen for å stenge av gassen. Ikke bruk hurtigkoblingene.

fortsettes ►

Rengjøre bak friturekokere (fortsettes)

- 4 Forbered friturekokeren for avstenging.
Løsne låsene på friturekokerens hjul.

Hvis friturekokeren har et kappestykke, løftes fronten av kappestykket langt nok til at sprutedekslet er over filterhyllen. Rull friturekokeren vekk fra brannveggen, akkurat nok til at kappestykket er over filterhyllen.

Sikre kappestykket, hvis det fins. Sett på friturekardeksler på alle kar.

Rull friturekokeren vekk fra brannveggen, langt nok til at det kan vaskes bak friturekokeren.



Vroče olje

Oljen i friturekokeren kan være veldig varm. Rull friturekokeren sakte for å unngå å sprute olje. Bruk hansker.

- 5 Koble friturekokeren fra elektrisitet. Plugg ut friturekokerens elektriske ledning fra uttaket ved å trekke i den elektriske pluggens hoveddel. Du må muligens vri på pluggen for å få den ut av uttaket.



Elektrisitet

- 6 Rengjøre friturekokerens filtre. Ta av friturekokerens filtre fra avtrekket. Ta filterene til den trekkomponents vasken og dykk dem i KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC).



fortsettes ►



Kjemikalier

KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)

- 7 Skrap området bak friturekokeren. Bruk en flat kniv for å skrape av alt mykt fett og hardt karbon fra området bak friturekokeren. Rengjør følgende områder i denne rekkefølgen: delene av stabelen du kan nå, baksiden av avtrekksdekslet, og friturekokerfilterets nedsenkingsområde.



På en elektrisk friturekoker brukes deretter en flat kniv for å skrape av alt mykt fett og hardt karbon fra alle metallplater rundt friturekokeren, mellomstykket og friturekokerens stativ. Gå til trinn 8 etter at disse områdene er rengjorte.

På en gassfriturekoker brukes deretter en flat kniv for å skrape av alt mykt fett og hardt karbon fra disse områdene i denne rekkefølgen: røykdemper, alle metallplater rundt friturekokeren, det avtakbare tyngdekraftsbladet, mellomstykket og friturekokerens stativ.

På en gassfriturekoker må det utvises forsiktighet for at mykt fett eller hardt karbon faller inn i friturekokerens røykkanal ved rengjøring.

Utstyrsvarsel

Ødelegg ikke den smeltbare brannsikringslenken i det nedre området til stabelen. Hvis lenken ødelegges vil dette utløse brannsløkkingssystemet.

Rengjøre bak frityrkokere (fortsettes)

- 8 Rengjøre området bak frityrkokeren.
Bruk en nylonbørste, en høy/lavsidet børste, og en bøtte varm KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning for å skrubbe alle områdene du skrapte i steg 7. Rengjør områdene i samme rekkefølge som du skrapte dem i trinn 7. Bruk deretter høy/lavsidet børsten for å skrubbe gulvet rundt frityrkokeren.

Tørk av alle områder med papirhåndklær til de er rene og tørre.



Glatte gulv

Gulvet kan være glatt etter skrubbing.

- 9 Be daglig leder om å sjekke.
Be en daglig leder om å sjekke arbeidet ditt og godkjenne rengjøringen. Gjenta rengjøring som din daglige leder ønsker.

- 10 Vask frityrkokerens føtter og hjul.
Bruk en nylonbørste og en bøtte varm KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning for å vaske føttene og hjulene til frityrkokeren. Tørk av med papirhåndklær.



- 11 Mopp gulvet rundt frityrkokeren.
Bruk en mopp og en bøtte varm KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)-løsning for å moppe hele gulvet rundt frityrkokeren.



Glatte gulv

Gulvet kan bli glatt etter mopping.

- 12 La overflatene tørke.
La alle overflatene til frityrkokeren, vegger og gulv, lufttørke.



- 13 Koble frityrkokeren til strømmen igjen.
Rull frityrkokeren sakte mot strømuttaket til den er nær nok til at pluggen kan settes inn. Plugg inn frityrkokeren til uttaket.



Elektrisitet



Vroçe olje

Oljen i frityrkokeren kan være veldig varm. Rull frityrkokeren sakte for å unngå å sprute olje.

- 14 Forbered frityrkokeren for bruk.
Rull frityrkokeren sakte til den er nær filterhyllen. Fjern kardekslene fra alle kar. Løft fronten av kappestykket til sprutedekslet er over filterhyllen, og rull frityrkokeren forsiktig til vanlig posisjon.



- 15 Koble frityrkokeren til gassen igjen.
Hvis frityrkokeren er en elektrisk frityrkoker, hopper du over dette trinnet.

Sjekk begge endene til hurtigkoblingene for fett. Tørk av hurtigkoblingene hvis nødvendig. Koble til gasslinjekoblingen.



fortsettes ►



Utstyrsvarsel

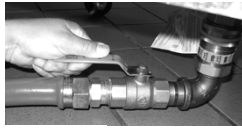
Pass på at hurtigkoblingene til gassen er helt innkoblet før gassstørførselen skrues på.

Rengjøre bak frityrkokere (fortsettes)

- 16 Sett på frityrkokerens filtre og fettrau.
Lås på plass hjulene. Sett på plass frityrkokerens filtre og fettrauet i avtrekket.



- 17 Skru på gassforsyningen.
Hvis frityrkokeren er en elektrisk frityrkoker, hopper du over dette trinnet.



fortsettes ►

Skru på den manuelle gassavstengingsventilen til posisjon på. Slå på datamaskinen for å kontrollere at brennerne skrus på igjen. Når brennerne er på igjen kan du skru av datamaskinen.

- 18 Rengjør området bak andre frityrkokere.
Gjenta stegene 1 til 17 for alle gjenværende frityrkokere.



Hvorfor For å ha samsvar med matsikkerhetsstandarder

Tid påkrevd 1 minutt å forberede

5 minutter å fullføre når frityrkokeren har nådd koketemperatur. Koketemperaturen skal nås etter ca. 45 minutter.

Tid Når åpen

For 24 timers restauranter: ved lavvolumsperioder

Fareikoner



Vroče olje



Vroče površine

Verktøy og utstyr



Pyrometer med frityrkarsonde



Neoprenhansker

Prosedyre

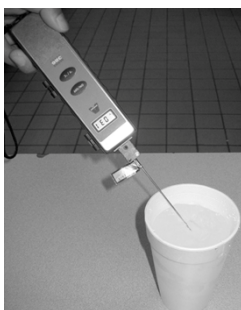
- 1 Kalibrer pyrometer.
Fyll en varmdrikkskopp med is og tilsett kaldt vann fra drikketårnet opp til toppen av isen. Du skal ha 50 prosent is og 50 prosent vann.

2 plasser sonden i vann

Plasser sonden i isvannet og rør kontinuerlig til temperaturavlesningen stabiliseres.

3 Les av temperatur

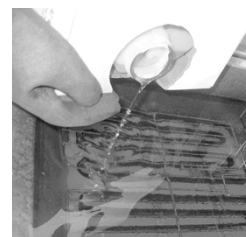
Avlesningen skal være 0 °C, pluss/minus 1 °C. Hvis ikke må du kalibrere, reparere eller bytte ut pyrometeret. For kalibrering følges kalibreringen, sjekk og juster prosedyrene angitt av produsenten av ditt pyrometer.



- 2 Slå på frityrkokeren og varm opp olje.
Trykk på av/på-knappen for å slå på frityrkokeren. Still inn frityrkokeren til produktet som skal lages. La oljen i frityrkokeren nå kjøletemperatur, og slå av syklusen.



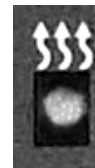
- 3 Sjekk oljenivået.
Kontroller oljenivået når oljen har nådd koketemperatur. Hvis oljen er over "Oljenivå"-streken, fjernes oljen til oljen er ved streken ved å drenere olje til pannen eller avfallsenheten. Hvis oljen er under "Oljenivå"-streken, tilsettes olje til oljen når streken.



Vroče olje

Oljen i frityrkokeren er veldig varm: Bruk hansker.

- 4 Kjør frityrkarsyklus.
La frityrkaren kjøre i tre sykluser av og på. Varmelyset vil lyse når frityrkokeren varmes opp.

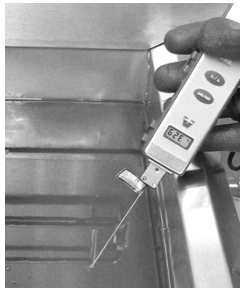


fortsettes ►

Kalibrer frityrkoker (fortsettes)

5 Les av oljetemperatur.

Sett inn pyrometersonden for frityrkaret til den varme oljen til innen 2,5 cm til sondespissen. Spissen skal være omtrent 7,6 cm under oljents overflate. La temperaturavlesningen stabilisere seg.



6 Displaytemperatur på frityrkokeren.

Trykk på temperaturdisplayets bryter for frityrkaret du tok pyrometeravlesning fra. Displayet vil vise temperaturen til frityrkaret.



7 Sammenlign temperaturavlesninger.

Sammenlign temperaturavlesningen på pyrometeret med samsvarende temperatur på displayet.



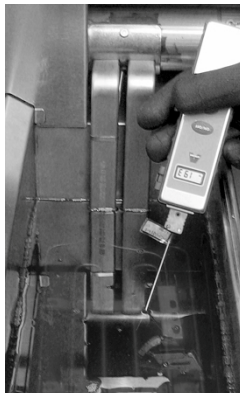
Hvis de to temperaturene er lavere enn 3 °C fra hverandre (enten pluss eller minus), trenger du ikke å justere temperaturinnstillingen.

Hvis de to temperaturene er høyere enn 3 °C fra hverandre (enten pluss eller minus), må du ringe en servicetekniker for å varsle om problemet.

8 Gjenta for den andre siden av splittkaret.

Hvis karet du testet var et fullt kar, hoppes dette trinnet over, gå til trinn 9

Hvis karet du testet var én side av et splittkar, gjentas trinn 5 til 7 på den andre siden av splittkaret.



9 Avslutt kalibreringssjekk

Når du er ferdig med trinnene 5-7 for karet (inkludert begge sider av et splittkar), trykkes av/på-knappen for å avslutte kalibreringssjekken for karet.



10 Kalibrer gjenværende frityrkokere.

Gjenta stegene 1 til 9 for alle gjenværende frityrkokere.



Hvorfor	For å opprettholde matsikkerhetsstandarder for friterte produkter	
Tid påkrevd	1 minutt å forberede	5 minutt å fullføre,
Tid	Når åpen	For 24 timers restauranter: om morgenen

Fareikoner

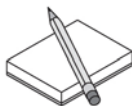


Vroče olje



Vroče površine

Verktøy og utstyr



Papir og penn

Prosedyre

- 1 Slå på frityrkokeren.
Trykk på av/på-knappen for å slå på frityrkokeren. Displayet vil vise "----", produktnavnet eller "LOW TEMP"



- 2 Sjekk forrige nullstillingstid.
Frityrkokeren registrerer automatisk frityrkokerens nullstillingstid her gang karetets temperatur stiger fra 121 °C til 149 °C.



Trykk på INFO-knappen.
Displayet vil vise forrige nullstillingstid på begge displayer. Skriv ned nullstillingstiden.

- 3 Sammenlign forrige nullstillingstid til akseptabel nullstillingstid.
Den akseptable nullstillingstiden for elektriske frityrkokerer er mindre enn 1:40 (ett minutt og førti sekunder). Den akseptable nullstillingstiden for gassfrityrkokerer er mindre enn 02:25 (to minutter og tjuefem sekunder).



fortsettes ►

Hvis nullstillingstiden du skrev ned er mindre enn frityrkokerens akseptable nullstillingstid, er frityrkokerens ytelse akseptabel. Hopp til trinn 5.

Hvis tiden du skrev ned er mer enn frityrkokerens akseptable nullstillingstid, er ikke frityrkokerens ytelse akseptabel. Gå til neste trinn.

Sjekk frityrkokerens nullstillingstid (fortsettes)

- 4 Juster frityrkokeren, hvis nødvendig.
Hvis frityrkokerens nullstillingstid ikke er akseptabel, sjekkes følgende elementer på frityrkokeren: Hvis du finner noen problemer, korrigeres de som beskrevet.



Kun for elektriske frityrkokere, bekreft at den store strømpluggen er riktig plugget inn. Juster hvis nødvendig.

Kun for gassfrityrkokere, sjekk pakningens vinkel, tyngdekraftsblad og mellomstykke. Juster strammingen om nødvendig.

Kun for gassfrityrkokere, sjekk luftflyten og forbrenningsluftblåseren. Juster om nødvendig.

Kun for gassfrityrkokere, sjekk tilstanden til strålebrennerne.

Se feilsøkingsveiledningene i bruksanvisningen.

- 5 Sjekk nullstillingstiden igjen.

Hvis nullstillingstiden ikke oppnås raskt nok, ringer du Frymaster kundeservice på 1-800-551-8633.



- 6 Rekalibrer alle gjenværende frityrkokere.
Gjenta stegene 1 til 5 for alle gjenværende frityrkokere.



Hvorfor

Fjerne størket olje fra oljesensoren for å unngå feil under oppvarming.

Tid påkrevd

5 minutt å forberede

15 minutter for å fullføre (5 minutter per kar)

Tid

I perioder med lavt volum.

Fareikoner



Vroče olje



Vroče površine



Kjemikalie



Varme væsker/damp

Verktøy og utstyr



Ecolab Hi-Temp
Pad Holder og
Pad



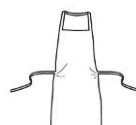
Papirhåndkle



Filtreringshansker
i neopren



Ansiktsvern



Varmebestandig
forkle



KAY® QSR
Fryer Cleanser

Prosedyre

- 1 Forbered for rengjøring av oljesensoren og skru av frityrkokeren.
Ha på neoprenhanskene, et varmeresistent forkle og ansiktsvern. Du må ha på dette utstyret gjennom hele denne prosedyren.

Denne prosedyren skal bare gjøres for et kar av gangen.

Trykk på av/på-knappen for å slå av frityrkokeren. Displayet vil vise "AV".



- 2 Trykk og hold inn filterknappen. Trykk og hold inn filterknappen i tre sekunder.



- 3 Rull ned til DRAIN TO PAN. Trykk på INFO-knappen to ganger til DRAIN TO PAN vises.



- 4 Trykk på YES-knappen. Trykk YES for å fortsette.



- 5 Tømming
Oljen tømmes fra karet.



- 6 Er karet tomt?
Når karet er tomt, viser kontrollenheten vekselvis "VAT EMPTY?" og YES.



- 7 Trykk på YES-knappen. Trykk YES for å fortsette.



- 8 Skrubbe oljesensoren.
Hvis du bruker høytemperatursplateholderen for å fjerne den størkede oljen fra oljesensoren. Tørk av med papirhåndklær for å fjerne eventuelle rester.



Vroče površine



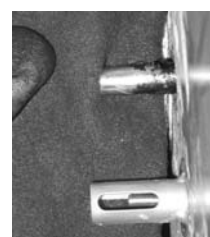
Kjemikalier



Varme væsker/damp



Varm olje



fortsettes ►

Rengjøre oljesensoren (fortsettes)

- 9 Fyll karet.
Kontrollenheten viser "FILL VAT FROM DRAIN PAN?" vekselvis med YES NO.



- 10 Trykk på YES-knappen.
Trykk YES for å fortsette.



- 11 Påfylling
Oljen går tilbake til karet.
 **Varm olje**



- 12 Er frityrkaret fullt?
Kontrollenheten viser "IS VAT FULL?" vekselvis med YES/NO.



- 13 Trykk på YES-knappen.
Trykk YES hvis fullt. Hvis karet ikke er fullt, trykker du på NO og går tilbake til trinn 11.



- 14 Gjenta for gjenværende frityrkar.

Hvorfor	Fjerner størket olje fra elementer (hvis elektrisk) og frityrkar.	
Tid påkrevd	5 minutt å forberede	15 minutt å forberede; 60 per kar for å fullføre
Tid	Denne oppgaven kan utføres for et kar av gangen. Du vil kunne betjene kunder med de gjenværende karene.	For 24 timers restauranter: Denne oppgaven kan utføres for et kar av gangen. Du vil kunne betjene kunder med de gjenværende karene.
Fareikoner	 Kjemikalier  Elektrisitet  Varme væsker/damp  Vroče olje  Vroče površine  Manuell håndtering  Bevegelige deler  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulv	

Verktøy og utstyr



Varmebestandig forkle



Ecolab Hi-Temp Detail Brush



Bøtte, plast



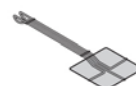
Bøtte, rene og sterile håndklær



Bøtte, dykkede håndklær



Ansiktsvern



Frityrkokeravskummer



Hansker, neopren



Goof stick



KAY® QSR Fryer Cleanser



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Oljefjerningsvogn



Papirhåndklær



Ecolab Hi-Temp Pad Holder og Pad

Prosedyre Dyprenngjøring følger prosedyrene utviklet av Kay Chemical. Deres instruksjoner er påkrevd i tillegg til denne PM.

1 Forbered for dyprenngjøring og skru av frityrkokeren.

Ha på neoprenhanskene, et varmeresistent forkle og ansiktsvern. Du må ha på dette utstyret gjennom hele denne prosedyren.

Denne prosedyren skal bare gjøres for et kar av gangen.

Pass på at frityrkokerfiltrene er på plass. Skru på minst en avtrekksvifte. Viften må være på under hele prosedyren.

Pass på at kurvens støttestativ er på plass i karet.

Trykk på av/på-knappen for å slå av frityrkokeren. Displayet vil vise "AV".



Utstysvarsel

Unngå utilsiktet aktivisering av brannslukkingssystemet ved å holde en avtrekksvifte på og frityrkokerfiltrene på plass i løpet av hele prosedyren.



2 Ta ut filterpannen.

Ta ut filterpannen og ta ut smulekurven, pressringen, filtermatten og duken.

 Vroče površine



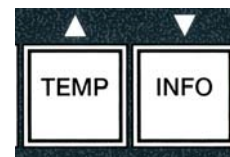
3 Plasser MSDU.

Pass på at MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit eller oljefjerningsvognen) er på plass i løpet av dreneringen.



4 Gå inn i dyprens-modus

Trykk og hold inn temp- og info-knappene samtidig til LEVEL 1 vises på datamaskinen, og endres til ENTER CODE.



Dyprensmodus JIB-system (fortsettes)

- 5 **LEGGE INN KODE**
Legg inn 1-2-3-4 med talltastene



- 6 **Bla ned til dyprens**
Trykk på ▼ "Info"-knappen for å bla til DEEP CLEAN MODE.



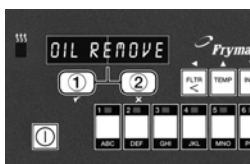
- 7 **Trykk på tasten med avkrysning.**
Trykk på 1 ✓ -tasten under karet som skal rengjøres.



- 8 **Bekreft dyprens.**
Datamaskinens display veksler mellom DEEP CLEAN? og YES NO. Trykk på 1 ✓ -tasten.



- 9 **Påse at oljen fjernes.**
Delte frityrkar: Datamaskinen viser Deep Clean vekselvis med L R. Trykk på 1-✓ eller 2✕ -knappen under det delte frityrkaret som skal rengjøres. Datamaskinen viser IS OIL REMOVED? vekselvis med YES NO.



Fullle frityrkar: Datamaskinen viser IS OIL REMOVED? vekselvis med YES NO.

- 10 **Bekreft karenes status.**
Tømme frityrkar: Trykk på 1 ✓ -tasten. Datamaskinen viser SOLUTION ADDED? vekselvis med YES.



Oljefyllt frityrkar: Trykk på 2✕ -tasten. Datamaskinen viser IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? vekselvis med YES NO.



- 11 **Tømme olje fra frityrkaret.**
Tømme frityrkar: Hopp til trinn 12



Pass på at MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit eller oljefjerningsvognen) er på plass under dreneringsavløpet på frityrkokeren.



Helt frityrkar: Trykk på 1 ✓ -knappen og la oljen dreneres i oljedreneringsvognen. Skyv eventuelle deler av fritert mat eller andre rester til dreneringsventilen, slik at det dreneres. Datamaskinen viser DISPOSING vekselvis med VAT EMPTY?



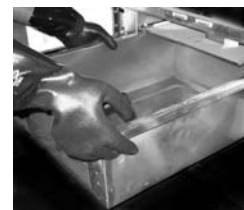
Trykk på 1 ✓ -tasten.



Varm olje

Oljen kan være veldig varm. Unngå å sprute olje.

- 12 **Erstatte filterpannen.**
Plasser filterpannen med alle interne komponenter fjernet i frityrkokerkabinettet.

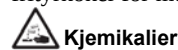


Vroče površine

- 13 **Tilsett avfettingsmiddel og varmt vann til karet.**
Hell forsiktig KAY® QSR Heavy Duty Degreaser i karet. Bruk 2,52 liter avfettingsmiddel for et helt kar. Bruk 1,26 liter avfettingsmiddel for én side av et delt frityrkar. Fyll til slutt karet med varmt vann. Løsningen skal være 1 tomme over fyllestreken.



Se Kay Chemicals instruks for prosedyre for dyprensing av frityrkoker for mer informasjon.



Kjemikalier

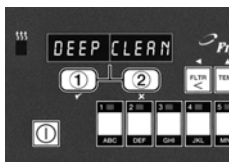
KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

Dyprensmodus JIB-system (fortsettes)

- 14 Etter tilsetting av rengjøringsløsning
Datamaskinen viser SOLUTION ADDED vekselvis med YES.
Trykk på 1 ✓ -tasten.



- 15 Start dyprensingen
Datamaskinen viser vekselvis DEEP CLEAN med en nedtellingstid i én time.
Løsningen vil nå en temperatur på 91 °C. Løsningen skal være lett småkokende. Fullfør stegene 15 til 18 mens timeren går.



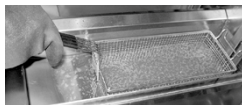
Varme væsker/damp

Løsningen må aldri begynne å fosskoke, da den kan koke over. Hvis enheten begynner å koke over, må dyprensingen avsluttes ved å trykke og holde knappen x (2) i tre sekunder.

La ikke friturekokeren være uten tilsyn under dyprens.



- 16 Rengjøre friturekurver.
Plasser friturekurven i rengjøringsløsningen. Sørg for at en annen ansatt fjerner dem når de er rene, og ta dem til treromsvasken. Skyll og tørk dem grundig.



Utstyrsvarsel

Plasser ikke noen aluminiumsdeler i den kokende løsningen.
De solide metallkurvhengerne er laget av aluminium.

- 17 Rengjøre kurvenes støttestativ.
Bruk gooferstaven til å fjerne kurvens støttestativ fra friturekaret. Sørg for at en annen person tar stativet til treromsvasken, og skyll den grundig i varmt vann. Tørk grundig.



Vroče površine

Kurvenes støttestativ er veldig varm.



- 18 Skrubbe innsiden av karet.
Skrubb side-, front- og bakveggene til karet med Hi-Temp Pad Polder og Kay QSR Fryer Cleanser.



- 19 Rengjøringen utført.
Etter én time viser datamaskinen CLEAN DONE, og en alarm lyder. Trykk 1 ✓ for å slå av alarmen.



- 20 Drenere løsningen fra friturekaret.
Følg Kay Chemicals prosedyre for dyprensing for å fjerne løsningen.

Displayet viser IS SOLUTION REMOVED? (er løsningen fjernet) vekselvis med yes (ja). Trykk på 1 ✓ -knappen når løsningen er fjernet.



Varme væsker/damp

Løsningen vil være veldig varm. Unngå å sprute.



Dyprensmodus JIB-system (fortsettes)

- 21 Skrubb innsiden av karet.
Datamaskinen viser SCRUB
VAT COMPLETE? vekselvis
med YES.

Bruk høytemperatursplateholderen, matten og frityrkorerengjøringen for å skrubbe siden, fronten, baksiden og toppen av frityrkaret. Fjern eventuelle gjenværende rester. Bruk den høytemperaturs detaljbørsten for å skrubbe mellom og under spoler, frityrkarhjørner og andre områder som er vanskelige å nå.

Trykk på 1 ✓ -knappen når frityrkaret er skrubbet.



- 22 Tømming
Datamas**Varme væsker/damp**
for å tømme minste mengde
løsning fra karet.



Varme væsker/damp

Løsningen vil være veldig varm.
Unngå å sprute.



- 23 Skyll frityrkaret med vann.
Skyll frityrkaret grundig med
varmt vann (38 °C).
Pass på at filterpannen er satt inn
for å fange skyllevann. Gjenta
med mer rent, varmt vann.



- 24 Skyll helt
Displayet viser RINSE
COMPLETE? vekselvis med
YES.

Trykk på 1 ✓ -knappen når
skyllingen er ferdig.

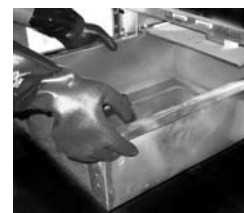


- 25 Ta ut filterpannen.
Displayet viser REMOVE PAN.

Ta ut filterpannen.

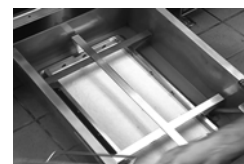


Vroče površine



- 26 Tørk frityrkar, rengjør og tørk
pannen
Displayet viser VAT AND PAN
DRY? Vekselvis med YES.

Fjern og tøm filterpannen i
henhold til Kay Chemical
rengjøringsprosedyre. Tørk av
karet med et tørt, rent håndkle.
Tørk innsiden av frityrkar
grundig med papirhåndklær.
Rengjør og tørk filterpannen.
Monter på nytt med
komponentene og monter en ren
filtermatte.



- 27 Frityrkar, tørr panne
Trykk på 1 ✓ når karet og pannen
er tørre og klare til å brukes
igjen.



- 28 Fyll frityrkaret med olje.
Datamaskinen viser MANUAL
FILL VAT vekselvis med YES.
Fyll frityrkaret med ønsket
mengde olje.

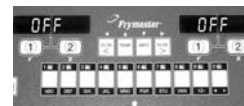
Trykk på 1 ✓ når karet er fylt til
nedre oljenivålinje.



Manuell håndtering



- 29 Gå tilbake til AV.
Displayet viser OFF .



Hvorfor	Fjerner størket olje fra elementer (hvis elektrisk) og frityrkar.	
Tid påkrevd	5 minutt å forberede	15 minutt å forberede; 60 per kar for å fullføre
Tid	Denne oppgaven kan utføres for et kar av gangen. Du vil kunne betjene kunder med de gjenværende karene.	For 24 timers restauranter: Denne oppgaven kan utføres for et kar av gangen. Du vil kunne betjene kunder med de gjenværende karene.
Fareikoner	 Kjemikalier  Elektrisitet  Varme væsker/damp  Vroce olje  Vroce površine  Manuell håndtering  Bevegelige deler  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulv	

Verktøy og utstyr



Varmebestandig forkle



Ecolab Hi-Temp Detail Brush



Bøtte, plast



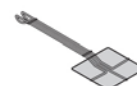
Bøtte, rene og sterile håndklær



Bøtte, dynte håndklær



Ansiktsvern



Frityrkokeravskummer



Hansker, neopren



Gooser stick



KAY® QSR Fryer Cleanser



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Oljefjerningsvogn



Papirhåndklær



Ecolab Hi-Temp Pad Holder og Pad

Prosedyre Dyprengjøring følger prosedyrene utviklet av Kay Chemical. Deres instruksjoner er påkrevd i tillegg til denne PM.

1 Forbered for dyprengjøring og skru av frityrkokeren.

Ha på neoprenhanskene, et varmeresistent forkle og ansiktsvern. Du må ha på dette utstyret gjennom hele denne prosedyren.

Denne prosedyren skal bare gjøres for et kar av gangen.

Pass på at frityrkokerfiltrene er på plass. Skru på minst en avtrekksvifte. Viften må være på under hele prosedyren.

Pass på at kurvens støttestativ er på plass i karet.

Trykk på av/på-knappen for å slå av frityrkokeren. Displayet vil vise "AV".



Utstyrsvarsel

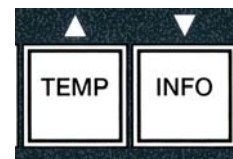
Unngå utilsiktet aktivisering av brannslukkingssystemet ved å holde en avtrekksvifte på og frityrkokerfiltrene på plass i løpet av hele prosedyren.



2 Gå inn i dyprens-modus

TØM IKKE oljen som skal kastes i avfallstanken i en uren filterpanne eller en med komponentene fjernet.

Trykk og hold inn temp- og info-knappene samtidig til LEVEL 1 vises på datamaskinen, og endres til ENTER CODE.



3 LEGGE INN KODE

Legg inn 1-2-3-4 med talltastene



4 Bla ned til dyprens

Trykk på ▼ "Info"-knappen for å bla til DEEP CLEAN MODE.



Dyprensmodus bulksystem (fortsettes)

- 5 Trykk på tasten med avkrysning. Trykk på 1 ✓ -tasten under karet som skal rengjøres.



- 6 Bekreft dyprens. Datamaskinens display veksler mellom DEEP CLEAN? og YES NO. Trykk på 1 ✓ -tasten.



- 7 Påse at oljen fjernes.
Delte frityrkar: Datamaskinen viser Deep Clean vekselvis med L R. Trykk på 1-✓ eller 2X-knappen under det delte frityrkaret som skal rengjøres. Datamaskinen viser IS OIL REMOVED? vekselvis med YES NO.



Fullle frityrkar: Datamaskinen viser IS OIL REMOVED? vekselvis med YES NO.

- 8 Bekreft karenes status.
Tømme frityrkar: Trykk på 1 ✓ -tasten. Datamaskinen viser SOLUTION ADDED? vekselvis med YES.



Oljefyllt frityrkar: Trykk på 2X-tasten. Displayet viser DRAINING, endrende til VAT EMPTY? vekselvis med YES?



Vroče olje

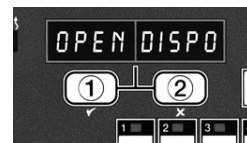
Oljen kan være veldig varm. Unngå å sprute olje.



- 9 Tomt kar. Trykk på 1 ✓ -tasten



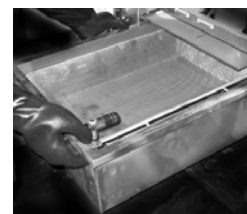
- 10 Åpne avløpsventil. Displayet viser OPEN DISPOSE VALVE. Lås opp ventilen og dra kasseringsventilen helt forover for å starte kassering.



- 11 Kassere Displayet viser DISPOSING i fire minutter mens pumpen går.



- 12 Ta ut filterpannen. Displayet viser REMOVE PAN (fjern panne). Fjern filterpannen, og påse at filterpannen er tom. Ta ut smulekurven, pressringen, filtermatten og duken hvis de er tomme.



- 13 Er pannen tom? Displayet viser IS PAN EMPTY? vekselvis med YES NO. Fjern filterpannen, og påse at filterpannen er tom.



Tømme pannen: Trykk på 1 ✓ -tasten.

Olje i panne: Trykk på 2X-tasten. Pumpen går i ytterligere fire minutter.

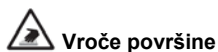


Dyprensmodus bulksystem (fortsettes)

- 14 Lukk avløpsventil.
Displayet viser CLOSE
DISPOSE VALVE. Lukk
avløpsventilen ved å dytte
ventilhåndtaket helt forover mot
bakre ende av frityrkokeren til
det stopper. Lås håndtaket.



- 15 Sett inn filterpannen.
Displayet viser INSERT PAN.
Plasser filterpannen med alle
interne komponenter fjernet i
frityrkokerkabinettet.



- 16 Tilsett avfetningsmiddel og varmt
vann til karet.
Hell forsiktig KAY® QSR
Heavy Duty Degreaser i karet.
Bruk 2,52 liter avfetningsmiddel
for et helt kar. Bruk 1,26 liter
avfetningsmiddel for én side av et
delt frityrkar. Fyll til slutt karet
med varmt vann. Løsningen skal
være 1 tomme over fyllestreken.



Se Kay Chemicals instruksur for
prosedyre for dyprensing av
frityrkoker for mer informasjon.



KAY® QSR Heavy Duty
Degreaser

- 17 Etter tilsetting av
rengjøringsløsning
Dataskjermen viser SOLUTION
ADDED vekselvis med YES.
Trykk på 1 ✓ -tasten.



- 18 Start dyprensingen
Dataskjermen viser vekselvis
DEEP CLEAN med en
nedtellingstidstaker i én time.
Løsningen vil nå en temperatur
på 91 °C. Løsningen skal være
lett småkokende. Fullfør stegene
19 til 21 mens timeren går.



Varme væsker/damp

Løsningen må aldri begynne å
fosskoke, da den kan koke over.
Hvis enheten begynner å koke
over, må dyprensingen avsluttes ved
å trykke og holde knappen x (2) i
tre sekunder.

La ikke frityrkokeren være uten
tilsyn under dyprens.



- 19 Rengjøre frityrkurver.
Plasser frityrkurven i
rengjøringsløsningen. Sørg for at
en annen ansatt fjerner dem når
de er rene, og ta dem til
treromsvasken. Skyll og tørk
dem grundig.



Utstyrsvarsel

Plasser ikke noen
aluminiumsdelar i den kokende
løsningen.
De solide metallkurvhengerne er
laget av aluminium.

Dyprensmodus bulksystem (fortsettes)

- 20 Rengjøre kurvenes støttestativ. Bruk gooferstaven til å fjerne kurvens støttestativ fra friturekaret. Sørg for at en annen person tar stativet til treromsvasken, og skyll den grundig i varmt vann. Tørk grundig.



Vroče površine

Kurvenes støttestativ er veldig varme.



- 21 Skrubbe innsiden av karet. Skrubbe side-, front- og bakveggene til karet med Hi-Temp Pad Holder, matten og Kay QSR Fryer Cleanser for å fjerne gjenværende rester.



- 22 Rengjøringen utført. Etter én time viser datamaskinen CLEAN DONE, og en alarm lyder. Trykk 1 ✓ for å slå av alarmen.



- 23 Drenere løsningen fra friturekaret. Følg Kay Chemicals prosedyre for dyprensing for å fjerne løsningen.

Displayet viser IS SOLUTION REMOVED? (er løsningen fjernet) vekselvis med yes (ja). Trykk på 1 ✓ -knappen når løsningen er fjernet.



Varme væsker/damp

Løsningen vil være veldig varm. Unngå å sprute.



- 24 Skrubbe innsiden av karet. Datamaskinen viser SCRUB VAT COMPLETE? vekselvis med YES.

Bruk høytemperatursplateholderen, matten og friturekokerrengjøringen for å skrubbe siden, fronten, baksiden og toppen av friturekaret. Fjern eventuelle gjenværende rester. Bruk den høytemperaturs detaljbørsten for å rengjøre mellom og under spoler, friturekarhjørner og andre områder som er vanskelige å nå.

Trykk på 1 ✓ -knappen når friturekaret er skrubbet.



- 25 Tømming
Datamaskinen viser TØMMING for å tømme minste mengde løsning fra karet.



Varme væsker/damp

Løsningen vil være veldig varm. Unngå å sprute.



- 26 Skyll friturekaret med vann. Skyll friturekaret grundig med varmt vann 38 °C. Pass på at filterpannen er satt inn for å fange skyllevann. Gjenta med mer rent, varmt vann.



- 27 Skyll helt
Displayet viser RINSE COMPLETE? vekselvis med YES.

Trykk på 1 ✓ -knappen når skyllingen er ferdig.



Dyprensmodus bulksystem (fortsettes)

- 28 Ta ut filterpannen.
Displayet viser REMOVE PAN
(fjern panne).

Ta ut filterpannen.



Vroče površine



- 29 Tørk frityrkar, rengjør og tørk pannen
Displayet viser VAT AND PAN DRY? Vekselsvis med YES.
Fjern og tøm filterpannen i henhold til Kay Chemical rengjøringsprosedyre. Tørk av karet med et tørt, rent håndkle. Tørk innsiden av frityrkar grundig med papirhåndklær. Rengjør og tørk filterpannen. Monter på nytt med komponentene og monter en ren filtermatte.



- 30 Frityrkar, tørr panne
Trykk på 1 ✓ når karet og pannen er tørre og klare til å brukes igjen.



- 31 Fyll frityrkaret med olje.
Displayet viser FILL VAT FROM BULK? vekselsvis med YES. Fyll frityrkaret med ønsket mengde olje.



Trykk på 1 ✓ når karet er fylt til nedre oljenivålinje.

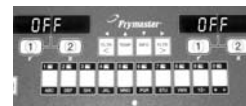
- 32 Fyll frityrkaret med olje.
Displayet viser PRESS AND HOLD YES TO FILL vekselsvis med YES. Trykk på og hold 1 ✓ - knappen for å fylle karet. Trykk på knappen når karet er fylt til nedre oljenivålinje.



- 33 Påfylling
Displayet viser FILLING mens karet fylles med olje. Hvis knappen slippes opp viser displayet CONTINUE FILLING? vekselsvis med YES NO. Trykk på og hold 1 ✓ - knappen for å fylle karet.



- 34 Gå tilbake til AV.
Displayet viser OFF.



Hvorfor	Hvis grensebryteren ikke virker som det skal kan det føre til alvorlig utstyrssvikt og usikre forhold. Bruk aldri en friturekoker som har en defekt grensebryter. Utfør denne testen når friturekokeren ikke er påkrevd på en time og det er på tide å skifte oljen. Kast oljen når denne testen er fullført.	
Tid påkrevd	45 minutter oppvarmingstid for friturekokeren	25 minutter per kar 1 time for at oljen blir avkjølt før kasting.
Tid	Etter stenging Utfør denne testen når det er på tide å skifte matoljen.	For 24 timers restauranter: ved lavvolumsperioder når det er på tide å skifte oljen.
Fareikoner	 Varme væsker/damp  Vroče olje  Vroče površine	

Verktøy og utstyr



Oljefjerningsvogn



Neoprenhansker

Prosedyre

1 Forbered for testing.

Bekreft at oljen i friturekokeren skal skiftes. Oljen må kastes på slutten av prosedyren.

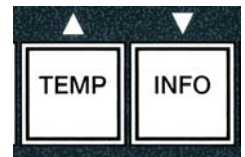
Sjekk oljenivået i friturekokeren. Den skal være på øvre "Oljenivålinje".

Sjekk temperaturen til oljen ved å trykke på TEMP-knappen. Oljetemperaturen bør være over 82°C.

Pass på at fettfiltre er på plass på avtrekket, og skru på avtrekksviftene. Viftene må være på under hele prosedyren. I løpet av denne prosedyren varmes friturekokeren opp til svært høye temperaturer. Oljen kan ryke litt, og vil være veldig varm.

2 Skru av datamaskinen
Trykk på av-knappene.

 **Vroče površine**

3 Gå inn i programmeringsmodus
Trykk og hold inn temp- og info-knappene samtidig til LEVEL 1 vises på datamaskinen, og endres til ENTER CODE.4 Legge inn kode
Legg inn 1-2-3-4 med talltastene.5 Displayet endrer seg.
Displayet viser Level 1 Program.6 Bla gjennom valgene
Trykk på ▼ "Info"-knappen for å bla til High Limit Test.7 Bekreft valget
Trykk på 1 ✓ -tasten.

Verifisere grensebryters kontroll (fortsettes)

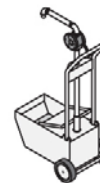
- 8 Bekreft testvalget
Displayet viser HI LIMIT?
vekselvis med YES NO.
- 9 Trykk på tasten
Trykk på ✓ -tasten.
- 10 Trykk og hold sjekk-tasten.
Displayet viser PRESS AND
HOLD CHECK.
- 11 Trykk og hold tasten.
Trykk og hold ✓ -tasten til karet
som testes. Displayet viser
temperaturen i friturekaret under
testen.
- 12 Karet varmes opp
Datamaskinen viser HOT HI-1
når karet når 210 °C±12 °C. I
datamaskiner som brukes i EU
(CE-merket), er temperaturen
202 °C.
- 13 Grensebryteren åpnesFEIL PÅ
HØY GRENSE.
Datamaskinen viser HELP
vekselvis med HI-2, når
grensebryteren åpnes mellom
217 °C til 231 °C).
- 14 Grensebryteren svikter
Hvis grensebryteren ikke åpnes,
viser displayet vekselvis HIGH
LIMIT FAILURE og
DISCONNECT POWER. I så
fall må du slå av strømmen og
ringe etter service umiddelbart.
- 15 Slipp opp knappen
Slipp 1 ✓ -knappen.



- 16 Når oljen kjøler utgangen til av.
Når karet kjøles ned til under
204 °C, trykkes 2 X to ganger for
å gå ut og gå tilbake til OFF.



- 17 Kaste olje.
Kast oljen etter grensebrytertest.
Bruk MSDU (oljefjerningsvogn)
for ikke-RTI-butikker.
Hvis et bulkoljesystem brukes
følges vanlige prosedyrer for å
kaste oljen.



- 18 Verifiser grensebryterne for alle
gjenværende friturekokere.
Gjenta stegene 3-18 for alle
gjenværende friturekokere.

Hvorfor	For å sikre at friturekokerens filterpumpe er i driftstilstand	
Tid påkrevd	2 minutt å forberede	5 minutt å fullføre
Tid	Ved åpning, friturekokeren må være kald	For 24 timers restauranter: Under lavvolumsperiode når friturekokeren kan slås av

Fareikoner



Vroče olje



Vroče površine

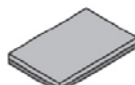
Verktøy og utstyr



O-ringer for filterpumpen



Flatjern



Ripefri matte

Prosedyre

- 1 Forbered friturekokeren for prosedyren.
Kontroller for å sikre at friturekokeren er kald.
Denne prosedyren skal bare gjøres når friturekokeren er kald og filterpannen tom.



- 2 Ta ut filterpannen.
Trekk ut filterpannen fra kabinettet.



- 3 Skift ut o-ringen.
Fjern o-ringen fra pannens dyse.
Skift ut o-ringen med en ny o-ring. O-ringer kan skaffes kjøpes fra nærmeste autoriserte servicesenter.

**Utstyrsvarsel**

Bruk bare originale o-ringer fra produsent. Disse ringene er laget spesielt for å brukes med varm kokeolje. Generelle o-ringer kan ikke brukes til dette formålet.

- 4 Rengjør oppfangningsrørene.
Rengjør hunn- og hannoppgangsrør med en ripefri klut.

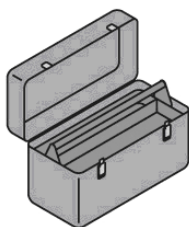


- 5 Sett på filterpannen igjen.
Sett på filterpannen til friturekokerkabinettet igjen.



Hvorfor	Frymaster anbefaler at utstyret inspiseres minst én gang i året av en fabrikkautorisert servicetekniker. Dette vil bidra til å sørge for at utstyret brukes sikkert og at det har maksimal ytelse.	
Tid påkrevd	Ikke relevant	1 time per frityrkoker for å fullføre inspeksjonen
Tid	Inspeksjonen bør planlegges av butikken for å sikre at driften ikke avbrytes, og for å gi serviceteknikeren tilstrekkelig tilgang til utstyret.	
Fareikoner	 Kjemikalier  Elektrika  Vroče olje  Vroče površine  Ročno premeščanje bremen  Bevegelige deler  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulv	

Verktøy og utstyr



Verktøy levert av teknikeren

Prosedyre

KUN FOR KVALIFISERTE TEKNIKERE

- Kabinettinspeksjon**
Inspiser kabinettet inni og utenpå, foran og bak og se etter oppsamling av overflødig olje.
 **Vroče površine**
- Elementinspeksjon**
Kontroller at varmeelementene er i god stand uten forkullet/størket olje. Inspiser varmeelementene for å se om de viser tegn på for mye bruk uten væske.
- Vippeinspeksjon**
Kontroller at vippemekanismen fungerer som den skal når du løfter opp og senker varmeelementene, og at ledningene til varmeelementene ikke binder og/eller er slitte.
- Sjekk frityrkokerens nullstillingstid.**
Velg et frityrkar på frityrkokeren. Sjekk frityrkokerens siste nullstillingstid for det frityrkaret, bruk prosedyren i FR3 M1. Den siste nullstillingstiden skal være mindre enn 1:40 (ett minutt og førti sekunder).

Hvis frityrkokerens nullstillingstid er mindre enn 1:40 (ett minutt og førti sekunder). Prosedyren er fullført for dette frityrkaret. Gå til trinn 6
- Juster frityrkokeren, hvis nødvendig.**
Hvis frityrkokerens nullstillingstid ikke er akseptabel, sjekkes følgende elementer på frityrkokeren: Hvis du finner noen problemer, korrigeres de som beskrevet.

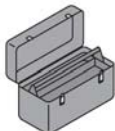
Kun for elektriske frityrkokere, bekreft at den store strømpluggen er riktig plugget inn. Juster hvis nødvendig. Fortsett til trinn 6.
- Sjekk av spenningstrekk**
Kontroller at varmeelementene drar spenning innenfor det tillatte verdiområdet, som angitt på klassifiseringsskiltet på apparatet.

Årlig inspeksjon (kun elektriske frityrkokere) (fortsettes)

- 7 Sondesjekk
Kontroller at temperatur- og grensesensorene er tilkople, strammet og fungerer på rett måte. Kontroller at festeskruer og sensorvern er på plass og montert på riktig måte.
- 8 Inspeksjon av elektriske komponenter
Kontroller at komponentene i komponentboksen og kontaktboksen (dvs. datamaskin/kontroller, releer, grensesnittkort, omformere, kontakter osv.) er i god stand og uten oppsamling av olje og annet belegg.
- 9 Inspeksjon av kabeltilkobling
Kontroller at koplingene til komponentboksen og kontaktboksen er stramme, og at ledningene er i god stand.
- 10 Kontroll av sikkerhetsenhet
Kontroller at alle sikkerhetsfunksjoner (dvs. kontaktvern, sikkerhetsbrytere for avløp, nullstillingsbrytere osv.) er på plass og fungerer på rett måte.
- 11 Undersøkelse av frityrkar
Kontroller at frityrkaret er i god stand og uten lekkasje, og at isolasjonen i frityrkaret er i god stand.
- 12 Inspeksjon av ledningsbunter
Kontroller at alle ledningsbunter og koplinger er stramme og i god stand.
- 13 Inspeksjon av oljeslanger
Inspiser alle olje- og avløpsslanger for å se etter lekkasje. Kontroller at alle koplinger er stramme.

Hvorfor	Frymaster anbefaler at utstyret inspiseres minst én gang i året av en fabrikkautorisert servicetekniker. Dette vil bidra til å sørge for at utstyret brukes sikkert og at det har maksimal ytelse.
Tid påkrevd	1,5 timer å fullføre.
Tid	Inspeksjonen bør planlegges av butikken for å sikre at driften ikke avbrytes, og for å gi serviceteknikeren tilstrekkelig tilgang til utstyret.
Fareikoner	 Kjemikalier  Elektrika  Vroče olje  Vroče površine  Ročno premeščanje bremen  Bevegelige deler  Skarpe gjenstander/overflater  Glatte gulv

Verktøy og utstyr



Verktøy levert av tekniker

Prosedyre

KUN FOR KVALIFISERTE TEKNIKERE

- Kabinettinspeksjon**
Inspiser kabinettet inni og utenpå, foran og bak og se etter oppsamling av overflødig olje.
 **Vroče površine**
- Sjekk regulert gasstrykk.**
Kontakt det lokale gasselskapet eller en serviceverksted for å sjekke gasstrykket ut av frityrkokerens gassregulator.

For naturgass må trykket være 76 mm W.C. For propangass må trykket være 210 mm W.C.

Hvis trykket ikke overholder disse standardene, må serviceverksted eller gasselskap forespørres for å justere trykket slik at det overholder standarden.
- Sondesjekk**
Kontroller at temperatur- og grensesensorene er tilkople, strammet og fungerer på rett måte. Kontroller at festeskruer og sensorvern er på plass og montert på riktig måte.
- Rengjøre og bytte ut gassventilens ventilasjonsrør.**
Rengjøre og bytte ut gassventilens ventilasjonsrør. Se rengjøringsprosedyren i servicehåndboka.
- Rengjøre forbrenningsluftblåseren.**
Rengjøre forbrenningsluftblåseren. Se rengjøringsprosedyren i servicehåndboka.
- Sjekk frityrkokerens nullstillingstid.**
Velg et frityrkar på frityrkokeren. Sjekk frityrkokerens siste nullstillingstid for det frityrkaret, bruk prosedyren i FR3 M1. Den siste nullstillingstiden skal være mindre enn 02:25 (to minutter og tjuefem sekunder).

Hvis frityrkokerens nullstillingstid er mindre enn 02:25 (to minutter og tjuefem sekunder), er prosedyren fullført for dette frityrkaret. Gå til steg 9.
- Sjekke forbrenningen.**
Hvis frityrkokerens nullstillingstid er mindre enn 02:25 (to minutter og tjuefem sekunder), hopper du over dette trinnet.

Koble til multimeteret i serie med den hvite flammesensorkabelen på tennsatsen. La brenneren kjøre i minst ett minutt etter at smeltesyklusen er fullført. Etter 1 minutt, skal avlesningen være mellom 2,5 og 3,5 mA. Enhver annen avlesning er uakseptabel.

Etter 90 sekunder kontinuerlig drift, sjekkes fargen til brenneren. Brenneren skal gløde sterkt oransjerødt. Bruk brennefargens sammenligningsskjema inni frityrkokerens dør for finne riktig farge. En blå flamme eller mørke flekker på brenneroverflaten er ikke akseptabelt.

Årlig inspeksjon (kun gassfrityrkokere) (fortsettes)

8 Juster forbrenningsluftblåseren om nødvendig.

Hvis frityrkokerens nullstillingstid er mindre enn 02:25 (to minutter og tjuefem sekunder), hopper du over dette trinnet.

Hvis enten multimediaavlesningen eller brennerfargen ikke er akseptabel, justeres forbrenningsluftblåseren inntaksplate.

Løsne låsemutteren på inntaksplaten med en liten justerbar nøkkel. Åpne eller lukk platen for å justere luftflyten mens du passer på multimeteravlesningen og fargen til brenneren. En blå flamme betyr vanligvis at brenneren ikke får nok luft. Mørke flekker på brenneren betyr vanligvis at brenneren får for mye luft.

Hvis mikroampereavlesningen er innen akseptabelt område og brennerfargen er lys oransjerød, holdes blåserens inntaksplate på plass. Stram deretter til blåserinntaksplatens låsemuttre.

9 Kontroll av sikkerhetsenhet

Kontroller at alle sikkerhetsfunksjoner (dvs. sikkerhetsbrytere for avløp, nullstillingsbrytere osv.) er på plass og fungerer på rett måte.

10 Undersøkelse av frityrkar

Kontroller at frityrkaret er i god stand og uten lekkasje, og at isolasjonen i frityrkaret er i god stand.

11 Inspeksjon av ledningsbunter

Kontroller at alle ledningsbunter og koplinger er stramme og i god stand.

12 Inspeksjon av oljeslanger

Inspiser alle olje- og avløpsslanger for å se etter lekkasje. Kontroller at alle koplinger er stramme.

13 Kalibrer gjenværende frityrkokere.

Gjenta stegene 2 til 12 for hver gjenværende frityrkoker og frityrkar.