

## Frymaster

Modele BIELA14 | BIGLA30  
LOV – Niska objętość tłuszczu (Low Oil Volume)

**Codziennie zadania obsługowe**

- FR 3 D1 Czyszczenie frytownicy  
FR 3 D2 Konserwacja filtra

**Cotygodniowe zadania obsługowe**

- FR 3 W1 Czyszczenie z tyłu frytownicy

**Codwutygodniowe zadania obsługowe**

- FR 3 B1 Kalibracja frytownicy

**Comiesięczne zadania obsługowe**

- FR 3 M1 Kalibracja czasu przywracania frytownicy  
FR 3 M2 Czyszczenie czujnika tłuszczu

**Cokwartalne zadania obsługowe**

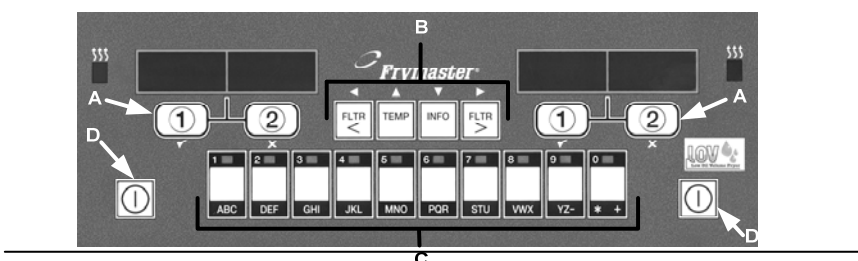
- FR 3 Q1 Czyszczenie dogłębne pojemników systemu JIB  
FR 3 Q2 Czyszczenie dogłębne systemu zbiorczego tłuszczu  
FR 3 Q3 Sprawdzenie wyłączenia przy górnej temperaturze granicznej  
FR 3 Q4 Kontrola uszczelnień o-ring

**Coroczne zadania obsługowe**

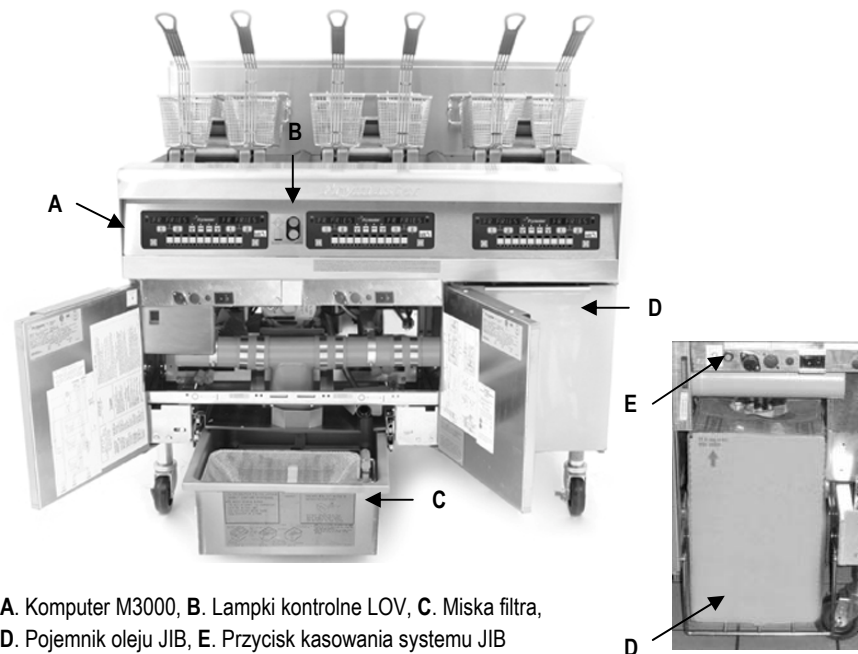
- FR 3 A1-T Oględziny serwisowe (tylko frytownice elektryczne)  
FR3 A2-T Oględziny serwisowe (tylko frytownice gazowe)

Model komputera M3000

A. Przyciski cykli gotowania, B. Przyciski Filter, Temp, Info, Programming oraz przyciski nawigacyjne, C. Przyciski produktów, D. Przycisk ON/OFF



Model BIELA14



A. Komputer M3000, B. Lampki kontrolne LOV, C. Miska filtra, D. Pojemnik oleju JIB, E. Przycisk kasowania systemu JIB

**⚠ Zagrożenia**

Te ikony ostrzegają przed możliwym zagrożeniem obrażeń ciała.

**⚠ Ostrzeżenia dot. urządzenia**

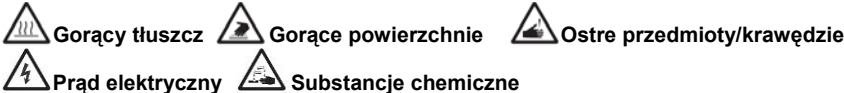
Te ikony oznaczają informacje pozwalające uniknąć uszkodzenia urządzenia w trakcie wykonywania procedury.

**★ Wskazówki**

Ta ikona oznacza przydatne wskazówki dotyczące wykonywania procedury.

3/2013 Polish



<b>Cel</b>	Usunięcie skarmelizowanego tłuszczu z frytownicy i oczyszczenie koncentratora elementów grzewczych.	
<b>Wymagany czas</b>	Przygotowanie 5 minut	Wykonanie 15 minut (po 5 minut na każdą)
<b>Pora wykonania</b>	Okres niewielkiego ruchu	Restauracje pracujące 24 godziny na dobę: w nocy lub w trakcie okresów mniejszego ruchu
<b>Ikony zagrożeń</b>		

### Narzędzia i materiały



### Procedura

- Wyłóż frytownicę.**  
Ustaw wszystkie wyłączniki zasilania frytownicy w położeniu off (wyłączone).



- Założ odzież ochronną.**  
Używaj tylko zatwierdzonej przez McDonald's odzieży ochronnej, w tym fartucha termooizolacyjnego, maski na twarz oraz rękawic neoprenowych.



Procedurę należy wykonywać dla każdej kadzi pojedynczo.

#### **Gorący tłuszcz**

Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia

- Oczyść koncentrator elementów grzewczych od przodu i od góry (tylko wersja elektryczna).**  
Używając rękawic termooizolacyjnych umieść pokrywy na kadziach zwracając uwagę na ich równe ułożenie.

#### **Gorący tłuszcz**

#### **Ostre przedmioty/krawędzie**

Użyj niewielkiej ilości środka QSR Fryer Cleanser i zmywaka wysokotemperaturowego (tylko wersja elektryczna).

Za pomocą zmywaka wysokotemperaturowego oczyść koncentrator elementów grzewczych oraz obszar obudowy dookoła niego.

Po oczyszczeniu obszaru wytrzyj nadmiar płynu za pomocą ręcznika nasączonego środkiem dezynfekującym. **Upewnij się, że roztwór z ręcznika nie kapie na okolice gorącego tłuszczu.**



## Codzienne czyszczenie frytownic (ciąg dalszy)

Zdejmij pokrywy kadzi, za pomocą uchwytu wyjmij stojak wspierający kosz i postaw z boku. Za pomocą uchwytu unieś elementy grzewcze.



Ponownie umieść pokrywy kadzi i za pomocą ręcznika papierowego wytrzyj nadmiar tłuszczu z elementów grzewczych.



### 4 Oczyszczyć koncentrator elementów grzewczych od spodu (tylko wersja elektryczna).

Użyj niewielkiej ilości środka QSR Fryer Cleanser oraz zmywaka wysokotemperaturowego.

Za pomocą zmywaka wysokotemperaturowego oczyść od spodu koncentrator elementów grzewczych oraz obszar obudowy dookoła niego.

Po oczyszczeniu obszaru wytrzyj nadmiar płynu za pomocą ręcznika nasyczonego środkiem dezynfekującym. **Upewnij się, że roztwór z ręcznika nie kapie na okolice gorącego tłuszczu.**

Zdejmij pokrywy kadzi. Za pomocą chwytaka opuść elementy grzewcze oraz umieść na swoim miejscu stojak podtrzymujący kosz.



### 5 Wytrzyj powierzchnie.

Czysty ręcznik nasączony środkiem dezynfekującym spryskaj roztworem środka do odtłuszczenia Heavy Duty Degreaser i dokładnie wytrzyj wszystkie powierzchnie frytownicy w celu usunięcia nagromadzonego tłuszczu i zanieczyszczeń. Upewnij się, że roztwór z ręcznika nie kapie na okolice gorącego tłuszczu. Oczekaj, aż powierzchnie wyschną.



**Ostre przedmioty/krawędzie**



**Gorący tłuszcz**

Tłuszcz we frytownicy może być bardzo gorący.



**Ostrzeżenie dot. urządzenia**

Podczas wycierania różnych elementów uważaj, aby woda nie kapała na elementy elektryczne.

### 6 Powtórz dla pozostałych kadzi.

**Cel** Oczyszczenie kadzi z okruszków i dokładne przefiltrowanie tłuszczu w celu wydłużenia jego okresu eksploatacji.

**Wymagany czas** Przygotowanie 5 minut Wykonanie 10 minut na kadź

**Pora wykonania** W godzinach mniejszego ruchu.

- Ikony zagrożeń**
-  **Substancje chemiczne**
  -  **Prąd elektryczny**
  -  **Gorące ciecze/para**
  -  **Gorący tłuszcz**
  -  **Gorące powierzchnie**
  -  **Obsługa ręczna**
  -  **Ruchome części**
  -  **Ostre przedmioty/krawędzie**
  -  **Śliska podłoga**

## Narzędzia i materiały



Rękawice do obsługi filtra



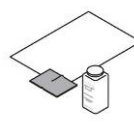
Maska ochronna na twarz



Fartuch termoizolacyjny



Zmywak wysokotemperaturowy Ecolab oraz uchwyt zmywaka



Zestaw McFiltering Kit dla wbudowanych układów filtrowania



Wysokotemperaturowa szczotka precyzyjna Ecolab



Środek do czyszczenia frytownic KAY® QSR Fryer Cleanser



Skondensowany środek czyszczący KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)

## Procedura

### 1 Załóż odzież ochronną

Używaj tylko zatwierdzonej przez McDonald's odzieży ochronnej, w tym fartucha termoizolacyjnego, maski na twarz oraz rękawic neoprenowych.

Procedurę należy wykonywać dla każdej kadzi pojedynczo.



#### Gorący tłuszcz

Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia



### 2 Sprawdź miskę filtra

Upewnij się, że miska filtra i osłona miski są prawidłowo zamocowane.



#### Wskazówka

Jeżeli miska filtra nie jest prawidłowo założona, wyświetlany jest napis INSERT PAN (załóż miskę).



### 3 Naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER (filtr)

Aby uzyskać największą skuteczność filtrowania, upewnij się, że frytownica jest włączona i tłuszcz jest gorący. Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk FILTER (filtr), aż na ekranie sterownika zostanie wyświetlony napis FILTER MENU (menu filtrowania), a następnie AUTO FILTER (filtrowanie automatyczne).



### 4 Wciśnij przycisk INFO

Naciśnij przycisk INFO, na ekranie sterownika zostanie wyświetlony napis MAINT FILTER (konserwacja filtra).



ciąg dalszy ►

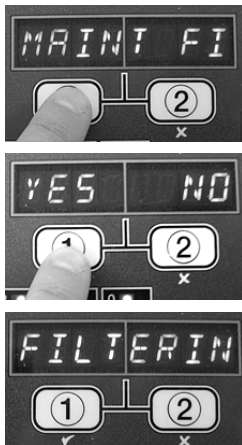
# Konserwacja filtra (ciąg dalszy)

## 5 Naciśnij przycisk ✓

Naciśnij przycisk ✓, na ekranie sterownika zostanie wyświetlony napis MAINT FILTER? (włączyć konserwację filtra) naprzemiennie z napisem YES (tak) NO (nie).

Naciśnij przycisk ✓ pod napisem YES (tak) w celu spuszczenia oleju. Na ekranie sterownika zostanie wyświetlony napis FILTERING (filtrowanie).

Naciśnij przycisk X pod napisem NO, aby powrócić do normalnej pracy.



## 6 Unieś elementy grzewcze (tylko wersja elektryczna)

Po spuszczeniu oleju unieś elementy grzewcze zamocowane na zawiasach.

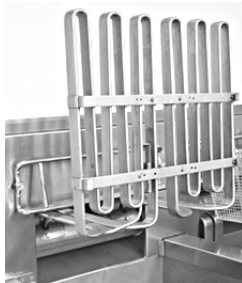


### Gorące powierzchnie

Aby uniknąć oparzeń, podczas unoszenia elementów grzewczych miej założone rękawice ochronne.

### Ostrzeżenie dot. urządzenia

Uważaj, aby nie uszkodzić czujnika znajdującego się w środku elementów grzewczych.



## 7 Wyszoruj wnętrze kadzi

Użyj zmywaka wysokotemperaturowego wraz z uchwytem zmywaka oraz niewielkiej ilości środka Kay QSR Fryer Cleanser do wyszorowania ścianek, naroży i dna wnętrza kadzi. Użyj wysokotemperaturowej szczotki precyzyjnej do usunięcia zanieczyszczeń nagromadzonych na elementach grzewczych (tylko wersja elektryczna) i naroży kadzi oraz innych trudno dostępnych miejsc.

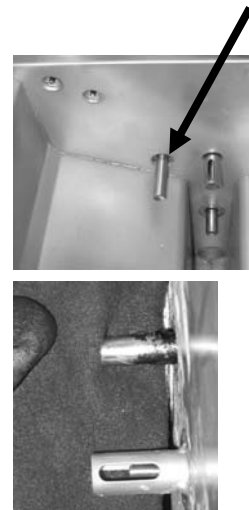
### Ostrzeżenie dot. urządzenia

Uważaj, aby nie uszkodzić czujników.



## 8 Wyszoruj czujnik temperatury tłuszczu (tylko wersja gazowa).

Użyj zmywaka wysokotemperaturowego oraz środka do czyszczenia frytownicy do usunięcia skarmelizowanego tłuszczu na powierzchni czujnika temperatury. Wytrzyj ręcznikami papierowymi w celu usunięcia wszelkich pozostałości.



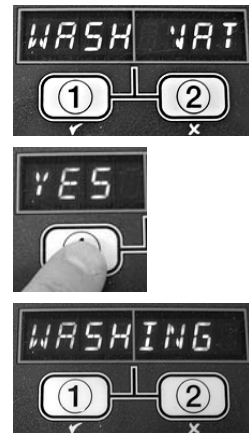
## 9 Szorowanie zakończone

Po oczyszczeniu kadzi i wyświetleniu napisu SCRUB VAT COMPLETE? (czy szorowanie kadzi zakończone) naprzemiennie z napisem YES (tak) naciśnij przycisk ✓.



## 10 Mycie

Na ekranie sterownika wyświetlony jest napis WASH VAT? (umyć kadź?) naprzemiennie z napisem YES (tak). Opuść elementy grzewcze i naciśnij przycisk ✓. Na ekranie sterownika zostaje wyświetlony napis WASHING (mycie) i rozpoczyna się cyrkulacja oleju przez kadź.



## 11 Ponowne mycie

Po zakończeniu cyklu mycia, na ekranie sterownika wyświetlany jest napis WASH AGAIN? (umyć ponownie?) naprzemiennie z napisami YES (tak) NO (nie). Jeżeli kadź jest czysta, naciśnij przycisk X. Jeżeli kadź nie jest czysta, naciśnij przycisk ✓ w celu powtórzenia czynności 10.



ciąg dalszy ►

## Konserwacja filtra (ciąg dalszy)

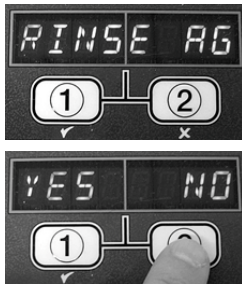
### 12 Płukanie

Na ekranie sterownika zostaje wyświetlony napis RINSING (płukanie) i rozpoczyna się przepływ oleju przez kadź.



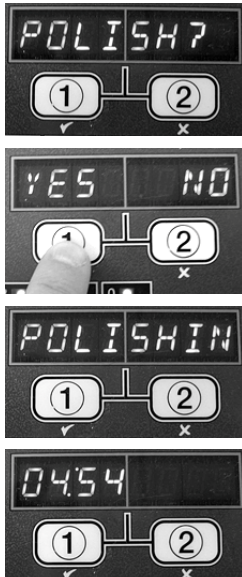
### 13 Ponowne płukanie

Po zakończeniu cyklu płukania, na ekranie sterownika wyświetlany jest napis RINSE AGAIN? (płukać ponownie?) naprzemiennie z napisami YES (tak) NO (nie). Jeżeli kadź jest czysta, naciśnij przycisk X. Jeżeli kadź nie jest czysta, naciśnij przycisk ✓ w celu powtórzenia czynności 12.



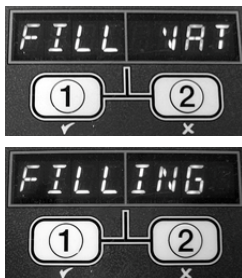
### 14 Płukanie końcowe

Na ekranie sterownika wyświetlany jest napis POLISH? (wykonać płukanie końcowe?) naprzemiennie z napisami YES NO. Naciśnij przycisk ✓ pod napisem YES. Przez pięć minut na ekranie sterownika wyświetlany jest napis POLISHING (płukanie końcowe) naprzemiennie z licznikiem czasu, a jednocześnie olej jest przepompowywany przez układ filtrów.



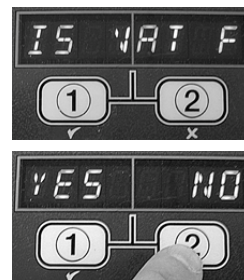
### 15 Napełnij kadź

Po zakończeniu cyklu płukania końcowego na ekranie sterownika wyświetlany jest napis FILL VAT? (napełnić kadź?) naprzemiennie z napisem YES (tak). Naciśnij przycisk ✓ pod napisem YES (tak), na ekranie sterownika zostanie wyświetlony napis FILLING (napełnianie) i kadź zostanie napełniona olejem.



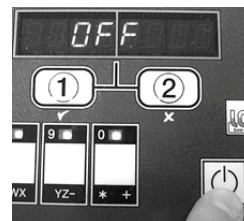
### 16 Czy kadź jest pełna?

Po napełnieniu kadzi, na ekranie sterownika wyświetlany jest napis IS VAT FULL? (czy kadź jest pełna?) naprzemiennie z napisami YES (tak) NO (nie). Jeżeli kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓. Jeżeli kadź nie jest pełna, naciśnij przycisk X w celu ponownego uruchomienia pompy.



### 17 Włącz zasilanie.

Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć sterownik i uruchomić normalny tryb pracy frytownicy.



#### ★ Wskazówka

Jeżeli wkładka filtra nie została zmieniona, na ekranie sterownika wyświetlany jest napis „CHANGE FILTER PAD?” (wymienić wkładkę filtra?) naprzemiennie z napisami YES (tak) NO (nie). Naciśnij przycisk ✓, aby skasować komunikat, jednakże zostanie on wyświetlony ponownie co cztery minuty do momentu wymiany wkładki filtra.

### 18 Wyciągnij miskę filtra

Otwórz drzwiczki i wyciągnij zespół miski filtra.

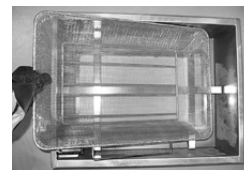
#### ⚠ Gorące powierzchnie

Miska filtra może być gorąca! Używaj rękawic ochronnych, w przeciwnym razie może dojść do poważnych poparzeń.



### 19 Wymij sito na okruchy.

Wymij sito na okruchy z miski filtra. Wytrzyj tłuszcz i usuń okruchy z sita na okruchy. Umyj sito na okruchy za pomocą wody z mydłem, dokładnie wypłucz ciepłą wodą.



### 20 Wymij pierścień dociskający wkładkę filtra

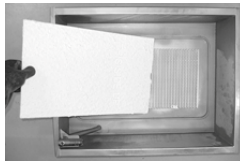
Wymij pierścień dociskający wkładkę filtra i umyj w zlewie używając gorącego roztworu środka SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC). Dokładnie wypłucz w gorącej wodzie.



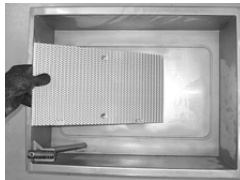
ciąg dalszy ►

## Konserwacja filtra (ciąg dalszy)

- 21 Wyjmij wkładkę filtra z miski**  
Wyjmij z miski wkładkę filtra i wyrzuć ją.



- 22 Wyjmij dolne sito**  
Wyjmij z miski dolne sito i dokładnie umyj w zlewie używając gorącego roztworu środka SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC).  
**Dokładnie** wypłucz w gorącej wodzie.



- 23 Oczyszcz miskę spustową**  
Wytrzyj tłuszcz i usuń okruchy z miski filtra.




- 24 Zmontuj ponownie**  
Zmontuj ponownie miskę w kolejności odwrotnej do demontażu, umieszczając najpierw w misce dolne sito, następnie wkładkę filtra szorstką stroną do góry, pierścień dociskający oraz sito na okruchy.



**★ Wskazówka**

Przed włożeniem wkładki filtra do miski upewnij się, że miska filtra, sito dolne, sito na okruchy i pierścień dociskający zostały dokładnie osuszone, ponieważ woda spowoduje rozpuszczenie wkładki filtra.

<b>Cel</b>	Zapewnienie produktów smażonych najwyższej jakości oraz zmniejszenie ryzyka wystąpienia pożaru w pobliżu frytownicy	
<b>Wymagany czas</b>	Przygotowanie 5 minut	Wykonanie 45 minut
<b>Pora wykonania</b>	Po zamknięciu	Restauracje pracujące 24 godziny na dobę: w nocy lub w trakcie okresów mniejszego ruchu
<b>Ikony zagrożeń</b>	 <b>Prąd elektryczny</b> <b>Gorący tłuszcz</b> <b>Gorące powierzchnie</b> <b>Obsługa ręczna</b> <b>Ostre przedmioty/krawędzie</b> <b>Śliska podłoga</b>	

### Narzędzia i materiały



Szczotka do podłogi typu Hi-Lo



Szczotka nylonowa do kadzi



Wiadro ze skondensowanym środkiem czyszczącym KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)



Wiadro na czyste i zdezynfekowane ręczniki



Wiadro na brudne ręczniki



Znak „Uwaga mokra podłoga”



Mop



Wiadro mopa



Wyciskacz do mopa



Ręczniki papierowe



Szpachelka



Rękawice neoprenowe

### Procedura

- 1 Wyłącz frytownice.**  
Ustaw przełączniki zasilania wszystkich frytownic w położeniu OFF (wyłączone).



- 2 Zdemontuj i opróżnij korytko i miseczkę na tłuszcz.**  
Zdemontuj korytko na tłuszcz z okapu. Zdemontuj miseczkę na tłuszcz z okapu. Korytko i miseczka znajdują się pod filtrami okapu. Wylej tłuszcz z korytka i miseczki do wózka do utylizacji tłuszczu.

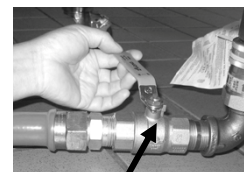


#### **Gorący tłuszcz**

Olej w korytku i miseczce może być bardzo gorący. Należy używać rękawic.

- 3 Zamknij i odłącz dopływ gazu.**  
Ten krok należy pominąć dla frytownic innych niż gazowe.

W przypadku frytownic gazowych należy zamknąć dopływ gazu za pomocą ręcznego zaworu odcinającego. Ręczny zawór odcinający znajduje się na przewodzie gazowym przed szybkozłączem. Następnie odłączyć przewód gazowy od frytownicy poprzez rozłączenie szybkozłącza.



Ręczne odcięcie

#### **Ostrzeżenie dot. urządzenia**

W celu odcięcia dopływu gazu należy użyć wyłącznie ręcznego zaworu odcinającego. *Do tego celu nie należy używać szybkozłącza.*

ciąg dalszy ►



## Czyszczenie obszaru za frytownicami (ciąg dalszy)

### 4 Przygotuj frytownicę do czyszczenia.

Zwolnij blokady kółek frytownicy.

Jeżeli frytownica jest wyposażona w nakładkę, umieść przednią część nakładki na tyle, aby tylny panel nie kolidował z półką z filtrami. Ostrożnie odsuń frytownicę od ściany przeciwogniowej, aż nakładka oddali się od półki filtra.

Zamocuj nakładkę, jeśli jest stosowana. Załóż pokrywę na wszystkie kadzie.

Odsuń frytownicę od ściany ognioodpornej na tyle, aby umożliwić oczyszczenie miejsc za frytownicą.



#### Gorący tłuszcz

Tłuszcz we frytownicy może być bardzo gorący. Frytownicę przesuwaj powoli, aby nie spowodować rozbryzgnięcia oleju. Należy używać rękawic.

### 5 Odłącz frytownicę od prądu.

Odłącz przewód zasilania frytownicy od gniazda poprzez wyciągnięcie wtyczki. W celu odłączenia wtyczki konieczne może być jej przekroczenie.



#### Prąd elektryczny

### 6 Oczyszcz filtry frytownicy.

Zdemontuj filtry z okapu. Umieść filtry w zlewie trzykomorowym i namocz je w skondensowanym środku czyszczącym KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC).



#### Substancje chemiczne

Skondensowany środek czyszczący KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)



### 7 Oczyszcz szpachelką obszar za frytownicą.

Za pomocą szpachelki zeskrób niestwardniały tłuszcz i twarde osady węglowe z obszaru za frytownicą. Oczyszcz następujące miejsca w podanej kolejności: części półek w zasięgu, tylna strona okapu, boki okapu oraz obszar wgłębienia na filtry.

W przypadku frytownicy elektrycznej zeskrób za pomocą szpachelki cały niestwardniały tłuszcz oraz twarde osady węglowe z metalowych powierzchni dookoła frytownicy, elementu odsuniętego oraz podstawy frytownicy. Po oczyszczeniu tych obszarów przejdź do etapu 8.

W przypadku frytownicy gazowej zeskrób za pomocą szpachelki zeskrób cały niestwardniały tłuszcz oraz twarde osady węglowe z tych obszarów w podanej kolejności: ogranicznik przepływu, wszystkie powierzchnie metalowe dookoła frytownicy, demontowalne ostrze grawitacyjne, uszczelnienia narożne, element odsunięty oraz podstawa frytownicy.

W przypadku frytownicy gazowej uważaj, aby podczas czyszczenia żadna część niestwardniałego tłuszczu lub twarde osadów węglowych nie dostały się do kanału gazów spalinowych frytownicy.

#### Ostrzeżenie dot. urządzenia

Uważaj, aby nie przerwać przeciwpożarowego zabezpieczenia topikowego w dolnej części półek. Przerwanie zabezpieczenia spowoduje uruchomienie systemu gaśniczego.



ciąg dalszy ►

## Czyszczenie obszaru za frytownicami (ciąg dalszy)

### 8 Oczyszczyć obszar za frytownicą.

Za pomocą szczotki nylonowej do kadzi, szczotki do podłogi hi-lo oraz wiadra z gorącym roztworem środka KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) wyszoruj wszystkie miejsca, które zostały oczyszczone szpachelką w etapie 7. Oczyszczyć miejsca w tej samej kolejności co w etapie 7. Następnie za pomocą szczotki do podłogi hi-lo wyszoruj podłogę dookoła frytownicy.

Za pomocą ręczników papierowych wytrzyj wszystkie obszary do czysta i do sucha.



#### Śliska podłoga

Podłoga w miejscach czyszczonych może być mokra.



### 9 Poproś kierownika o sprawdzenie.

Poproś kierownika o sprawdzenie wykonanych prac i zatwierdzenie czyszczenia. Powtórz czyszczenie zgodnie z poleceniami kierownika.

### 10 Umyj nóżki i kółka frytownicy.

Użyj szczotki nylonowej do kadzi oraz wiadra z gorącym roztworem środka KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) do umycia nóżek i kółek frytownicy. Wytrzyj do sucha za pomocą ręczników papierowych.



### 11 Umyj mopem podłogę dookoła frytownicy.

Za pomocą mopa i wiadra z gorącym roztworem środka KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) umyj całą podłogę dookoła frytownicy.



#### Śliska podłoga

Po myciu mopem podłoga może być mokra.



### 12 Odczekaj, aż czyszczone powierzchnie wyschną.

Odczekaj, aż wszystkie powierzchnie frytownicy, ściany i podłogi wyschną.



### 13 Podłącz frytownicę do zasilania.

Powoli przysuń frytownicę do gniazdka elektrycznego, aż będzie na tyle blisko, aby można było podłączyć wtyczkę do gniazdka. Podłącz wtyczkę frytownicy do gniazdka.



#### Prąd elektryczny



#### Gorący tłuszcz

Tłuszcz we frytownicy może być bardzo gorący. Frytownicę przesuwaj powoli, aby nie spowodować rozbryzgnięcia oleju.



### 14 Przygotuj frytownicę do użytkowania.

Ostrożnie przysuń frytownicę do przodu, aż znajdzie się w pobliżu półki z filtrami. Zdejmij pokrywę kadzi. Unieś przednią stronę nakładki, aby tylny panel nie kolidował z półką z filtrami, po czym ostrożnie przesuń frytownicę na swoje miejsce.



### 15 Podłącz frytownicę do gazu.

Ten krok należy pominąć dla frytownic elektrycznych.

Sprawdź, czy obydwie połówki szybkozłącza nie są zanieczyszczone tłuszczem. W razie potrzeby wytrzyj połówki szybkozłącza do czysta. Podłącz złącze przewodu gazowego.



ciąg dalszy ►

#### **⚠ Ostrzeżenie dot. urządzenia**

Przed włączeniem dopływu gazu upewnij się, że połówki szybkozłącza są poprawnie zamocowane i zablokowane.

## Czyszczenie obszaru za frytownicami (ciąg dalszy)

### 16 Załóż filtry frytownicy oraz korytko na tłuszcz.

Zablokuj kółka. Zamontuj wewnątrz okapu filtry frytownicy i korytko na tłuszcz.



### 17 Otwórz dopływ gazu.

Ten krok należy pominąć dla frytownic elektrycznych.

Ustaw ręczny zawór odcinający gaz w położeniu otwartym. Włącz komputer w celu sprawdzenia zapłonu palników. Po zapaleniu się palników możesz wyłączyć komputer.





ciąg dalszy ►

### 18 Oczyszczyć obszar za pozostałymi frytownicami.

Wykonaj czynności od 1 do 17 dla pozostałych frytownic.



<b>Cel</b>	Utrzymanie norm bezpieczeństwa żywności	
<b>Wymagany czas</b>	Przygotowanie 1 minuta	Wykonanie 5 minut po osiągnięciu temperatury smażenia. Temperatura smażenia zostanie osiągnięta w ciągu około 45 minut.
<b>Pora wykonania</b>	Przy otwarciu	Restauracje pracujące 24 godziny na dobę; w okresie mniejszego ruchu
<b>Ikony zagrożeń</b>	 <b>Gorący tłuszcz</b>	 <b>Gorące powierzchnie</b>

### Narzędzia i materiały



Pirometr z czujnikiem do kadzi smaźalniczej



Rękawice neoprenowe

### Procedura

#### 1 Skalibruj pirometr.

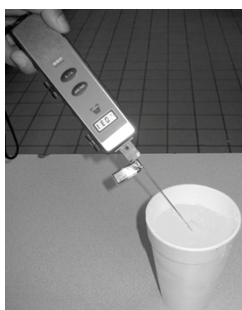
Napełnij lodem kubek na gorące napoje, a następnie dolej zimnej wody z dozownika napojów aż sięgnie do górnej krawędzi lodu. Kubek powinien zawierać 50 procent lodu i 50 procent wody.

#### 2 Umieść czujnik w wodzie

Umieść czujnik w wodzie z lodem i mieszaj ciągle aż do ustabilizowania się odczytu temperatury.

#### 3 Odczytaj temperaturę

Wartość powinna wynosić 0°C plus/minus 1°C. W przeciwnym razie konieczna będzie kalibracja, naprawa lub wymiana pirometru. W celu wykonania kalibracji postępuj zgodnie z instrukcjami kalibracji, kontroli i regulacji dostarczonymi przez producenta pirometru.



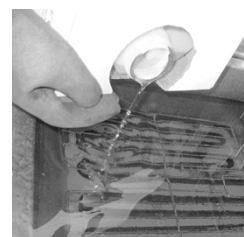
#### 2 Włącz frytownicę i rozpocznij rozgrzewanie tłuszczu.

Naciśnij przycisk ON/OFF w celu włączenia frytownicy. Ustaw frytownicę na smażony produkt. Oczekaj, aż tłuszcz we frytownicy osiągnie temperaturę smażenia i termostat wyłączy ogrzewanie.



#### 3 Sprawdź poziom tłuszczu

Sprawdź poziom tłuszczu po osiągnięciu temperatury smażenia. Jeżeli poziom tłuszczu jest powyżej kreski poziomu tłuszczu, spuść tłuszcz do miski lub zestawu utylizacyjnego, aż jego poziom będzie sięgał do kreski. Jeżeli poziom tłuszczu jest poniżej kreski poziomu tłuszczu, dolej tłuszcz do kreski.

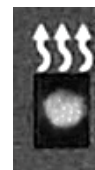


#### **Gorący tłuszcz**

Tłuszcz we frytownicy jest bardzo gorący. Należy używać rękawic.

#### 4 Oczekaj na zadziałanie termostatu.

Oczekaj, aż termostat włączy i wyłączy ogrzewanie kadzi trzy razy. Przy włączonym ogrzewaniu zapala się kontrolka ogrzewania.



ciąg dalszy ►

## Kalibracja frytownicy (ciąg dalszy)

### 5 Odczytaj temperaturę oleju.

Włóż czujnik pirometru do gorącego tłuszczu i umieść go w odległości poniżej 2,5 cm od końcówki czujnika temperatury wbudowanego w kadź. Końcówka powinna znajdować się około 7,6 cm pod powierzchnią tłuszczu. Oczekaj na ustabilizowanie się odczytu temperatury.



### 6 Wyświetl temperaturę na frytownicy.

Naciśnij przycisk wyświetlania temperatury dla kadzi, w której była mierzona temperatura. Na ekranie zostanie wyświetlona temperatura kadzi.



### 7 Porównaj odczyty temperatury.

Porównaj odczyt temperatury z pirometru z temperaturą na ekranie.

Jeżeli dwie temperatury różnią się o mniej niż 3°C (na plus lub na minus), regulacja ustawień temperatury jest zbędna.

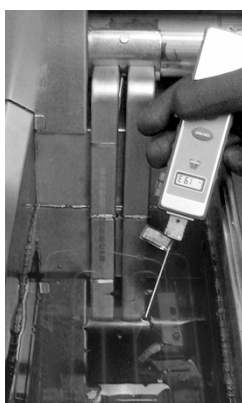
Jeżeli dwie temperatury różnią się o więcej niż 3°C (na plus lub na minus), zgłoś problem technikowi serwisu.



### 8 Potwórz dla drugiej kadzi frytownicy dwukadziowej.

Jeżeli badana jest frytownica jednokadziowa, pomini ten etap i przejdź do czynności 9.

Jeżeli badana była jedna z kadzi frytownicy dwukadziowej, powtórz czynności od 5 do 7 dla drugiej kadzi.



### 9 Zakończenie kontroli kalibracyjnej.



Po przeprowadzeniu czynności od 5 do 7 dla kadzi (łącznie z obydwoma kadziami frytownicy dwukadziowej), naciśnij przycisk on/off w celu zakończenia kalibracji kadzi.



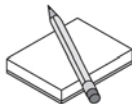
### 10 Kalibracja pozostałych frytownic.

Wykonaj czynności od 1 do 9 dla pozostałych frytownic.



<b>Cel</b>	Utrzymanie standardów bezpieczeństwa żywności dla produktów smażonych	
<b>Wymagany czas</b>	Przygotowanie 1 minuta	Wykonanie 5 minut
<b>Pora wykonania</b>	Przy otwarciu	Restauracje pracujące 24 godziny na dobę; rano
<b>Ikony zagrożeń</b>	 <b>Gorący tłuszcz</b>	 <b>Gorące powierzchnie</b>

### Narzędzia i materiały



Papier i ołówek

### Procedura

#### 1 Włącz frytownicę.

Naciśnij przycisk ON/OFF w celu włączenia frytownicy. Na ekranie zostanie wyświetlony napis „----”, nazwa produktu lub „LOW TEMP” (niska temperatura)



#### 2 Sprawdź ostatni czas przywracania.

Frytownica samoczynnie rejestruje czas przywracania za każdym razem, gdy temperatura kadzi wzrasta od temperatury 121°C do temperatury 149°C.

Naciśnij przycisk INFO. Na ekranie zostanie wyświetlony ostatni czas przywracania. Zanonuj czas przywracania.



#### 3 Porównaj ostatni czas przywracania z akceptowalnym czasem przywracania.

Akceptowalny czas przywracania dla frytownic elektrycznych wynosi poniżej 1:40 (jedna minuta i czterdzieści sekund). Akceptowalny czas przywracania dla frytownic gazowych wynosi poniżej 2:25 (dwie minuty i dwadzieścia pięć sekund).

Jeżeli zapisany czas przywracania jest krótszy niż dopuszczalny czas dla frytownicy, stan frytownicy jest akceptowalny. Przechodzimy do czynności 5.

Jeżeli zapisany czas przywracania jest dłuższy niż dopuszczalny czas dla frytownicy, stan frytownicy jest nieakceptowalny. Przejdź do następnej czynności.



ciąg dalszy ►

## Kalibracja czasu przywracania frytownicy (ciąg dalszy)

### 4 W razie potrzeby dokonaj regulacji frytownicy.

Jeżeli czas przywracania frytownicy jest niedopuszczalny, sprawdź następujące elementy. W razie natrafienia na problem skoryguj go zgodnie z opisem.



W przypadku frytownic elektrycznych upewnij się, że duża wtyczka zasilająca jest poprawnie podłączona do gniazdka. W razie potrzeby dokonaj korekty.

W przypadku frytownic gazowych sprawdź kąt uszczelki, ostrze grawitacyjne oraz odsunięcie. W razie potrzeby dokonaj korekty ich ustawienia.

W przypadku frytownic gazowych sprawdź przepływ powietrza oraz dmuchawę powietrza. W razie potrzeby wyreguluj.

W przypadku frytownic gazowych sprawdź stan palników promieniujących.

Postępuj zgodnie z działem rozwiązywania problemów w instrukcji obsługi.

### 5 Ponownie sprawdź czas przywracania.

Jeżeli nie można osiągnąć właściwego czasu przywracania, skontaktuj się z infolinią serwisową marki Frymaster pod numerem 1-800-551-8633.



### 6 Wykonaj kalibrację pozostałych frytownic.

Wykonaj czynności od 1 do 5 dla pozostałych frytownic.



**Cel** Usunięcie tłuszczu skarmelizowanego na czujniku temperatury w celu zapobieżenia awariom ogrzewania.

**Wymagany czas** Przygotowanie 5 minuta Wykonanie 15 minut (po 5 minut na każdą)

**Pora wykonania** W okresie mniejszego ruchu.


**Ikony zagrożeń**

-   **Gorący tłuszcz**
-   **Gorące powierzchnie**
-   **Substancje chemiczne**
-   **Gorące ciecze/para**

## Narzędzia i materiały



Zmywak wysokotemperaturowy Ecolab oraz uchwyt zmywaka




Ręcznik papierowy



Neoprenowe rękawice do obsługi filtra



Maska ochronna na twarz



Fartuch termoizolacyjny



Środek do czyszczenia frytownic KAY® QSR Fryer Cleanser

## Procedura

### 1 Przygotuj się do czyszczenia czujnika temperatury tłuszczu i wyłącz frytownicę.

Załóż rękawice neoprenowe, fartuch termoizolacyjny oraz maskę ochronną. Ten ubiór należy nosić w trakcie całej procedury.

Procedurę należy wykonywać dla każdej kadzi pojedynczo.

Naciśnij przycisk ON/OFF w celu wyłączenia frytownicy. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.



### 2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER (filtr).

Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk FILTER.



### 3 Przewiń do pozycji DRAIN TO PAN (spuść do miski).

Naciśnij dwukrotnie przycisk INFO, aż pojawi się pozycja DRAIN TO PAN (spuść do miski).



### 4 Naciśnij przycisk YES (tak).

Naciśnij przycisk YES (tak), aby kontynuować.



### 5 Spuszczanie

Tłuszcz jest spuszczaany z kadzi.



### 6 Czy kadź jest pusta?

Po opróżnieniu kadzi, na ekranie sterownika wyświetlany jest napis VAT EMPTY? (czy kadź jest pusta?) naprzemiennie z napisem YES (tak).



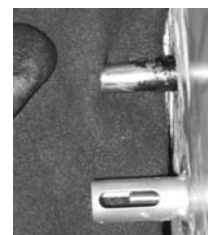
### 7 Naciśnij przycisk YES (tak).

Naciśnij przycisk YES (tak), aby kontynuować.







### 8 Wyszoruj czujnik temperatury tłuszczu.

Użyj zmywaka wysokotemperaturowego oraz środka do czyszczenia frytownic do usunięcia skarmelizowanego tłuszczu na powierzchni czujnika temperatury. Wytrzyj ręcznikami papierowymi w celu usunięcia wszelkich pozostałości.



ciąg dalszy ►

-   **Gorące powierzchnie**
-   **Substancje chemiczne**
-   **Gorące ciecze/para**
-   **Gorący tłuszcz**



## Czyszczenie czujnika temperatury oleju (ciąg dalszy)

### 9 Napełnij kadź.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis FILL VAT FROM DRAIN PAN? (napełnić kadź z miski?) naprzemiennie z YES (tak)/NO (nie).



### 10 Naciśnij przycisk YES (tak).

Naciśnij przycisk YES, aby kontynuować.



### 11 Napełnianie

Tłuszcz jest pompowany do kadzi.



**Gorący tłuszcz**



### 12 Czy kadź jest pełna?

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS VAT FULL? (czy kadź jest pełna?) naprzemiennie z YES (tak)/NO (nie).



### 13 Naciśnij przycisk YES (tak).

Jeśli kadź jest pełna, naciśnij przycisk YES. Jeżeli kadź nie jest pełna, naciśnij przycisk NO i przejdź do czynności 11.



### 14 Powtórz dla pozostałych kadzi.

<b>Cel</b>	Usunięcie skarmelizowanego tłuszczu z elementów grzewczych (dla modeli elektrycznych) i z kadzi.	
<b>Wymagany czas</b>	Przygotowanie 5 minut	Przygotowanie 15 minut, wykonanie 60 minut na każdą kadź
<b>Pora wykonania</b>	To zadanie może być wykonywane osobno dla każdej kadzi. W pozostałych kadziach można przygotowywać dania dla klientów.	Restauracje pracujące 24 godziny na dobę: To zadanie może być wykonywane osobno dla każdej kadzi. W pozostałych kadziach można przygotowywać dania dla klientów.
<b>Ikony zagrożeń</b>	<b>Substancje chemiczne</b> <b>Prąd elektryczny</b> <b>Gorące ciecze/para</b> <b>Gorący tłuszcz</b> <b>Gorące powierzchnie</b> <b>Obsługa ręczna</b> <b>Ruchome części</b> <b>Ostre przedmioty/krawędzie</b> <b>Śliska podłoga</b>	

### Narzędzia i materiały



Fartuch termooizolacyjny



Wysokotemperaturowa szcotka precyzyjna Ecolab



Wiadro z tworzywa sztucznego



Wiadro na czyste i zdezynfekowane ręczniki



Wiadro na brudne ręczniki



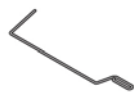
Maska ochronna na twarz



Odgarniak



Rękawice neoprenowe



Chwytnak



Środek do czyszczenia frytownicy KAY® QSR Fryer Cleanser



Środek do odtłuszczenia KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Wózek do utylizacji tłuszczu



Ręczniki papierowe



Zmywak wysokotemperaturowy Ecolab oraz uchwyty zmywaka

**Procedura** Czyszczenie dogłębne jest wykonywana zgodnie z procedurą opracowaną przez firmę Kay Chemical. Oprócz niniejszego podręcznika niezbędne są instrukcje firmy Kay Chemical.

#### 1 Wykonaj przygotowania do czyszczenia dogłębnego i wyłącz frytownicę.

Załóż rękawice neoprenowe, fartuch termooizolacyjny oraz maskę ochronną. Ten ubiór należy nosić w trakcie całej procedury.

Procedurę należy wykonywać dla każdej kadzi pojedynczo.

Sprawdź, czy filtry frytownicy znajdują się na swoim miejscu. Włącz co najmniej jeden wentylator wyciągowy. Wentylator musi być włączony przez cały czas wykonywania procedury.

Upewnij się, że stojak podtrzymujący kosz znajduje się w kadzi.

Naciśnij przycisk ON/OFF w celu wyłączenia frytownicy. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.



#### **Ostrzeżenie dot. urządzenia**

W celu uniknięcia przypadkowego włączenia urządzeń gaśniczych wentylator wyciągowy musi być włączony, a filtry frytownicy muszą być na swoim miejscu przez cały czas wykonywania procedury.



#### 2 Zdemontuj miskę filtra.

Zdemontuj miskę filtra i usuń kosz na okruchy, pierścien dociskający, wkładkę filtra i sito.

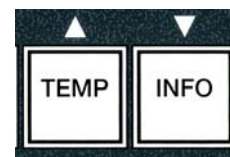
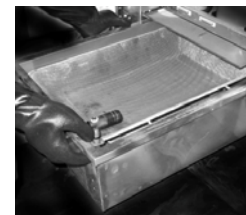


#### 3 Ustaw MSDU.

Upewnij się, że MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit lub wózek do utylizacji tłuszczu) znajduje się w odpowiednim miejscu pod otworem spustowym.

#### 4 Włącz tryb czyszczenia dogłębnego.

Naciśnij jednocześnie przyciski Temp oraz Info i przytrzymaj je, aż na komputerze pojawi się napis LEVEL 1 oraz ENTER CODE.



# Tryb dogłębego czyszczenia pojemników systemu JIB (ciąg dalszy)

- 5 Wprowadź kod.**  
Za pomocą klawiszy numerycznych wprowadź kod 1-2-3-4



- 6 Przewiń menu do pozycji Deep Clean.**  
Naciśnij przycisk „Info” w celu przewinięcia do pozycji DEEP CLEAN MODE.



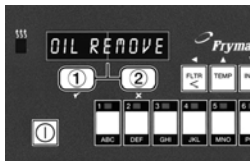
- 7 Naciśnij przycisk zatwierdzenia wyboru.**  
Naciśnij przycisk 1 ✓ pod czyszczoną kadzią.



- 8 Zatwierdź wykonanie czyszczenia dogłębego.**  
Na ekranie komputera wyświetlany jest napis DEEP CLEAN? (czyszczenie dogłębne) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie). Naciśnij przycisk 1 ✓ .



- 9 Sprawdź, czy tłuszcz został usunięty.**  
**Frytownice dwukadziowe:** Na ekranie komputera wyświetlany jest napis Deep Clean naprzemiennie z napisem L R. Naciśnij przycisk 1 ✓ lub przycisk 2 ✕ pod odpowiednią kadzią do czyszczenia. Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS OIL REMOVED? (czy tłuszcz został spuszczone) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie).



**Frytownice jednokadziowe:** Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS OIL REMOVED? (czy tłuszcz został spuszczone) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie).

- 10 Potwierdź stan kadzi.**  
**Kadz pusta:** Naciśnij przycisk 1 ✓ . Na ekranie komputera wyświetlany jest napis SOLUTION ADDED? (czy dodano roztwór?) naprzemiennie z YES (tak).



**Kadz z olejem:** Naciśnij przycisk 2 ✕ . Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (czy zestaw utylizacyjny znajduje się na swoim miejscu?) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie).



- 11 Spuść olej z kadzi.**  
**Kadz pusta:** Przejdź do czynności 12.

Upewnij się, że MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit lub wózek do utylizacji tłuszczu) jest ustawiony pod króćcem spustu tłuszczu.

**Frytownica jednokadziowa:** Naciśnij przycisk 1 ✓ i odczekaj, aż tłuszcz spłynie do wózka do utylizacji tłuszczu. Skieruj pozostałości smażonej żywności lub inne osady do zaworu spustowego, aby umożliwić ich spuszczenie wraz z tłuszczem. Na ekranie komputera pojawi się napis DISPOSING (opróżnianie) zmieniający się na VAT EMPTY? (czy kadz pusta?)

Naciśnij przycisk 1 ✓ .

 **Gorący tłuszcz**


Tłuszcz może mieć wysoką temperaturę. Unikaj rozlewania tłuszczu.

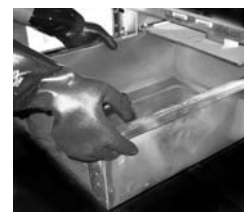
- 12 Wymień miskę filtra.**  
Umieść w szafce frytownicy miskę filtra oraz wszystkie zdemontowane elementy.

 **Gorące powierzchnie**

- 13 Wlej do kadzi środek odtłuszczający i gorącą wodę.**  
Ostrożnie wlej do kadzi środek do odtłuszczenia KAY® QSR Heavy Duty Degreaser . W przypadku czyszczenia kadzi frytownicy jednokadziowej należy użyć 2,52 litra środka odtłuszczającego. W przypadku czyszczenia kadzi frytownicy dwukadziowej należy użyć 1,26 litra środka odtłuszczającego. Dopełnić kadz za pomocą gorącej wody. Roztwór powinien sięgać 2,5 centymetra powyżej znacznika poziomu.

Dodatkowe instrukcje można znaleźć w procedurze dogłębego czyszczenia frytownic opracowanej przez firmę Kay Chemical.

 **Substancje chemiczne**  
Środek do odtłuszczenia KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



## Tryb dogłębnego czyszczenia pojemników systemu JIB (ciąg dalszy)

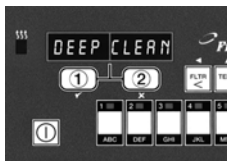
### 14 Po dodaniu środka do odtłuszczenia

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis SOLUTION ADDED? (czy dodano roztwór?) naprzemiennie z YES (tak). Naciśnij przycisk 1 ✓.



### 15 Rozpocznij czyszczenie dogłębne

Na komputerze wyświetlany jest napis DEEP CLEAN (czyszczenie dogłębne) naprzemiennie z licznikiem odliczającym czas jednej godziny. Roztwór zostanie podgrzany do temperatury 91°C. Roztwór powinien być powoli doprowadzony do gotowania na wolnym ogniu. W trakcie pracy licznika czasu wykonaj czynności od 15 do 18.



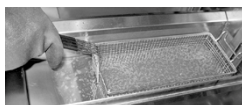
#### Gorące ciecze/para

Roztworu nie wolno doprowadzać do wrzenia, gdyż może on wykipieć. W razie zauważenia kipienia należy przerwać czyszczenie dogłębne poprzez naciśnięcie dwóch przycisków i przytrzymanie ich przez trzy sekundy.

Podczas czyszczenia dogłębnego nie wolno pozostawiać frytownicy bez nadzoru.

### 16 Oczyszcz kosze smaźalnice.

Umieść kosze smaźalnice w roztworze czyszczącym. Po ich oczyszczeniu przekaż kosze innej osobie do zanieśienia do zlewu trzykomorowego. Należy je dokładnie wypłukać i osuszyć.



#### **⚠ Ostrzeżenie dot. urządzenia**

W roztworze czyszczącym nie wolno umieszczać żadnych elementów wykonanych z aluminium. Z tego materiału wykonane są metalowe wieszaki na koszyki.

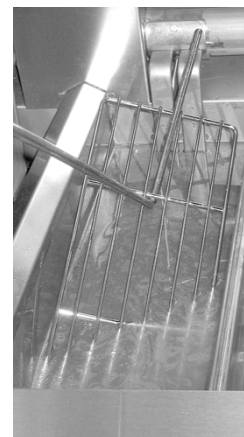
### 17 Oczyszcz stojak podtrzymujący kosz.

Za pomocą chwytaka wyjmij stojak podtrzymujący kosz z kadzi. Przekaż stojak innej osobie do zanieśienia do zlewu trzykomorowego i dokładnego wypłukania w gorącej wodzie. Wyszusz dokładnie.



#### Gorące powierzchnie

Stojak podtrzymujący kosze jest bardzo gorący.



### 18 Wyszoruj wnętrze kadzi.

Wyszoruj ścianę przednią, tylną i ścianki boczne kadzi za pomocą zmywaka wysokotemperaturowego wraz z uchwytem zmywaka oraz środka do czyszczenia frytownicy Kay QSR Fryer Cleanser.



### 19 Czyszczenie zakończone

Po około godzinie na ekranie komputera pojawi się napis CLEAN DONE (czyszczenie zakończone) i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij 1 ✓, aby wyłączyć alarm.



### 20 Spuść roztwór z kadzi.

W celu spuszczenia roztworu postępuj zgodnie z procedurą dogłębnego czyszczenia opracowaną przez firmę Kay Chemical.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS SOLUTION REMOVED? (czy roztwór został spuszczony?) naprzemiennie z YES (tak). Po spuszczeniu roztworu naciśnij przycisk 1 ✓.



#### Gorące ciecze/para

Roztwór jest bardzo gorący. Unikaj rozbryzgiwania roztworu.



## Tryb dogłębnego czyszczenia pojemników systemu JIB (ciąg dalszy)

### 21 Wyszoruj wnętrze kadzi.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis SCRUB VAT COMPLETE? (czy kadź została wyszorowana?) naprzemiennie z YES (tak).

Wyszoruj ściankę przednią, tylną, ścianki boczne oraz górną powierzchnię kadzi za pomocą zmywaka wysokotemperaturowego wraz z uchwytem zmywaka oraz środka do czyszczenia frytownic. Usuń wszelkie pozostałe osady. Użyj wysokotemperaturowej szczotki precyzyjnej do oczyszczenia między zwojami i pod węzownicą, naroży kadzi i innych miejsc trudno dostępnych.

Po wyszorowaniu kadzi naciśnij przycisk 1 ✓.



### 22 Spuszczanie

Na ekranie komputera wyświetlony jest napis DRAINING (spuszczanie) oznaczający spuszczenie niewielkiej ilości roztworu z kadzi.

 **Gorące ciecze/para**

Roztwór jest bardzo gorący. Unikaj rozbryzgiwania roztworu.



### 23 Przepłucz kadź za pomocą wody.

Dokładnie wypłucz kadź za pomocą ciepłej wody (38°C). Upewnij się, że miska filtra jest założona i może przechwytywać wodę z płukania. Powtórz płukanie z użyciem czystej, ciepłej wody.



### 24 Płukanie zakończone

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis RINSE COMPLETE? (czy płukanie zostało zakończone?) naprzemiennie z YES (tak).

Po zakończeniu płukania naciśnij przycisk 1 ✓.



### 25 Zdemontuj miskę filtra.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis REMOVE PAN (zdemontuj miskę).

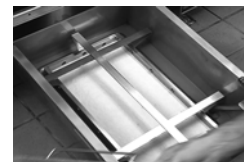
Zdemontuj miskę filtra.

 **Gorące powierzchnie**



### 26 Osusz kadź, oczyść i osusz miskę

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis VAT AND PAN DRY? (czy kadź i miska są suche?) naprzemiennie z napisem YES (tak). Zdemontuj miskę filtra i spuść z niej pozostałości zgodnie z procedurą czyszczenia dogłębnego opracowaną przez Kay Chemical. Wytrzyj kadź do sucha za pomocą czystego zdezynfekowanego ręcznika. Dokładnie osusz wnętrze kadzi za pomocą ręczników papierowych. Oczyszć i osusz miskę filtra. Zamontuj ją wraz ze wszystkimi elementami i włóż nową wkładkę filtra.



### 27 Kadź i miska są suche


Naciśnij przycisk 1 ✓, gdy kadź i miska zostaną osuszone i będą gotowe do przywrócenia do eksploatacji.

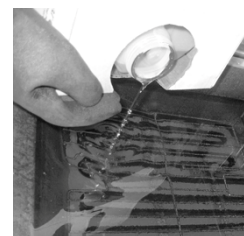


### 28 Napełnij kadź tłuszczem.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis MANUAL FILL VAT (ręczne napełnianie kadzi) naprzemiennie z YES (tak). Napełnij kadź odpowiednią ilością tłuszczu.

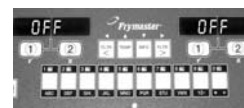
Naciśnij przycisk 1 ✓ po napełnieniu kadzi do dolnej kreski poziomu oleju.










 **Obsługa ręczna**



### 29 Powrót do stanu wyłączenia (OFF).

Komputer wyświetla OFF.



<b>Cel</b>	Usunięcie skarmelizowanego tłuszczu z elementów grzewczych (dla modeli elektrycznych) i z kadzi.	
<b>Wymagany czas</b>	Przygotowanie 5 minut	Przygotowanie 15 minut, wykonanie 60 minut na każdą kadź
<b>Pora wykonania</b>	To zadanie może być wykonywane osobno dla każdej kadzi. W pozostałych kadziach można przygotowywać dania dla klientów.	Restauracje pracujące 24 godziny na dobę: To zadanie może być wykonywane osobno dla każdej kadzi. W pozostałych kadziach można przygotowywać dania dla klientów.
<b>Ikony zagrożeń</b>	 <b>Substancje chemiczne</b>  <b>Prąd elektryczny</b>  <b>Gorące ciecze/para</b>  <b>Gorący tłuszcz</b>  <b>Gorące powierzchnie</b>  <b>Obsługa ręczna</b>  <b>Ruchome części</b>  <b>Ostre przedmioty/krawędzie</b>  <b>Śliska podłoga</b>	

### Narzędzia i materiały



Fartuch termoizolacyjny



Wysokotemperaturowa szczotka precyzyjna Ecolab



Wiadro z tworzywa sztucznego



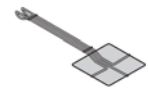
Wiadro na czyste i zdezynfekowane ręczniki



Wiadro na brudne ręczniki



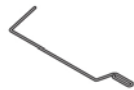
Maska ochronna na twarz



Odgarniak



Rękawice neoprenowe



Chwytnak



Środek do czyszczenia frytownicy KAY® QSR Fryer Cleanser



Środek do odtłuszczenia KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Wózek do utylizacji tłuszczu



Ręczniki papierowe



Zmywak wysokotemperaturowy Ecolab oraz uchwyty zmywaka

**Procedura** Czyszczenie dogłębne jest wykonywana zgodnie z procedurą opracowaną przez firmę Kay Chemical. Oprócz niniejszego podręcznika niezbędne są instrukcje firmy Kay Chemical.

#### 1 Wykonaj przygotowania do czyszczenia dogłębnego i wyłącz frytownicę.

Założ rękawice neoprenowe, fartuch termoizolacyjny oraz maskę ochronną. Ten ubiór należy nosić w trakcie całej procedury.

Procedurę należy wykonywać dla każdej kadzi pojedynczo.

Sprawdź, czy filtry frytownicy znajdują się na swoim miejscu. Włącz co najmniej jeden wentylator wyciągowy. Wentylator musi być włączony przez cały czas wykonywania procedury.

Upewnij się, że stojak podtrzymujący kosz znajduje się w kadzi.

Naciśnij przycisk ON/OFF w celu wyłączenia frytownicy. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.



#### **Ostrzeżenie dot. urządzenia**

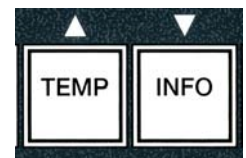
W celu uniknięcia przypadkowego włączenia urządzeń gaśniczych wentylator wyciągowy musi być włączony, a filtry frytownicy muszą być na swoim miejscu przez cały czas wykonywania procedury.



#### 2 Włącz tryb czyszczenia dogłębnego.

**NIE WOLNO** zlewać zużytego tłuszczu do zbiornika odpadów, do zanieczyszczonej miski filtra lub gdy zdemontowany jest jeden z elementów.

Naciśnij jednocześnie przyciski Temp oraz Info i przytrzymaj je, aż na komputerze pojawi się napis LEVEL 1 oraz ENTER CODE.



#### 3 Wprowadź kod.

Za pomocą klawiszy numerycznych wprowadź kod 1-2-3-4



#### 4 Przewiń menu do pozycji Deep Clean.

Naciśnij przycisk „Info” w celu przewinięcia do pozycji DEEP CLEAN MODE.



# Tryb dogłębnego czyszczenia systemu zbiorczego (ciąg dalszy)

## 5 Naciśnij przycisk zatwierdzenia wyboru.

Naciśnij przycisk 1 ✓ pod czyszczoną kadzią.



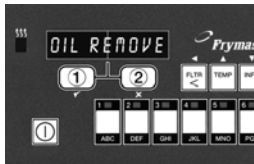
## 6 Zatwierdź wykonanie czyszczenia dogłębnego.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis DEEP CLEAN? (czyszczenie dogłębne) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie). Naciśnij przycisk 1 ✓.



## 7 Sprawdź, czy tłuszcz został usunięty.

**Frytownice dwukadziowe:** Na ekranie komputera wyświetlany jest napis Deep Clean naprzemiennie z napisem L R. Naciśnij przycisk 1 ✓ lub przycisk 2 ✗ pod odpowiednią kadzią do czyszczenia. Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS OIL REMOVED? (czy tłuszcz został spuszczony) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie).



**Frytownice jednokadziowe:** Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS OIL REMOVED? (czy tłuszcz został spuszczony) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie).

## 8 Potwierdź stan kadzi.

**Kadz pusta:** Naciśnij przycisk 1 ✓. Na ekranie komputera wyświetlany jest napis SOLUTION ADDED? (czy dodano roztwór?) naprzemiennie z YES (tak).



**Kadz z olejem:** Naciśnij przycisk 2 ✗. Na ekranie komputera wyświetlany jest napis DRAINING (spuszczanie), a następnie napis VAT EMPTY? (kadz pusta?) naprzemiennie z YES? (tak?).



## Gorący tłuszcz

Tłuszcz może mieć wysoką temperaturę. Unikaj rozlewania tłuszczu.



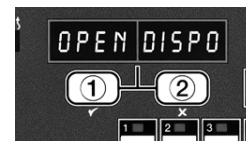
## 9 Kadz pusta.

Naciśnij przycisk 1 ✓.



## 10 Otwórz zawór spustowy.

Na ekranie komputera wyświetlony jest napis OPEN DISPOSE VALVE (otwórz zawór spustowy). Odblokuj zawór i pociągnij dźwignię zaworu spustowego do przodu, aby rozpocząć zlewanie.



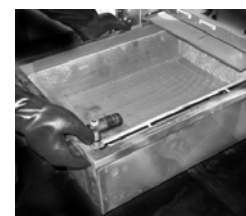
## 11 Spuszczanie

Przy włączonej pompie przez cztery minuty na ekranie komputera wyświetlany jest napis DISPOSING (spuszczanie).



## 12 Zdemontuj miskę filtra.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis REMOVE PAN (zdemontuj miskę). Zdemontuj miskę filtra i upewnij się, że miska jest pusta. W takim razie zdemontuj kosz na okruchy, pierścień dociskający, wkładkę filtra oraz sito.



## 13 Czy miska jest pusta?

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS PAN EMPTY? (czy miska jest pusta?) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie). Zdemontuj miskę filtra i upewnij się, że miska jest pusta.



**Pusta miska:** Naciśnij przycisk 1 ✓.



**Olej w misce:** Naciśnij przycisk 2 ✗. Pompa zostaje włączona na kolejne cztery minuty.

## Tryb dogłębnego czyszczenia systemu zbiorczego (ciąg dalszy)

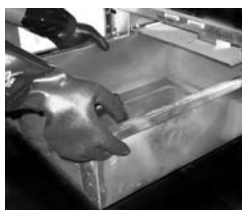
### 14 Zamknij zawór spustowy.

Na ekranie komputera wyświetlony jest napis CLOSE DISPOSE VALVE (zamknij zawór spustowy). Zamknij zawór spustowy poprzez popchnięcie dźwigni zaworu do oporu w stronę tylnej części frytownicy. Zablokuj dźwignię.



### 15 Włóż miskę filtra.

Na ekranie komputera wyświetlony jest napis INSERT PAN (zamontuj miskę). Umieść w szafce frytownicy miskę filtra oraz wszystkie zdemontowane elementy.



**Gorące powierzchnie**

### 16 Wlej do kadzi środek odtłuszczający i gorącą wodę.

Ostrożnie wlej do kadzi środek do odtłuszczenia KAY® QSR Heavy Duty Degreaser. W przypadku czyszczenia kadzi frytownicy jednokadziowej należy użyć 2,52 litra środka odtłuszczającego. W przypadku czyszczenia kadzi frytownicy dwukadziowej należy użyć 1,26 litra środka odtłuszczającego. Dopełnij kadź za pomocą gorącej wody. Roztwór powinien sięgać 2,5 centymetra powyżej znacznika poziomu.



Dodatkowe instrukcje można znaleźć w procedurze dogłębego czyszczenia frytownic opracowanej przez firmę Kay Chemical.



**Substancje chemiczne**  
Środek do odtłuszczenia KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

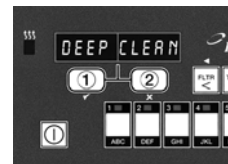
### 17 Po dodaniu środka do odtłuszczenia

Na ekranie komputera wyświetlony jest napis SOLUTION ADDED? (czy dodano roztwór?) naprzemiennie z YES (tak). Naciśnij przycisk 1 ✓.



### 18 Rozpocznij czyszczenie dogłębne.

Na komputerze wyświetlony jest napis DEEP CLEAN (czyszczenie dogłębne) naprzemiennie z licznikiem odliczającym czas jednej godziny. Roztwór zostanie podgrzany do temperatury 91°C. Roztwór powinien być powoli doprowadzony do gotowania na wolnym ogniu. W trakcie pracy licznika czasu wykonaj czynności od 19 do 21.



**Gorące ciecze/para**

Roztworu nie wolno doprowadzać do wrzenia, gdyż może on wykipieć. W razie zauważenia kipienia należy przerwać czyszczenie dogłębne poprzez naciśnięcie dwóch przycisków i przytrzymanie ich przez trzy sekundy.

Podczas czyszczenia dogłębnego nie wolno pozostawiać frytownicy bez nadzoru.

### 19 Oczyszcz kosze smaźnicze.

Umieść kosze smaźnicze w roztworze czyszczącym. Po ich oczyszczeniu przekaż kosze innej osobie do zanieśienia do zlewu trzykomorowego. Należy je dokładnie wypłukać i osuszyć.



### **⚠ Ostrzeżenie dot. urządzenia**

W roztworze czyszczącym nie wolno umieszczać żadnych elementów wykonanych z aluminium. Z tego materiału wykonane są metalowe wieszaki na koszyki.



## Tryb dogłębnego czyszczenia systemu zbiorczego (ciąg dalszy)

### 20 Oczyszczyć stojak podtrzymujący kosz.

Za pomocą chwytaka wyjmij stojak podtrzymujący kosz z kadzi. Przekaż stojak innej osobie do zanieśienia do zlewu trzykomorowego i dokładnego wypłukania w gorącej wodzie. Wysusz dokładnie.



#### Gorące powierzchnie

Stojak podtrzymujący kosze jest bardzo gorący.



### 21 Wyszoruj wnętrze kadzi.

Wyszoruj ściankę przednią, tylną i ścianki boczne kadzi za pomocą zmywaka wysokotemperaturowego wraz z uchwytem zmywaka oraz środka do czyszczenia frytownic Kay QSR Fryer Cleanser w celu usunięcia pozostałych osadów.



### 22 Czyszczenie zakończone

Po około godzinie na ekranie komputera pojawi się napis CLEAN DONE (czyszczenie zakończone) i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij 1 ✓, aby wyłączyć alarm.



### 23 Spuść roztwór z kadzi.

W celu spuszczenia roztworu postępuj zgodnie z procedurą dogłębnego czyszczenia opracowaną przez firmę Kay Chemical.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis IS SOLUTION REMOVED? (czy roztwór został spuszczony?) naprzemiennie z YES (tak). Po spuszczeniu roztworu naciśnij przycisk 1 ✓.



#### Gorące ciecze/para

Roztwór jest bardzo gorący. Unikaj rozbryzgiwania roztworu.



### 24 Wyszoruj wnętrze kadzi.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis SCRUB VAT COMPLETE? (czy kadź została wyszorowana?) naprzemiennie z YES (tak).

Wyszoruj ściankę przednią, tylną, ścianki boczne oraz górną powierzchnię kadzi za pomocą zmywaka wysokotemperaturowego wraz z uchwytem zmywaka oraz środka do czyszczenia frytownic. Usuń wszelkie pozostałe osady. Użyj wysokotemperaturowej szczotki precyzyjnej do oczyszczenia między zwojami i pod węzownicą, naroży kadzi i innych trudno dostępnych miejsc.

Po wyszorowaniu kadzi naciśnij przycisk 1 ✓.



### 25 Spuszczanie

Na ekranie komputera wyświetlony jest napis DRAINING oznaczający spuszczenie niewielkiej ilości roztworu z kadzi.

#### Gorące ciecze/para

Roztwór jest bardzo gorący. Unikaj rozbryzgiwania roztworu.



### 26 Przepłucz kadź za pomocą wody.

Dokładnie wypłucz kadź za pomocą ciepłej wody (38°C). Upewnij się, że miska filtra jest założona i może przechwycić wodę z płukania. Powtórz płukanie z użyciem czystej, ciepłej wody.



### 27 Płukanie zakończone

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis RINSE COMPLETE? (czy płukanie zostało zakończone?) naprzemiennie z YES (tak).

Po zakończeniu płukania naciśnij przycisk 1 ✓.



## Tryb dogłębnego czyszczenia systemu zbiorczego (ciąg dalszy)

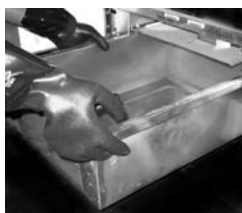
### 28 Zdemontuj miskę filtra.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis REMOVE PAN (zdemontuj miskę).

Zdemontuj miskę filtra.



**Gorące powierzchnie**



### 29 Osusz kadź, oczyść i osusz miskę

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis VAT AND PAN DRY? (czy kadź i miska są suche?) naprzemiennie z napisem YES (tak). Zdemontuj miskę filtra i spuść z niej pozostałości zgodnie z procedurą czyszczenia dogłębnego opracowaną przez Kay Chemical. Wytrzyj kadź do sucha za pomocą czystego zdezynfekowanego ręcznika. Dokładnie osusz wnętrze kadzi za pomocą ręczników papierowych. Oczyść i osusz miskę filtra. Zamontuj ją wraz ze wszystkimi elementami i włóż nową wkładkę filtra.



### 30 Kadź i miska są suche

Naciśnij przycisk 1 ✓, gdy kadź i miskę zostaną osuszone i będą gotowe do przywrócenia do eksploatacji.



### 31 Napełnij kadź tłuszczem.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis FILL VAT FROM BULK? (napełnić kadź ze zbiornika zbiorczego?) naprzemiennie z YES (tak). Napełnij kadź odpowiednią ilością tłuszczu.

Naciśnij przycisk 1 ✓ po napełnieniu kadzi do dolnej kreski poziomu oleju.



### 32 Napełnij kadź tłuszczem.

Na ekranie komputera wyświetlany jest napis PRESS AND HOLD YES TO FILL (naciśnij i przytrzymaj klawisz YES, aby napełnić) naprzemiennie z YES (tak). Naciśnij i przytrzymaj przycisk 1 ✓ w celu napełnienia kadzi. Zwolnij przycisk, gdy kadź będzie napełniona do dolnej kreski poziomu oleju.



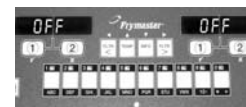
### 33 Napełnianie




W trakcie napełniania kadzi olejem na ekranie wyświetlany jest napis FILLING (napełnianie). Po zwolnieniu przycisku na ekranie pojawi się napis CONTINUE FILLING? (kontynuować napełnianie?) naprzemiennie z YES (tak) NO (nie). Aby kontynuować napełnianie, naciśnij i przytrzymaj przycisk 1 ✓.



### 34 Powrót do stanu wyłączenia (OFF).

Na ekranie komputera zostaje wyświetlony napis OFF.



<b>Cel</b>	Nieprawidłowe działanie regulacji górnej temperatury granicznej może doprowadzić do poważnej awarii urządzeń oraz do wystąpienia niebezpiecznej sytuacji. Nie wolno używać frytownicy z wadliwie działającym sterowaniem górnej temperatury granicznej. To sprawdzenie należy wykonać, gdy frytownica nie będzie używana przez jedną godzinę oraz przed zaplanowaną wymianą tłuszczu. Po wykonaniu testu należy zutylizować tłuszcz.	
<b>Wymagany czas</b>	Czas rozgrzewania frytownicy 45 minut	25 minut na każdą kadź 1 godzina na ostygnięcie oleju przed przekazaniem do utylizacji.
<b>Pora wykonania</b>	Po zamknięciu. To sprawdzenie należy wykonać wtedy, gdy tłuszcz został przeznaczony do zutylizowania.	Restauracje pracujące 24 godziny na dobę: w okresie mniejszego natężenia ruchu, przed zaplanowaną wymianą tłuszczu.
<b>Ikony zagrożień</b>	 <b>Gorące ciecze/para</b>  <b>Gorący tłuszcz</b>  <b>Gorące powierzchnie</b>	

## Narzędzia i materiały



Wózek do utylizacji tłuszczu



Rękawice neoprenowe

## Procedura

### 1 Przygotowanie do sprawdzenia.

Upewnij się, że tłuszcz we frytownicy jest przeznaczony do wymiany. Po zakończeniu procedury tłuszcz musi zostać oddany do utylizacji.



Sprawdź poziom tłuszczu we frytownicy. Powinien dochodzić do górnej kreski poziomu oleju.

Sprawdź temperaturę oleju poprzez naciśnięcie przycisku TEMP. Temperatura oleju powinna być powyżej 82°C.



Upewnij się, że filtry w okapie są założone, a następnie włącz wentylatory wyciągowe.

Wentylatory muszą być włączone przez cały czas wykonywania procedury. W trakcie tej procedury tłuszcz we frytownicy zostanie ogrzany do bardzo wysokiej temperatury. Może wystąpić dymienie tłuszczu i będzie on bardzo gorący.



### 2 Wyłącz komputer

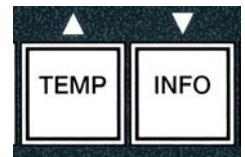
Naciśnij przycisk wyłącznika.

 **Gorące powierzchnie**



### 3 Wejść w tryb programowania

Naciśnij jednocześnie przyciski Temp oraz Info i przytrzymaj je, aż na komputerze pojawi się napis LEVEL 1 oraz ENTER CODE.



### 4 Wprowadź kod

Za pomocą klawiszy numerycznych wprowadź kod 1-2-3-4.



### 5 Zmiany wyświetlanego ekranu

Na ekranie komputera wyświetlony jest program poziomu 1.



### 6 Przewiń przez dostępne pozycje

Naciśnij przycisk „Info” w celu przewinięcia do pozycji High Limit Test.



### 7 Potwierdź wybór

Naciśnij przycisk 1 ✓.



# Sprawdzenie sterowania wyłączeniem przy górnej temperaturze granicznej (ciąg dalszy)

## 8 Potwierdź wybór testu

Na ekranie komputera zostanie wyświetlony napis HI LIMIT? (test górnej wartości granicznej?) naprzemiennie z napisem YES (tak) NO (nie).



## 9 Naciśnij przycisk

Naciśnij przycisk ✓.



## 10 Naciśnij i przytrzymaj przycisk zatwierdzenia.

Na ekranie komputera zostanie wyświetlony napis PRESS AND HOLD CHECK (naciśnij i przytrzymaj przycisk zatwierdzenia).



## 11 Naciśnij i przytrzymaj przycisk

Naciśnij i przytrzymaj przycisk ✓ dotyczący testowanej kadzi. Na ekranie komputera zostanie wyświetlona faktyczna temperatura kadzi podczas testu.



## 12 Podgrzewanie kadzi

Na ekranie komputera zostanie wyświetlony napis HOT HI-1, po osiągnięciu temperatury 210°C±12°C. Dla komputerów używanych na terenie Unii Europejskiej (posiadających oznaczenie CE) wartość ta wynosi 202°C.



## 13 Przerwanie przy górnej temperaturze granicznej

Przy przerwaniu ogrzewania w górnej temperaturze granicznej (od 217°C do 231°C) na ekranie komputera zostaje wyświetlony napis HELP (pomoc) naprzemiennie z HI-2.



## 14 Awaria przerwania przy górnej temperaturze granicznej

W razie braku działania na ekranie komputera zostaje wyświetlony napis HIGH LIMIT FAILURE (awaria wyłączenia przy górnej temperaturze granicznej) naprzemiennie z napisem DISCONNECT POWER (odłącz zasilanie). W takim wypadku należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z serwisem.

## 15 Zwolnij przycisk

Zwolnij przycisk 1 ✓.

## 16 Po ostygnięciu tłuszczu wyłącz urządzenie.

Gdy temperatura kadzi spadnie poniżej 204°C, naciśnij dwukrotnie przycisk 2 ✕, aby wyjść i wyłączyć urządzenie.





## 17 Zutilizuj tłuszcz.

Po przeprowadzeniu testu górnej temperatury granicznej zutilizuj tłuszcz. W przypadku restauracji bez systemu RTI użyj MSDU (wózka do utylizacji tłuszczu). W przypadku stosowania zbiorczego systemu tłuszczu postępuj zgodnie z właściwymi procedurami utylizacji tłuszczu.



## 18 Sprawdź działanie wyłączenia przy górnej temperaturze granicznej w pozostałych frytownicach.

Powtórz czynności od 3 do 18 dla pozostałych frytownic.

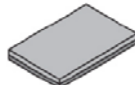
<b>Cel</b>	Utrzymanie sprawności pompy filtra frytownicy	
<b>Wymagany czas</b>	Przygotowanie 2 minut	Wykonanie 5 minut
<b>Pora wykonania</b>	Przy otwarciu, frytownica musi być zimna	Restauracje pracujące 24 godziny na dobę: W okresie mniejszego ruchu, gdy można wyłączyć frytownicę.
<b>Ikony zagrożeń</b>	 <b>Gorący tłuszcz</b>	 <b>Gorące powierzchnie</b>

**Narzędzia i materiały**

Uszczelnienia o-ring dla pompy filtra



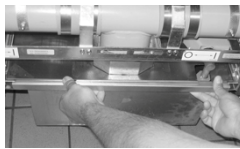
Wkrętak płaski



Zmywak nierysujący

**Procedura****1 Przygotuj frytownicę do procedury.**

Sprawdź, czy frytownica jest zimna. Tę procedurę można wykonać tylko, gdy frytownica jest zimna i miska filtra jest pusta.

**2 Zdemontuj miskę filtra.**

Wyciągnij miskę filtra z szafki.

**3 Wymień uszczelkę o-ring.**

Zdejmij uszczelkę o-ring z króćca miski. Na jej miejsce załóż nową uszczelkę o-ring. Uszczelki o-ring można nabyć w lokalnym autoryzowanym punkcie serwisowym.

**4 Oczyszcz rury wlotowe.**








Za pomocą zmywaka nierysującego oczyść męską i żeńską rurę wlotową.

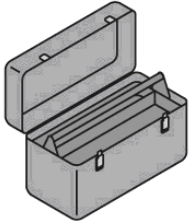
**5 Zamontuj miskę filtra.**

Zamontuj miskę w szafce frytownicy.

** Ostrzeżenie dot. urządzenia**

Używaj tylko zamiennych uszczelnień o-ring dostarczanych przez producenta. Te uszczelki zostały wyprodukowane pod kątem używania z gorącym tłuszczem smaźniczym. Uniwersalne uszczelki nie nadają się do tego celu.


<b>Cel</b>	Frymaster zaleca wykonywanie nie rzadziej niż corocznie ogłędzin urządzenia przez serwisanta akredytowanego przez producenta. Pozwoli to utrzymać bezpieczny stan maszyny oraz jej pracę z najwyższą wydajnością.		
<b>Wymagany czas</b>	Nie dotyczy	Pełne ogłędziny frytownicy: 1 godzina na frytownicę	
<b>Pora wykonania</b>	Ogłędziny powinny być tak zaplanowane, aby nie przerywać pracy restauracji, a jednocześnie zapewnić serwisantowi odpowiedni dostęp do urządzenia.		
<b>Ikony zagrożeń</b>	 <b>Substancje chemiczne</b>	 <b>Prąd elektryczny</b>	 <b>Gorący tłuszcz</b>
	 <b>Obsługa ręczna</b>	 <b>Ruchome części</b>	 <b>Ostre przedmioty/krawędzie</b>
			 <b>Śliska podłoga</b>

**Narzędzia i materiały**

Narzędzia serwisanta

**Procedura****TYLKO DLA WYKWALIFIKOWANYCH TECHNIKÓW****1 Ogłędziny szafki**

Ogłędziny szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nadmiernych nagromadzeń tłuszczu.

 **Gorące powierzchnie**

**2 Ogłędziny elementów grzewczych**

Sprawdź, czy elementy grzewcze są w należyтым stanie, bez nagromadzeń węglonego/skarmelizowanego tłuszczu. Obejrzyj elementy pod kątem nadmiernego wypalenia.

**3 Ogłędziny mechanizmu wychyłu**

Sprawdź, czy mechanizm wychyłu działa poprawnie podczas opuszczania i podnoszenia elementów grzewczych, oraz czy odpowiednie przewody nie są splątane i/lub nie mają otarć.

**4 Sprawdź czas przywracania frytownicy.**

Wybierz kadź frytownicy. Sprawdź ostatni czas przywracania frytownicy dla tej kadzi za pomocą procedury opisanej w instrukcji FR3 M1. Ostatni czas przywracania powinien być krótszy niż 1:40 (jedna minuta i czterdzieści sekund).

Jeżeli czas przywracania frytownicy jest krótszy niż 1:40 (jedna minuta i czterdzieści sekund), procedura dla tej kadzi jest zakończona. Przejdź do czynności 6.

**5 W razie potrzeby dokonaj regulacji frytownicy.**

Jeżeli czas przywracania frytownicy jest niedopuszczalny, sprawdź następujące elementy. W razie natrafienia na problem skoryguj go zgodnie z opisem.

W przypadku frytownic elektrycznych upewnij się, że duża wtyczka zasilająca jest poprawnie podłączona do gniazdka. W razie potrzeby dokonaj korekty. Przejdź do czynności 6.

**6 Sprawdzenie poboru prądu**

Sprawdź, czy pobór prądu przez elementy grzewcze mieści się w dopuszczalnych normach podanych na tabliczce znamionowej urządzenia.

## Ogłędziny coroczne (tylko frytownice elektryczne) (ciąg dalszy)

- 7 Sprawdzenie czujnika**

Sprawdź, czy czujnik temperatury i czujnik górnej temperatury granicznej są właściwie podłączone, dokręcone i działają należycie, oraz że osłony czujników są nadal na właściwych miejscach.
- 8 Ogłędziny elementów elektrycznych**

Sprawdź, czy elementy w skrzynce podzespołów i w skrzynce styczników (tzn. komputer/sterownik, przekaźniki, karty interfejsów, transformatory, styczniki, etc.) są w należyłym stanie i wolne od zaolejenia i innych zanieczyszczeń.
- 9 Sprawdzenie połączeń przewodów**









Sprawdź, czy przewody skrzynki podzespołów i styczników są należycie podłączone i że okablowanie jest w dobrym stanie.
- 10 Sprawdzenie urządzenia zabezpieczającego**

Sprawdź, czy wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. osłony styków, przełączniki resetujące, etc.) są na miejscu i działają poprawnie.
- 11 Kontrola kadzi**

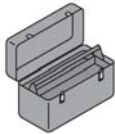
Sprawdź, czy kadź jest we właściwym stanie, wolna od przecieków, oraz że izolacja kadzi pozostaje w stanie używalności.
- 12 Sprawdzenie wiązek przewodów**

Sprawdź, czy całość okablowania i złączy jest nieobluzowana i w dobrym stanie.
- 13 Sprawdzenie przewodu tłuszczowego**

Sprawdź wszystkie przewody zwrotne i odpływowe tłuszczu pod kątem wycieków i potwierdź, że wszystkie złącza są szczelne.

<b>Cel</b>	Frymaster zaleca wykonywanie nie rzadziej niż corocznie ogledzin urządzenia przez serwisanta akredytowanego przez producenta. Pozwoli to utrzymać bezpieczny stan maszyny oraz jej pracę z najwyższą wydajnością.
<b>Wymagany czas</b>	Wykonanie 1,5 godziny
<b>Pora wykonania</b>	Ogledziny powinny być tak zaplanowane, aby nie przerywać pracy restauracji, a jednocześnie zapewnić serwisantowi odpowiedni dostęp do urządzenia.
<b>Ikony zagrożeń</b>	 <b>Substancje chemiczne</b>  <b>Prąd elektryczny</b>  <b>Gorący tłuszcz</b>  <b>Gorące powierzchnie</b>  <b>Obsługa ręczna</b>  <b>Ruchome części</b>  <b>Ostre przedmioty/krawędzie</b>  <b>Śliska podłoga</b>

### Narzędzia i materiały



Narzędzia  
serwisanta

### Procedura

#### TYLKO DLA WYKWALIFIKOWANYCH TECHNIKÓW

##### 1 Ogledziny szafki

Ogledziny szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nadmiernych nagromadzeń tłuszczu.



**Gorące powierzchnie**

##### 2 Sprawdzenie ciśnienia gazu

Skontaktuj się z dostawcą gazu lub firmą serwisową w celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wylocie z regulatora ciśnienia.

W przypadku gazu ziemnego ciśnienie powinno wynosić 76 mm słupa wody. W przypadku propanu ciśnienie powinno wynosić 210 mm słupa wody.

Jeżeli ciśnienie odbiega od tego poziomu, dostawca gazu lub firma serwisowa musi dostosować ciśnienie do podanej wartości.

##### 3 Sprawdzenie czujnika

**Sprawdzenie, czy czujnik temperatury i czujnik górnej temperatury granicznej są właściwie podłączone, dokręcone i działają należycie, oraz że osłony czujników są nadal na właściwych miejscach.**

##### 4 Oczyszczyć i wymienić rurkę odpowietrznika zaworu gazu.

Oczyszczyć i wymienić rurkę odpowietrznika zaworu gazu. Postępuj zgodnie z procedurą czyszczenia opisaną w instrukcji serwisowej.

##### 5 Oczyszczyć dmuchawę powietrza.

Oczyszczyć dmuchawę powietrza. Postępuj zgodnie z procedurą czyszczenia opisaną w instrukcji serwisowej.

##### 6 Sprawdź czas przywracania frytownicy.

Wybierz kadź frytownicy. Sprawdź ostatni czas przywracania frytownicy dla tej kadzi za pomocą procedury opisanej w instrukcji FR3 M1. Ostatni czas przywracania powinien być krótszy niż 2:25 (dwie minuty i dwadzieścia pięć sekund).

Jeżeli czas przywracania frytownicy jest krótszy niż 2:25 (dwie minuty i dwadzieścia pięć sekund), procedura dla tej kadzi jest zakończona. Przejdź do czynności 9.

##### 7 Sprawdź spalanie.

Jeżeli czas przywracania frytownicy jest krótszy niż 2:25 (dwie minuty i dwadzieścia pięć sekund), pomiń tę czynność.

Podłącz miernik uniwersalny szeregowo z białym przewodem czujnika płomienia przy zapalniku. Pozostaw palnik włączony przez co najmniej minutę od zakończenia cyklu topienia tłuszczu. Po upływie 1 minuty miernik uniwersalny powinien wskazywać między 2,5 a 3,5 mikroamperów. Wartość spoza tego zakresu jest niedopuszczalna.

Sprawdź kolor palnika po 90 sekundach ciągłej pracy. Palnik powinien świecić jasnym czerwono-pomarańczowym kolorem. Do określenia właściwego koloru użyj wykresu porównawczego kolorów palnika umieszczonego po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Niebieski płomień lub czarne miejsca na powierzchni palnika są niedopuszczalne.



## Ogledziny coroczne (tylko frytownice gazowe) (ciąg dalszy)

### 8 W razie potrzeby wyreguluj ustawienia dmuchawy powietrza.

Jeżeli czas przywracania frytownicy jest krótszy niż 2:25 (dwie minuty i dwadzieścia pięć sekund), pomiń tę czynność.

Jeżeli odczyt z miernika uniwersalnego lub kolor palnika są niedopuszczalne, wyreguluj ustawienie płyty na wlocie dmuchawy powietrza.

Za pomocą niewielkiego klucza nastawnego odkręć śruby mocujące płytę wlotową. Otwórz lub przymknij płytę w celu zmiany przepływu powietrza obserwując wskazania miernika uniwersalnego oraz kolor palnika. Niebieski płomień zasadniczo oznacza, że palnik nie otrzymuje niezbędnej ilości powietrza. Czarne miejsca na palniku zasadniczo oznaczają, że palnik otrzymuje za dużo powietrza.

W momencie, gdy wskazanie miernika leży w dopuszczalnym zakresie lub palnik ma kolor czerwono-pomarańczowy, przytrzymaj płytę w aktualnym położeniu. Następnie dokręć śruby mocujące płytę wlotową dmuchawy.

### 9 Sprawdzenie urządzenia zabezpieczającego

Sprawdź, czy wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. przełączniki bezpieczeństwa spustu, przełączniki resetujące, etc.) są na miejscu i działają poprawnie.

### 10 Kontrola kadzi

Sprawdź, czy kadź jest we właściwym stanie, wolna od przecieków, oraz że izolacja kadzi pozostaje w stanie używalności.

### 11 Sprawdzenie wiązek przewodów

Sprawdź, czy całość okablowania i złączy jest nieobluzowana i w dobrym stanie.

### 12 Sprawdzenie przewodu tłuszczowego

Sprawdź wszystkie przewody zwrotne i odpływowe tłuszczu pod kątem wycieków i potwierdź, że wszystkie złącza są szczelne.

### 13 Kalibracja pozostałych frytownic.

Powtórz czynności od 2 do 12 dla pozostałych kadzi oraz frytownic.