BẾP CHIÊN

FR 3

Frymaster

Số model BIELA14 & BIGLA30
LOV – Khối lượng dầu ít

Nhiệm vụ bảo trì hàng ngày

FR 3 D1	Vệ sinh bếp chiên
FR 3 D2	Lọc bảo trì

Nhiệm vụ bảo trì hàng tuần

FR 3 W1	Vệ sinh bên dưới bếp chiên

Nhiệm vụ bảo trì Bi- hàng tuần

FR 3 B1	Điều chỉnh bếp chiên

Nhiệm vụ bảo trì hàng tháng

FR 3 M1	Điều chỉnh thời gian hồi phục bếp chiên
FR 3 M2	Vệ sinh cảm biến dầu

Nhiệm vụ bảo trì hàng qúy

FR 3 Q1	Vệ sinh sâu, hệ thống Jib
FR 3 Q2	Vệ sinh sâu, hệ thống dầu bulk
FR 3 Q3	Kiểm tra giới hạn cao
FR 3 Q4	Kiểm tra vòng chữ O

Nhiệm vụ bảo trì hàng năm

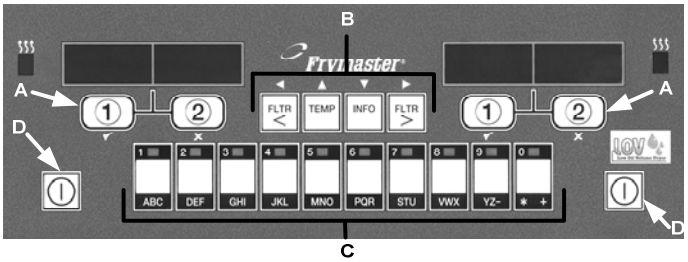
FR 3 Al-T	Kiểm tra người phục vụ (chỉ bếp chiên điện)
FR3 A2-T	Kiểm tra dịch vụ (chỉ bếp chiên gas)

MAR 2013 Vietnamese

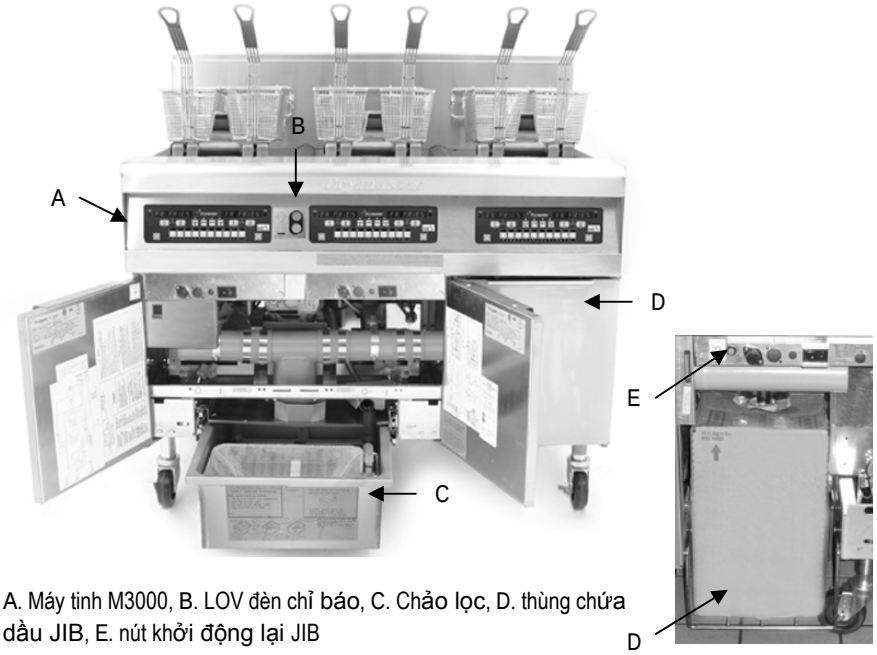
8 1 9 7 0 9 3

Model máy tính M3000

A. Nút quy trình chế biến, **B**. Nút lọc, nhiệt độ, thông tin, lập trình và điều hướng, **C**. Nút món ăn, **D**. Bât / tắt



Model BIELA14



A. Máy tinh M3000, B. LOV đèn chỉ báo, C. Chảo lọc, D. thùng chứa dầu JIB, E. nút khởi động lại JIB

△ Nguy hiểm
Những biểu tượng này cảnh báo mối nguy hiểm tiềm tang về thương tật

Cảnh báo thiết bị
Tìm biểu tượng này để tìm kiếm thông tin về cách tránh những thiệt hại thiết bị trong quá trình thực hiện

✪ Hướng dẫn
Tìm biểu tượng này để giúp hướng dẫn hữu ích cách làm một chu trình

©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised January 2013

Vệ sinh bếp chiên hàng ngày | Hàng ngày | FR 3 D1

Tại sao	Loại bỏ dầu bị caramen hóa khỏi bếp chiên và vệ sinh chốt thành phần	
Thời gian yêu cầu	5 phút để chuẩn bị	15 phút để hoàn thành (5 phút mỗi bếp chiên)
Thời gian trong ngày	Giai đoạn khối lượng thấp	Nhà hàng mở 24 giờ: cả đêm hoặc trong suốt giai đoạn khối lượng thấp
Biểu tượng nguy hiểm	DẦU NÓNG, Bề Mặt Nóng, Bề mặt/vật nhọn, Điện, Hóa chất	

Tools and supplies Các dụng cụ và sản phẩm cung cấp

Ecolab Hi-Temp Pad Holder and Pad

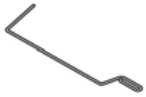
Cuộn giấy

Găng tay lọc Neo-prene

Apron, chịu nhiệt

KAY® QSR Chất làm sạch bếp chiên

Mặt nạ bảo vệ



Dụng cụ của bếp chiên

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)

Gầu múc có tháp pha chất vệ sinh

Quy trình

1 Tắt bếp chiên
Tắt tất cả công tắc điện bếp chiên

2 Đeo dụng cụ bảo vệ.
Sử dụng tất cả các thiết bị an toán được áp dụng của Mc Donald, bao gồm màng ngăn chịu nhiệt, mặt nạ bảo vệ mặt và găng tay neo-prene
Quy trình này nên được thực hiện chỉ cho một thùng một lần

DẦU NÓNG
Dầu nóng có thể khiến bị bỏng nghiêm trọng

3 Vệ sinh đằng trước và khu vực đỉnh của hub thành phần nhiệt (chỉ bếp chiên điện)
Đeo găng tay chịu nhiệt, đặt lớp phủ lên bếp chiên để đảm bảo chúng vuông góc với bếp chiên.

Sử dụng một lượng nhỏ chất làm sạch bếp chiên QSR trong miếng nhiệt độ cao (chỉ bếp chiên điện).
Sử dụng miếng nhiệt độ cao để vệ sinh xung quanh hub thành phần nhiệt và khu vực nhà xung quanh.

Khi khu vực được vệ sinh, loại bỏ tháp ngâm chất vệ sinh. Đảm bảo tháp không nhỏ giọt với dung dịch xunh quanh dầu nóng

Loại bỏ phần trên của bếp chiên và bụi thùng sử dụng các dụng cụ của bếp chiên, đặt sang bên cạnh. Nâng các yếu tố sử dụng các dụng cụ của bếp chiên.

Thay thế lớp phủ lòng bếp chiên và loại bỏ lượng dầu dư thừa khỏi các yếu tố bằng giấy.

4 Vệ sinh khu vực phía dưới hub thành phần nhiệt (chỉ bếp chiên điện)

Sử dụng một lượng nhỏ chất làm sạch bếp chiên QSR trong miếng nhiệt độ cao
Sử dụng miếng nhiệt độ cao để vệ sinh mặt dưới của hub thành phần và khu vực nhà xung quanh

Khi khu vực được vệ sinh để loại bỏ bằng tháp ngâm vệ sinh. Đảm bảo tháp này không bị nhỏ giọt với dung môi xung quanh dầu nóng

Loại bỏ phần phủ bếp chiên. Sử dụng dụng cụ của bếp chiên, hạ thấp các thành phần và thay thế giá lắng

5 Làm sạch bề mặt

Phun tháp ngâm vệ sinh , chất làm sạch bằng dung dịch tẩy nhờn mạnh để làm sạch hoàn toàn bề mặt bếp chiên, loại bỏ toàn bộ sự tích tụ của đất và sỏi. Đảm bảo tháo này không bị nhỏ giọt với dung dịch xung quanh dầu nóng. Để bề mặt tiếp xúc khí khô.

Dầu tròn bếp chiên có thể rất nóng

Cảnh báo thiết bị
Khi loại bỏ các thiết bị, luôn luôn cẩn thận đẻ không làm nhỏ nước ra các thành phần điện

6 Lặp lại đối với bếp chiên còn lại

Bảo trì bộ lọc | Hàng ngày | FR 03 D2

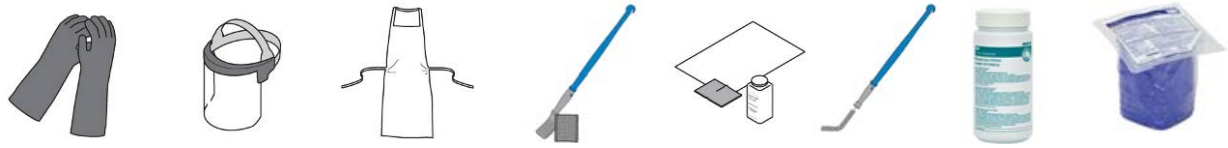
Tại sao Vệ sinh hoàn toàn mảnh vụng bánh mì và bộ lọc dầu để kéo dài tuổi thọ của dầu.

Thời gian yêu cầu 5 phút để chuẩn bị 10 phút hoàn thành 1 thùng

Thời gian của ngày Trong suốt cả giờ có khối lượng ít

Biểu tượng nguy hiểm

Tools and supplies



Găng tay, lọc | Mặt nà che | Apron, Chịu nhiệt | Miếng đệm & giá đỡ miếng đệm nhiệt độ cao Ecolab | Bộ lọc MC cho thiết bị lọc có sẵn | Chổi nhiệt độ cao Ecolab | KAY® QSR Chất làm sạch chảo rán | ChấtKAY® Solid Sense All Purpose Super Concentrate (APSC)

Quy trình

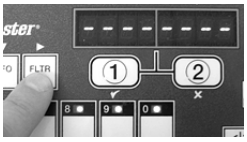
1 Đeo dụng cụ bảo vệ
Sử dụng tất cả các thiết bị an toán được áp dụng của Mc Donald, bao gồm màng ngăn chịu nhiệt, mặt nạ bảo vệ mặt và găng tay neo-prene
Quy trình này nên được thực hiện chỉ cho một thùng một lần

Hot Oil Dầu nóng
Dầu nóng có thể khiến bị bỏng nghiêm trọng

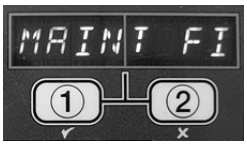
2 Kiểm tra chảo lọc
Đảm bảo máng dầu và nắp máng được đặt chính xác

Tip
Nếu chảo lọc không được đặt đúng chỗ, sẽ hiển thị Cho chảo vào

3 Nhấn và giữ nút lọc
Đảm bảo chảo bật và dầu thì nóng để có được kết quả lọc tốt nhất
Nhấn và giữ nút lọc trong 3 giây cho tới khi bộ điều khiển hiển thị Menu lọc thay đổi thành tự động lọc



4 Nhấn nút INFO
Nhấn nút INFO và bộ điều khiển hiển thị bộ lọc chính

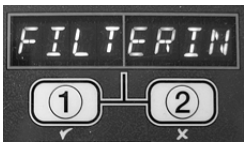


continued ▶

©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised January 2013

5 Nhấn nút √
Nhấn nút √ và bộ điều khiển hiển thị bộ lọc chính? Chọn CÓ KHÔNG.

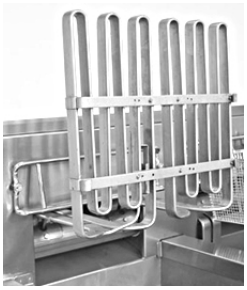
Nhấn nút √ cho có để làm khô dầu. Bộ điều khiển hiển thị Lọc
Nhấn nút X cho Không và điều khiển quay trở về hoạt động thông thường



6 Các thiết bị nâng (chỉ chảo điện)
Khi dầu khô, tăng các bộ phận tựa khớp

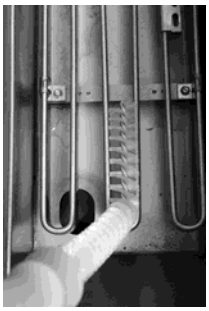
Hot Surfaces **Bề mặt nóng**
Sử dụng găng tay bảo vệ khi các thiết bị nâng hoặc bị nung có thể đưa kết quả

Equipment Alert Cảnh báo thiết bị
Cẩn thận không làm hư hại đầu dò trong trung tâm của thiết bị

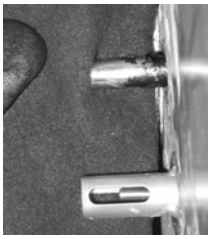


7 Chà sát bên trong thùng
Dùng miếng nhiệt độ cao và một ít chất rửa chảo rán KAY QSR để chà sát tường, các góc và đáy bên trong của thùng. Dùng bộ chải nhiệt độ cao để loại bỏ các mảng tích tụ khỏi các thiết bị (chỉ thiết bị điện), các góc của các thùng và các khu vực khó chạm vào khác

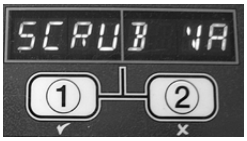
Equipment Alert Cảnh báo thiết bị
Cẩn thận không làm hư hại đến đầu dò



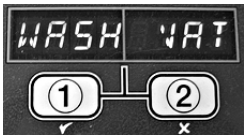
8 Làm sạch cảm biến dầu (chỉ thiết bị gas)
Sử dụng miếng nhiệt độ cao và bộ làm sạch chảo rán để loại bỏ dầu bị caramen hóa khỏi cảm biến dầu. Chùi sạch bằng giấy để loại bỏ những chất dư thừa



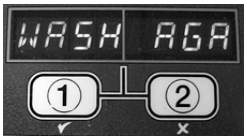
9 Chà sát hoàn toàn
Khi thùng đã sạch và bộ điều khiển hiển thi CHÀ SÁT THÙNG HOÀN TOÀN?
Chọn CÓ; Nhấn nút √



10 Làm sạch
Bộ điều khiển hiển thị RỬA THÙNG? Chọn CÓ. Hạ thấp các thiết bị và nhấn nút √.
Bộ điều khiển hiển thị LÀm sạch khi dầu được lưu thông trong thùng

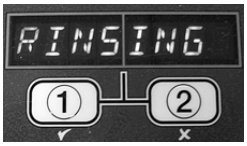


11 Làm sạch lại
Khi chu trình làm sạch hoàn thành, bộ điều khiển hiển thị Làm sạch lại? lựa chọn CÓ KHÔNG. Nếu thùng đã sạch rồi, nhấn nút X. Nếu thùng chưa sạch, nhấn nút √ **và lặp lại bước 10.**

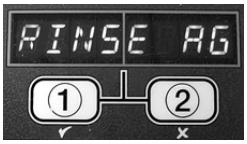


continued ▶

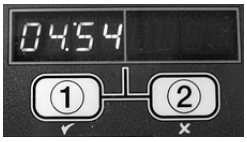
12 Xả
Bộ điều khiển hiển thị XẢ trong khi dầu được xối sạch qua thùng



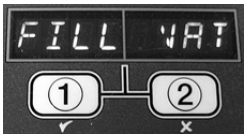
13 Xả lại
Khi hoàn thành xả, bộ điều khiển hiển thị XẢ LẠI, lựa chọn CÓ KHÔNG. Nếu thùng sạch rồi, nhấn nút X, nếu thùng chưa sạch, nhấn nút √và lặp lại bước 12



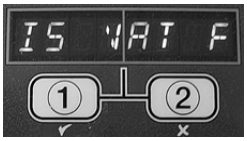
14 Đánh bóng
Bộ điều khiển hiển thị ĐÁNH BÓNG? Lựa chọn CÓ KHÔ G. Nhấn nút √cho có. Bộ điều khiển hiển thị ĐÁNH BÓNG lựa chọn hẹn giờ đếm ngược trong khi dầu được lưu thông qua hệ thống lọc trong 5 phút



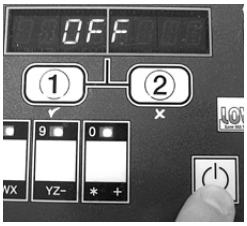
15 Làm đầy thùng
Khi chu trình đánh bóng hoàn thành, bộ điều khiển hiển thị LÀM ĐẦY THÙNG lựa chọn có. Nhấn √ nút hẹn giờ cho có và bộ điều khiển hiển thị LÀM ĐẦY và thùng làm đầy dầu



16 Thùng đầy chưa?
Khi thùng đầy, bộ điều khiển hiển thị Thùng đầy chưa, lựa chọn có không. Nhấn nút √ nếu thùng đầy. Nhấn nút X để hoạt động lại máy bơm nếu thùng chưa đầy



17 Bật nguồn
Nhấn nút nguồn để bật bộ điều khiển và chảo rán quay về chế độ vận hành thông thường.

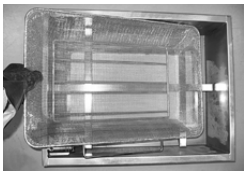


Tip
Nếu miếng lọc chưa được thay đổi, bộ điều khiển hiển thị " Thay đổi miếng lọc?" lựa chọn nhắc nhở CÓ Không. Nhấn nút √để đóng thông điệp, nhưng nó xuất hiện lại 4 phút cho tới khi miếng lọc được thay đổi.

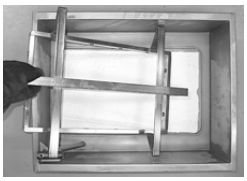
18 Kéo ra chảo lọc
Mở cửa và kéo bộ phận chảo lọc ra ngoài

Hot Surfaces bề mặt nóng
Chảo lọc có thể nóng! Sử dụng găng tay bảo vệ, nếu không có thể bị bỏng nặng

19 Loại bỏ thùng vụn
Nâng thùng vụn ra khỏi chảo lọc. Loại bỏ dầu và vụn ra khỏi thung vụn. Vệ sinh thùng vụn bằng nước và xà phòng, và xả sạch bằng nước nóng



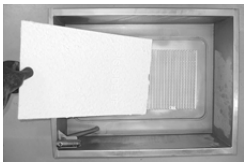
20 Loại bỏ vòng khóa cứng miếng lọc
Loại bỏ vòng khóa cứng miếng lọc và vệ sinh bằng dung dịch APSC nóng tại chậu rửa. Xả hoàn toàn bằng nước nóng



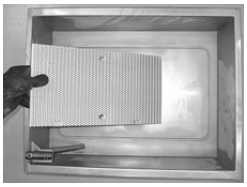
continued ▶

Bảo trì bộ lọc (tiếp theo)

21 **Bỏ miếng lọc khỏi chảo**
Kéo miếng lọc từ chảo và chùi miếng lọc

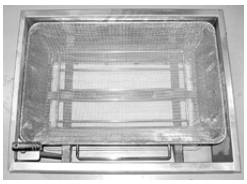


22 **Bỏ lưới bên trong đáy**
Kéo lưới bên trong đáy khỏi chảo và vệ sinh hoàn toàn bằng dung dịch APSC nóng tại chậu rửa. XẢ hoàn toàn bằng nước nóng



23 **Vệ sinh chảo sấy**
Loại bỏ dầu và vụn khỏi chảo lọc

24 **Lắp ráp lại**
Lắp ráp lại theo thứ tự đảo ngược, trước tiên đặt lưới đáy trong chảo lọc, theo miếng lọc bề mặt cạnh ráp, hạ vòng và thùng vụn



Tip
Đảm bảo chảo lọc, lưới đáy, thùng vụn, và vòng khóa cứng hoàn toàn khô trước khi đặt miếng lọc vào chảo bởi vì nước sẽ làm tan miếng lọc.

Vệ sinh khu vực đằng sau bếp chiên | Hàng tuần | FR 3 W1

Tại sao	Để đảm bảo món ăn chiên có chất lượng cao và giảm khả năng hỏa hoạn gần bếp chiên	
Thời gian yêu cầu	5 phút chuẩn bị	45 phút hoàn thành
Thời gian của ngày	Sau khi đóng cửa	24 giờ cửa hàng hoạt động: cả đêm hoặc trong lúc khối lượng thấp
Biểu tượng nguy hiểm	Hóa chất, Điện, DẦU NÓNG, Bề Mặt Nóng, Xử lý bằng tay, Bộ phận chuyển động, Bề mặt/vật nhọn, Sàn nhà trơn	

Các dụng cụ và công cụ cung cấp

Chổi lau, hi-lo deck

Chổi lau, thùng, nylon

Xô có dung dịch vệ sinh đang năng KAY® Sol-idSense™ (APSC)

Xô, khăn sạch và được sát trùng

Xô, khan bẩn

Tín hiêu cảnh báo sàn nhà ẩm

Chổi lau

Xô lau

Máy quay lau

Khăn giấy

Dao gắn matit

Găng tay cao su tổng hợp

Quy trình

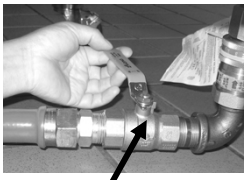
1 Tắt bếp chiên
Vặn công tắc điện bếp chiên đến vị trí tắt.

2 Bỏ và làm trống máng mỡ và cốc
xả. Gạt sạch cốc dầu khỏi chụp. Máng và cốc được đặt bên dưới bộ lọc chụp. Đổ dầu vào trong máng và cóc vào giỏ loại bỏ.

DẦU NÓNG
Dầu trong máng và cốc có thể nóng. Dùng găng tay

3 Đóng và ngắt kết nối gas
Nếu bếp chiên không phải là bếp chiên gas. Bỏ qua bước này.

Nếu bếp chiên là bếp chiên gas, dùng van đóng gas bằng tay để đóng cung cấp gas. Van đóng gas bằng tay được đặt trong dòng cung cấp trước khi ngắt kết nối nhanh chóng. Sau đó ngắt kết nối đường gas từ bếp chiên thông qua ngắt kết nối nhanh.



Cảnh báo thiết bị
Chỉ sử dụng van đóng bằng tay để đóng gas. *Không dùng ngắt kết nối nhanh*

continued ▶

4 Chuẩn bị bếp chiên để làm sạch.

Nhả khóa trong bánh xe bếp chiên

Nếu bếp chiên có miếng đóng nắp, nhắc đằng trước của miếng đóng nắp ra xa đủ để dầu vạch chéo làm sạch giá lọc. Lăn bếp chiên cẩn thận khỏi tường lửa, chỉ cho tới khi miếng đóng nắp xóa sạch giá lọc.

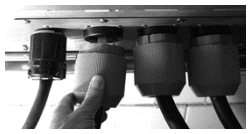
An toàn miếng đóng nắp, nếu chỉ có một. Đặt thùng chứa phủ lên trên tất cả thùng chứa.

Lăn bếp chiên ra xa khỏi tường lửa, xa đủ để làm sạch đằng sau bếp chiên.

DẦU NÓNG

Dầu trong chảo có thể rất nóng
Lăn bếp chiên chậm để tránh dầu bắn tung tóe. Dùng găng tay.

5 Ngắt kết nối điện khỏi bếp chiên



Rút dây điện của bếp chiên khỏi lỗ ra bằng cách kéo thân của ổ cắm điện. Bạn có thể cần xoán ổ cắm để loại tháo khỏi lỗ ra.

Điện

6 Vệ sinh bộ lọc bếp chiên

Tháo bộ lọc bếp chiên ra khỏi chụp xả. Đưa bộ lọc đến ba bồn khoang và ngâm chúng trong dung dịch KAY® SolidSense™.

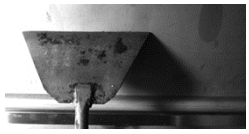
.

continued ▶

Hóa chất

KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)

7 Chà sát khu vực đằng sau bếp chiên



Dùng dao putty để làm sạch các vết nhờn mềm và các bon cứng khỏi khu vực đằng sau bếp chiên. Vệ sinh các khu vực sau đây theo thứ tự này: Các bộ phận của ngăn xếp mà bạn có thể chạm vào, đằng sau của chụp xả, các mặt của chụp xả và khu vực hốc lọc bếp chiên

Trong bếp chiên điện, tiếp theo sử dụng dao putty để chà sạch tất cả chất tẩy nhờn mềm và các bon cứng khỏi các mặt kim loại xung quanh bếp chiên, các miếng khó trôi và vị trí chảo. Bỏ qua bước 8 sau khi những khu vực này được làm sạch.

Trong bếp chiên gas, tiếp theo sử dụng dao putty để chà sạch tất cả chất nhòn mềm và các bon cứng khỏi những khu vực theo thứ tự này: các ống khu hẹp ống khói, các mặt kim loại xung quanh bếp chiên, lưỡi trọng lực có thể tháo, góc, các miếng khó trôi và vị trí chảo.

Trong bếp chiên gas, cẩn thận không làm rơi bất kỳ chất tẩy mềm hoặc các bon cứng thành đoạn ống khối trong khi vệ sinh

Cảnh báo thiết bị

Không phá vỡ link nóng chảy chống cháy trong khu vực thấp của ngăn xếp. Việc phá vỡ các link sẽ làm cho hệ thống cứu hỏa kích hoạt

8 Vệ sinh khu vực đằng sau bếp chiên

Dùng bàn chải nylon , bàn chải sàn hi-lo, và một thùng dung dịch APSC nóng để chà sát các khu vực bạn chà trong bước 7. Vệ sinh các khu vực theo thứ tự tưng tự mà bạn làm trong bước 7. Sau đó dùng bàn chảo sàn hi-lo để chà sát sàn xung quanh bếp chiên.

Lau sạch các khu vực bằng giấy cho tới khi chúng sạch và khô

Sàn nhà trơn Sàn nhà có thể ướt khi bạn lau

9 Yêu cầu quản ly kiểm tra

Yêu cầu quản ly kiểm tra công việc của bạn và Ok việc vệ sinh. LẶp lại việc vệ sinh nếu quản ly yêu cầu.

10 Rửa chân và bánh xe bếp chiên.

Dùng bàn chảo nylon và thùng chất APSC để rửa chân và bánh xe của bếp chiên. Lau khô bằng giấy.

11 Lau sàn xung quanh bếp chiên

Dùng chổi lau và thùng dung dịch APSC nóng để lau toàn bộ sàn xung quanh bếp chiên

Sàn nhà trơn

Sàn nhà có thể ướt

12 Để cho bề mặt khô

Để cho tất cả chảo, tường và bề mặt sàn nhà khô.

13 Kết nối bếp chiên lại với điện

Lăn bếp chiên chậm về hướng lối ra điện cho tới khi nó đóng đủ để kết nối phích cắm. Cắm bếp chiên vào lối ra.

Điện

DẦU NÓNG

Dầu trong chảo có thể rất nóng. Lăn chảo ran chậm để tránh bị dầu bắn tung tóe.

14 Chuẩn bị dùng bếp chiên.

Lăn bếp chiên cẩn thận về phía cho tới khi nó đóng vào giá lọc. Tháo thùng phủ trên tất cả các thùng. Nhấc đằng trước miếng đóng nắp cho tới khi dấu vạch chéo ngược làm sạch giá lọc, và lăn bếp chiên cẩn thận tới vị trí thông thường.

15 Kết nối lại bếp chiên để cung cấp gas.

Nếu bếp chiên là chảo điện, bỏ qua bước này.

Kiểm tra cả hai đầu ngắt kết nối nhanh chất tẩy nhờn. Lau ngắt kết nối nhanh nếu cần thiết. Kết nối lại đường khớp nối khí.

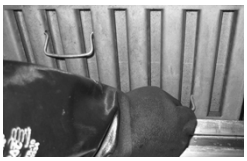
continued ▶

Cảnh báo thiết bị

Chắc chắn ngắt kết nối gas nhanh hoàn toàn và khóa liên động trước khi bật cung cấp gas.

16 Cài đặt lại bộ lọc bếp chiên và máng mỡ

Khóa bánh xe đúng chỗ. Cài đặt lại bộ lọc bếp chiên và máng mỡ trong chụp xả



17 Bật cung cấp gas

Nếu bếp chiên là chảo điện, bỏ qua bước này.

Bật van tắt gas bằng tay tới vị trí bật. Bật máy tính để xác định buồng đốt sẽ được sáng lại. Khi buồng đốt được sáng lại bạn có thể tắt máy tính.

continued ▶

18 Vệ sinh khu vực đằng sau bếp chiên khác

Lặp lại bước 1 trong 17 bước cho các bếp chiên còn lại.

Tại sao	Để duy trì an toàn thực phẩm	
Thời gian yêu cầu	1 phút để chuẩn bị	5 phút để hoàn thành, khi bếp chiên đã đạt tới nhiệt độ để nấu. Nhiệt độ nấu nên đạt được trong khoảng 45 phút.
Thời gian trong ngày	Lúc mở	Nhà hàng mở 24 giờ- trong suốt thời gian có khối lượng thấp
Biểu tượng nguy hiểm	DẦU NÓNG Bề Mặt Nóng	

Các dụng cụ và sản phẩm cung cấp

Nhiệt kế bức xạ có đầu dò bình chứa

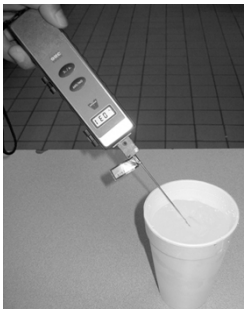
Găng tay Neo-prene

Quy trình

1 Điều chỉnh nhiệt kế bức xạ
Đổ một cốc nước ngọt nóng vào đá và sau đó thêm nước lạnh từ thùng nước lên ngập đá. Bạn nên có 50 % đá và 50% nước

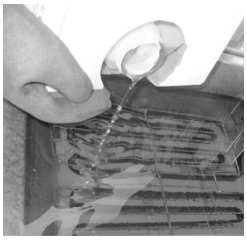
2 Đặt đầu dò vào trong nước
Đặt đầu dò trong nước đá và ngoáy tiếp cho đến khi đọc ra nhiệt độ ổn định

3 Đọc nhiệt độ
Nhiệt độ đọc ra nên là 32°F (0°C), cộng hoặc trừ 2°F (1°C). Nếu không, bạn cần điều chỉnh, sửa, hoặc thay nhiệt kế bức xạ. Để điều chỉnh, tiếp tục điều chỉnh, kiểm tra, và điều chỉnh quy trình do nhà sản xuất cung cấp về nhiệt kế bức xạ của bạn.



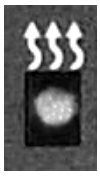
2 Bật bếp chiên và làm nóng dầu
Nhấn nút bật/ tắt để bật chảo. Thiết lập chảo cho thức ăn cần nấu. Cho dầu vào chảo để đạt tới nhiệt độ nấu sau đó tắt quy trình.

3 Kiểm tra mức dầu
Kiểm tra mức dầu khi dầu đã đạt tới nhiệt độ nấu. Nếu dầu nằm trên mức " mức dầu", đổ dầu cho đến khi dầu nằm trong đường mức bằng cách rút dầu trong chảo. Nếu dầu nằm dưới đường " mức dầu", thêm dầu cho tới khi đạt được đường đó.



DẦU NÓNG
Dầu trong chảo rất nóng. Sử dụng găng tay

4 Thùng quy trình
Cho thùng vào chu trình bật và bắt 3 lần. Đèn nhiệt sẽ xuất hiện khi bếp chiênlàm nóng



continued ▶

Điều chỉnh chảo rán(tiếp theo)

5 Đọc nhiệt độ
Chèn đầu dò thùng chảo của nhiệt kế bức xạ vào dầu nóng trong khoảng 1 inch (2.5cm) của mũi đầu dò. Mũi nên xấp xỉ 3 inch (7.6 cm) dưới về mặt dầu. Cho nhiệt độ đọc để ổn định

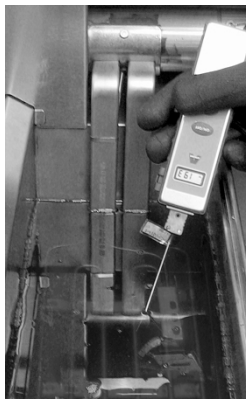
6 Hiển thị nhiệt độ trong bếp chiên
Nhấn công tắc hiển thị nhiệt độ cho thùng khi bạn đọc nhiệt kế bức xạ. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ của thùng

7 So sánh đọc nhiệt độ
So sánh đọc nhiệt độ trong nhiệt kế bức xạ với nhiệt độ đáp lại trong màn hình

Nếu hai nhiệt độ dưới 5°F (3°C) ngoại trừ (hoặc cộng hoặc trừ), bạn không cần điều chỉnh nhiệt độ.
Nếu hai nhiệt độ hơn 5°F (3°C) trừ (cộng hoặc trừ), gọi nhân viên kỹ thuật dịch vụ để thông báo vấn đề.

8 Lặp lại mặt kia của thùng cắt
Nếu thùng bạn kiểm tra là đầy thùng, bỏ qua bước này và tiếp tục bước 9.

Nếu thùng bạn kiểm tra là một mặt của thùng cắt, lặp lại các bước 5 của 7 trong mặt kia của thùng cắt.



9 Kết thúc kiểm tra điều chỉnh
Khi bạn hoàn thành bước 5 trong 7 của thùng (bao gồm các mặt của thùng cắt), nhấn nút bật/ tắt để kết thúc kiểm tra điều chỉnh của thùng.

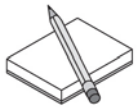
10 Điều chỉnh bếp chiêncòn lại
Lặp lại bước 1 của 9 bước cho tất cả các bếp chiêncòn lại.

Điều chỉnh thời gian khôi phục bếp chiên

Hàng tháng | FR 3 M1

Tại sao	Để duy trì tiêu chuẩn an toàn thực phẩm cho các món ăn chiên	
Thời gian yêu cầu	1 phút để chuẩn bị	5 phút hoàn thành
Thời gian của ngày	Khi mở cửa	Nhà hàng mở cửa 24 giờ: vào buổi sáng
Biểu tượng nguy hiểm		

Các công cụ và dụng cụ cung cấp



Giấy và bút

Quy trình

1 Bật bếp chiên
Nhấn nút bật/ tắt để bật bếp chiên. Màn hình hiển thị sẽ hiện "----", tên sản phẩm hoặc " NHIỆT ĐỘ THẤP"

2 Kiểm tra thời gian hồi phục gần đây nhất
Bếp chiên tự động ghi lại thời gian hồi phục của bếp chiên mỗi lần nhiệt độ thùng tăng từ 250°F (121°C) đến 300°F (149°C).

Nhấn nút INFO. Màn hình hiển thị thời gian hồi phục gần đây nhất trong cả hai màn hình. Viết thời gian hồi phục

3 So sánh thời gian hồi phục gần nhất với thời gian hồi phục được chấp nhận
Thời gian hồi phục được chấp nhận cho bếp chiên điện ít hơn 1:40, 1 phút 40 giây). Thời gian hồi phục cho phép của bếp chiên ít hơn 2:25 (2 phút, 25 giây).

Nếu thời gian hồi phục bạn viết ít hơn thời gian hồi phục được chấp nhận, hiệu năng làm việc của bếp chiên được chấp nhận. Bỏ qua bước 5.

Nếu thời gian bạn viết nhiều hơn thời gian hồi phục được chấp nhận của bếp chiên, hiệu năng của bếp chiên không được chấp nhận. Tiếp bước tiếp theo

continued ▶

4 Điều chỉnh bếp chiên, nếu cần

Nếu thời gian hồi phục của bếp chiên không được chấp nhận, kiểm tra các hạng mục sau đây của bếp chiên. Nếu bạn phát hiện có vấn đề, hãy sửa như mô tả.

Chỉ dành cho bếp chiên điện, xác nhận rằng phích cắm điện lớn được cắm chính xác. Điều chỉnh khi cần

Chỉ dành cho bếp chiên gas, kiểm tra góc niêm yết, lưỡi trọng lực, và cách điện. Điều chỉnh vị trí của chúng nếu cần.

Chỉ dành cho bếp chiên gas, kiểm tra đường khí và bộ thổi khí đốt. Điều chỉnh khi cần

Chỉ dành cho bếp chiên gas, kiểm tra điều kiện bếp bức xạ

Liên quan đến hướng dẫn xử ly vấn đề trong hướng dẫn vận hành

5 Kiểm tra lại thời gian hồi phục

Nếu thời gian hồi phục không đạt được đúng thời gian, gọi đường dây nóng dịch vụ FryMaster để hỗ trợ số 1-800-551-8633

6 Điều chỉnh lại các bếp chiên còn lại

Lặp lại bước 1 trong 5 bước cho các bếp chiên còn lại.

Vệ sinh cảm biến dầu | Hàng tháng | FR 3 M2

Tại sao Loại bỏ dầu bị caramen hóa khỏi cảm biến dầu để đề phòng hỏng nhiệt

Thời gian yêu cầu 5 phút chuẩn bị 15 phút hoàn thành (5 phút mỗi bếp chiên)

Thời gian của ngày Trong giai đoạn ít khách.

Biểu tượng nguy hiểm

Các công cụ và dụng cụ cung cấp

Miếng giữ nhiệt độ nóng Ecolab

Khăn giấy

Găng tay cao su tổng hợp

Bảo vệ mặt

Apron, chịu nhiệt

KAY® QSR Chất rửa bếp chiên

Quy trình

1 Chuẩn bị vệ sinh cảm biến dầu và tắt bếp chiên
Đeo găng tay neoprene, apron chịu nhiệt, và mặt nạ. Bạn phải đeo thiết bị này trong suốt quá trình

Quá trình này chỉ nên được thực hiện 1 thùng 1 lần

Nhấn nút bật/ tắt để tắt bếp chiên. màn hình hiển thị sẽ hiển thị " Tắt"

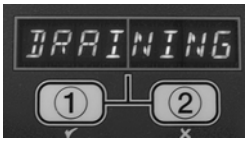
2 Nhấn và giữ nút lọc
Nhấn và giữ nút lọc trong 3s

3 Lăn từ xả khô đến bếp chiên

Nhấn nút INFO 2 lần cho tới khi hiển thị Xả khô đến bếp chiên

4 Nhấn nút Có
Nhấn nút có để tiếp tục

5 Xả
Dầu được xả hết khỏi thùng



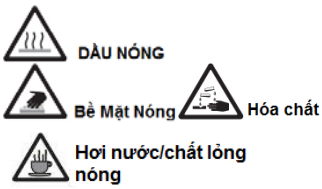
6 Thùng có trống không không?
Khi thùng trống không, bộ điều khiển hiển thị " THÙNG TRỐNG" lựa chọn có

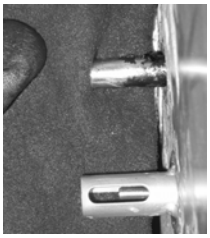
7 Nhấn nút Có
Nhấn nút có để tiếp tục

©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised November 2012

Vệ sinh cảm biến dầu (tiếp theo)

8 Lăn cảm biến dầu
Sử dụng miếng nhiệt độ cao và chất rửa bếp chiên để loại bỏ dầu bị caramen hóa khỏi cảm biến dầu. Lau bằng giấy để loại bỏ chất cặn bã





continued ▶

9 Làm đầy thùng
Bộ điều khiển hiển thị " Làm đầy thùng cho bếp chiên khô" tiếp tục chọn Có/ không

10 Nhấn nút Có
Nhấn nút có để tiếp tục

11 Đổ dầu
Dầu quay lại thùng

12 Thùng có đầy không?
Bộ điều khiển hiển thị " Thùng có đầy không? Chọn Có/ không

13 Nhấn nút Có
Nhấn nút Có nếu đầy. Nếu thùng chưa đầy, nhấn nút Không và quay về bước 11.

14 Lặp lại đối với các bếp chiên còn lại

©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised November 2012

Chế độ làm sạch sâu hệ thống JIB | Hàng quý | FR 3 Q1

Tại sao Loại bỏ dầu bị caramen hóa khỏi các thiết bị (nếu là thiết bị điện) và khay chiên

Thời gian yêu cầu 5 phút chuẩn bị | 15 phút chuẩn bị; 60 mỗi khay chiên để hoàn thiện

Thời gian của ngày Nhiệm vụ này có thể được thực hiện một khay chiên một lần. Bạn sẽ có thể phục vụ khách hàng với khay chiên còn lại | Nhà hàng mở cửa 24 giờ: Nhiệm vụ này có thể được thực hiện một khay chiên một lần. Bạn sẽ có thể phục vụ khách hàng với khay chiên còn lại

Biểu tượng nguy hiểm

Các công cụ và dụng cụ cung cấp

Apron, chịu nhiệt

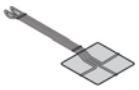
Chải chi tiết nhiệt độ cao Ecolab

Thùng, nhựa

thùng, chất làm sạch và tháp vệ sinh

Thùng, Khăn bẩn

Mặt nạ


Nồi chiên lọc vảng

Găng tay, neoprene

Gậy Goofer

Chất làm sạch bếp chiên KAY® QSR

KAY® QSR Chất tẩy nhờn mạnh

Thùng loại bỏ dầu

Giấy

Miếng giữ nhiệt độ cao Ecolab

Quy trình *Làm sạch sâu theo các quy trình được phát triển bởi Kay Chemical. Hướng dẫn của họ cần thêm vào PM này*

1 Chuẩn bị làm sạch sâu và tắt bếp chiên

Đeo găng tay neoprene, apron chịu nhiệt, và mặt nạ. Bạn phải đeo thiết bị này trong suốt quá trình này

Quá trình này nên được thực hiện chỉ một thùng một lần

Xác nhận rằng bộ lọc bếp chiên đặt đúng chỗ. Bật ít nhất một quạt thông gió. Quạt phải được bật cho toàn quy trình

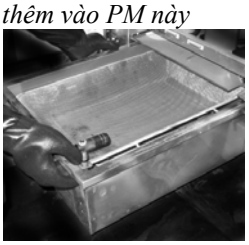
Cảnh báo thiết bị
Tránh tình cờ kích hoạt hệ thống bình xịt cứu hỏa bằng cách giữ quạt gió bật và bộ lọc chảo đặt đúng chỗ trong cả quá trình

Đảm bảo giỏ chống giá đặt đúng trong thùng.

Nhấn nút bật/ tắt để tắt bếp chiên. Màn hình hiển thị sẽ hiện " Tắt".

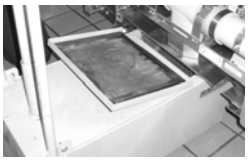
2 Tháo chảo lọc

Loại bỏ chảo lọc và giỏ vụn, giữ vòng, chảo lọc và màn ngăn



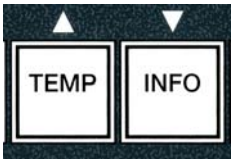
3 Vị trí MSDU.

Đảm bảo MSDU (giỏ loại bỏ dầu hoặc thiết bị xử l làm ngắn McDonald) đặt dưới xả



4 Vào chế độ Vệ sinh sâu

Nhấn và giữ nút Nhiệt độ và Info đồng thời cho tới khi hiển thị Mức 1 trên máy tính thay đổi chế độ Nhập



Chế độ làm sạch sâu hệ thống ISB (tiếp theo)

5 Nhập mã
Nhập 1-2-3-4 bằng phím số

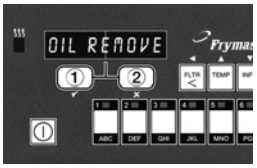
6 Lăn để làm sạch sâu
Nấn nút " Info" để lăn chế độ làm sạch sâu

7 Nhấn nút mốc kiểm tra
Nhấn nút 1 ✔ dưới thùng được được vệ sinh

8 Xác nhận làm sạch sâu
Máy tính hiển thị lựa chọn giữa vệ sinh sạch sâu có/ không. Nhấn nút 1 ✔

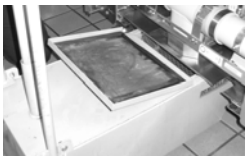
9 Xác nhận dầu đã được loại bỏ
Thùng chia: Máy tính hiển thị vệ sinh sạch sâu, chọn L R. Nhấn nút 1 ✔ hoặc 2 ✔ dưới thùng chia được làm sạch. Máy tính hiển thị Dầu đã được loại bỏ hay chưa? Chọn CÓ Không.

Thùng đầy: Máy tính hiển thị Dầu đã được loại bỏ hay chưa? Chọn CÓ Không.



10 Xác nhận tình trạng thùng
Thùng rỗng: Nhấn nút 1 ✔. Máy tính hiển thị THÊM DUNG DỊCH KHÔNG, chọn CÓ

Thùng làm đầy dầu: Nhấn nút 2 ✕. Máy tính hiển thị THIẾT BỊ XỬ LÝ CÓ ĐẶT ĐÚNG CHỖ KHÔNG? Chọn CÓ KHÔNG



11 Xả khô hết dầu khỏi thùng
Thùng rỗng: Bỏ qua bước 12.

Chắc chắn MSDU đặt đúng chỗ dưới vòi xả trong chảo rán

Thùng đầy: Nhấn nút 1 ✔ và để dầu xả khỏi giỏ loại bỏ dầu. Kéo bất kỳ miếng thức ăn rán hoặc cặn lắng khác thành van xả, vì vậy chúng xả khô hết. Máy tính hiển thị Disposing chuyển thành THÙNG RỖNG?

Nhấn nút 1 ✔

DẦU NÓNG
Dầu có thể rất nóng. Tránh làm tràn dầu

12 Thay thế chảo lọc
Thay thế chảo lọc với các thành phần bên trong được loại bỏ trong tủ bếp chiên

Bề Mặt Nóng

13 Thêm chất tẩy nhờn và nước nóng vào thùng
Đổ chất tẩy mạnh KAY® QSR cẩn thận vào thùng. Dùng 2/3 galong (2.52 lít) chất tẩy nhờn nếu bạn làm sạch cả thùng. Dùng 1/3 gallon (1.26 lít) chất tẩy nếu bạn vệ sinh một mặt của thùng chia. Hoàn thiện làm đầy thùng với nước nóng. Dung dịch nên 1 inch trên mức làm đầy

Liên quan đến hướng dẫn hóa chất Kay quy trình làm sạch sâu để thêm vaò phần hướng dẫn.

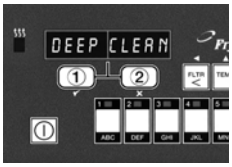
Hóa chất
KAY® QSR Heavy Duty Degreaser

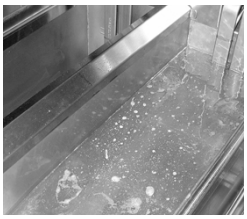
©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised August 2012

Chế độ làm sạch sâu hệ thống ISB (tiếp theo)

14 Sau khi thêm dung dịch làm sạch
Màn hình hiển thị THÊM DUNG DỊCH chọn CÓ. Nhấn nút 1 ✔.

15 Bắt đầu làm sạch sâu
Máy tính hiển thị Làm sạch sâu chọn bộ đồng hồ đếm ngược trong một giờ. Dung dịch sẽ đạt nhiệt độ 195°F (91°C). Dung dịch nên lỏng, cán đun nhỏ lửa. Hoàn thành bước 15 trong 18 trong khi bộ đồng hồ đang hoạt động

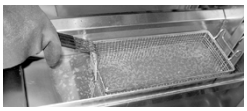




Hơi nước/chất lỏng nóng
Dung dịch nên không bao giờ đạt đun sôi, hoặc nó thể quá nhiệt độ sôi. Nếu đơn vị bắt đầu sôi quá bằng cách nhấn và giữ nút 2x trong 3 s.

Không bao giờ lơ là bếp chiên trong quá trình làm sạch sâu

16 Vệ sinh thùng rán
Đặt thùng rán vào dung dịch làm sạch. Có người khác loại bỏ chúng khi vệ sinh và đem chúng đến 3 thùng khoang. Xả và làm khô chúng hoàn toàn.



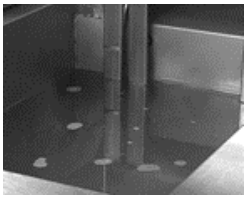
Cảnh báo thiết bị
Không đặt bất kỳ phần nhôm nào trong dung dịch sôi. Thùng kim loại rắn được làm từ nhôm

17 Vệ sinh giá đỡ giỏ
Dùng gậy goofer để bỏ giá đỡ giỏ khỏi thùng. Có người khác lấy giá cho 3 thùng khoang, và xả hoàn toàn bằng nước nóng. Làm khô hoàn toàn

Bề Mặt Nóng
Giá đỡ giỏ rất nóng

18 Chà sát bên trong thùng
Chà sát bên trong, trước và đằng sau cạnh thùng bằng miếng giữ nhiệt độ cao và chất làm sạch bếp chiên QSR

19 Hoàn thiện việc vệ sinh
Sau một giờ, máy tính hiển thị hoàn thiện việc vệ sinh và phát ra chuông báo. Nhấn 1 ✔ để tắt chuông



20 Xả khô dung dịch khỏi thùng
Theo quy trình làm sạch hóa chất Kay để bỏ dung dịch

Máy tính hiển thị DUNG DỊCH ĐÃ ĐƯỢC BỎ CHƯA? Chọn CÓ. Khi dung dịch đã được bỏ nhấn nút 1 ✔

Hơi nước/chất lỏng nóng
Dung dịch sẽ rất nóng. Tránh để bị bắn tung tóe

21 Chà sát bên trong thùng
Máy tính hiển thị CHÀ SÁT THÙNG HOÀN TOÀN chọn CÓ

Dùng miếng giữ nhiệt độ cao và chất làm sạch bếp chiên để chà bên trong, đằng trước, sau và đỉnh của thùng. Bỏ bất kỳ chất thừa còn lại. Dùng bàn chải chi tiết nhiệt độ cao để chào giữa và bên dưới lõi, các góc của thùng và những phần khó chạm khác.

Khi thùng được chà sát, nhấn nút 1 ✔

22 Xả khô
Máy tính hiển thị XẢ KHÔ để làm khô phần dung dịch nhỏ trong thùng

Hơi nước/chất lỏng nóng

Dung dịch sẽ rất nóng. Tránh bắn tung tóe

23 Xả thùng bằng nước
Xả thùng hoàn toàn bằng nước ấm (100°F hoặc 38° C). Chắc chắn có thùng lọc chèn vào để chạm vào nước xả. Lặp lại việc vệ sinh, nước ấm.

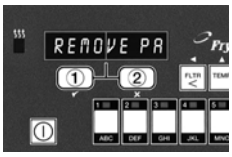
24 Xả hoàn toàn
Máy tính hiển thị XẢ Hoàn toàn chọn Có

Nhấn nút 1 ✔ khi xả xong

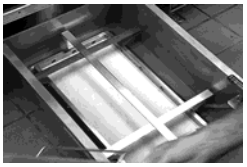
25 Tháo dỡ chảo lọc
Máy tính hiển thị tháo chảo lọc

Tháo chảo lọc

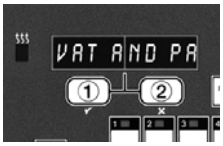
Bề Mặt Nóng



26 Làm khô thùng, vệ sinh và làm khô chảo
Máy tính hiển thị LÀM KHÔ CHẢO VÀ THÙNG chọn CÓ. Bỏ và làm khô chảo lọc bằng quy trình vệ sinh sâu hóa chất Kay. Lau thùng bằng giấy vệ sinh. Làm khô bên trong thùng bằng giấy Vệ sinh và lau khô chảo lọc. Lắp ráp lại với thành phần và lắp đặt miếng lọc vệ sinh



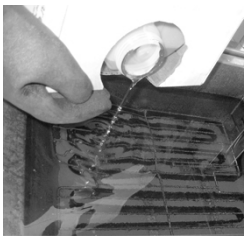
27 Làm khô thùng, chảo
Nhấn 1 ✔ khi thùng và chảo khô và sẵn sàng cho dịch vụ



28 Làm đầy dầu vào thùng
Máy tính hiển thị THÙNG LÀM ĐẦY BẰNG TAY chọn CÓ. Làm đầy thùng bằng lượng dầu thích hợp.

Nhấn 1 ✔ khi thùng được làm đầy tới mức dầu đáy

Xử lý bằng tay



29 Quay trở lại (OFF) TẮT
Máy tính hiển thị TẮT

©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised August 2012

Chế độ làm sạch sâu hệ thống nguyên khối

Hàng tháng | FR 3 Q2

Tại sao Loại bỏ dầu bị caramen hóa khỏi các thiết bị (nếu là thiết bị điện) và khay chiên

Thời gian yêu cầu 5 phút chuẩn bị — 15 phút chuẩn bị; 60 mỗi chảo để hoàn thiện

Thời gian của ngày Nhiệm vụ này có thể được thực hiện một khay chiên một lần. Bạn sẽ có thể phục vụ khách hàng với khay chiên còn lại — Nhà hàng mở cửa 24 giờ: Nhiệm vụ này có thể được thực hiện một khay chiên một lần. Bạn sẽ có thể phục vụ khách hàng với khay chiên còn lại

Biểu tượng nguy hiểm

Dụng cụ và công cụ cung cấp

Apron, , chịu nhiệt

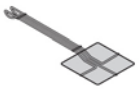
Chải chi tiết nhiệt độ cao Ecolab

Xô, nhựa

Xô, khăn sạch và được khử trùng

Xô, khăn bẩn

Mặt nạ


Dụng cụ hớt dầu

Găng tay cao su tổng hợp

Gậy Goofer

Chất làm sạch bếp chiên KAY® QSR

KAY® QSR Chất tẩy nhờn mạnh

Thùng loại bỏ dầu

Khăn giấy

Miếng giữ nhiệt độ cao Ecolab

Quy trình *Làm sạch sâu theo các quy trình được phát triển bởi Kay Chemical. Hướng dẫn của họ cần thêm vào PM này*

1 Chuẩn bị làm sạch sâu và tắt bếp chiên

Đeo găng tay neoprene, apron chịu nhiệt, và mặt nạ. Bạn phải đeo thiết bị này trong suốt quá trình này

Quá trình này nên được thực hiện chỉ một thùng một lần

Xác nhận rằng bộ lọc bếp chiênđặt đúng chỗ. Bật ít nhất một quạt thông gió. Quạt phải được bật cho toàn quy trình

Đảm bảo giỏ chống giá đặt đúng trong thùng.

Nhấn nút bật/ tắt để tắt bếp chiên. Màn hình hiển thị sẽ hiện " Tắt".

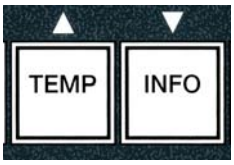
Cảnh bảo thiết bị

Cảnh báo thiết bị

Tránh tình cờ kích hoạt hệ thống bình xịt cứu hỏa bằng cách giữ quạt gió bật và bộ lọc chảo đặt đúng chỗ trong cả quá trình

2 Nhập chế độ vệ sinh sâu

KHÔNG làm khô dầu đã được xử ly' vào thùng thải, chảo lọc bẩn hoặc một thành phần bỏ. Nhấn và giữ nút Nhiệt độ và Info đông thời cho tới khi Mức 1 được hiển thị trong máy tính thay đổi thành ENTER CODE



3 Nhập mã

Nhập 1-2-3-4 bằng bàn phím

4 Di chuyển tới mục Deep Clean

Nhấn nút ▼"Info" để di chuyển đến mục DEEP CLEAN MODE

Chế độ làm sạch sâu hệ thống nguyên khối (tiếp theo)

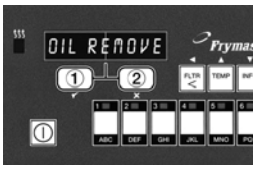
5 Nhấn nút mốc kiểm tra
Nhấn nút 1 ✔ dưới thùng được được vệ sinh.

6 Xác nhận làm sạch sâu

Máy tính hiển thị lựa chọn giữa vệ sinh sạch sâu có/ không. Nhấn nút 1 ✔ .

7 Xác nhận dầu đã được loại bỏ
Thùng chia khay: Máy tính hiển thị vệ sinh sạch sâu, chọn L R. Nhấn nút 1 ✔ hoặc 2 ✔ dưới thùng chia được làm sạch. Máy tính hiển thị Dầu đã được loại bỏ hay chưa? Chọn CÓ Không.

Thùng đơn: Máy tính hiển thị Dầu đã được loại bỏ hay chưa? Chọn CÓ Không.



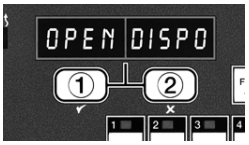
8 Xác nhận tình trạng thùng
Thùng rỗng: Nhấn nút 1 ✔ . Máy tính hiển thị THÊM DUNG DỊCH KHÔNG, chọn CÓ

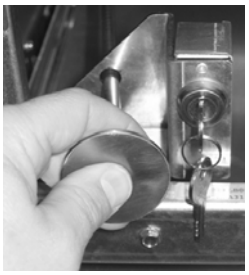
Thùng làm đầy dầu: Nhấn nút 2 ✕. Máy tính hiển thị THIẾT BỊ XỬ LÝ CÓ ĐẶT ĐÚNG CHỖ KHÔNG? Chọn CÓ KHÔNG

Dầu có thể rất nóng. Tránh làm bắn dầu

9 Thùng rỗng
Nhấn phím 1 ✔

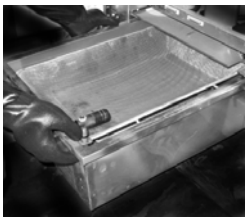
10 Mở van xả
Máy tính hiển thị Mở van xả. Mở khóa van và kéo tay van xả hoàn toàn về phía bắt đầu xả





11 Khử
Máy tính hiển thị Khử trong 4 phút khi máy bơm đang hoạt động

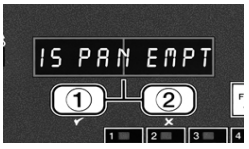
12 Tháo chảo lọc
Máy tính hiển thị Tháo chảo. Tháo chảo lọc và đảm bảo chảo rỗng. Nếu rỗng, bỏ thùng vụn, vòng cố định, miếng lọc và màng.



13 Chảo có rỗng không?
Máy tính hiển thị Chảo rỗng chọn CÓ KHÔNG
. Bỏ chảo lọc và đảm bảo chảo rỗng

Chảo rỗng: Nhấn nút 1 ✔

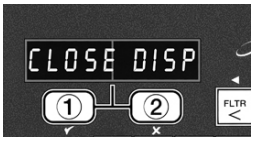
Dầu trong chảo: Nhấn phím 2X. Máy bơm hoạt động hơn 4 phút



©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised August 2012

14 Đóng van xả

Máy tính hiển thị ĐÓNG VAN XẢ. Đóng van xả bằng cách nhấn tay van hoàn toàn về phía sau của bếp chiêncho đến khi dừng. Khóa tay van



15 Đặt chảo lọc

Máy tính hiển thị Đặt chảo lọc

Đặt chảo lọc với tất cả thành phần bên trong khoang bếp chiên.

Bề Mặt Nóng

16 Thêm chất tẩy nhờn và nước nóng vào thùng

Đổ chất tẩy mạnh KAY® QSR cẩn thận vào thùng. Dùng 2/3 gallon (2.52 lít) chất tẩy nhờn nếu bạn tẩy cả thùng. Dùng 1/3 gallon (1.26 lít) chất tẩy nhờn nếu bạn lau một phía của thùng chia. Hoàn thành làm đầy chảo với nước nóng. Dung dịch nên 1 inch trên mức đầy.

Liên quan đến hướng dẫn hướng dẫn hóa học Kay quy trình vệ sinh sâu cho phần hướng dẫn bổ sung.

Hóa chất

KAY® Chất tẩy mạnh QSR

17 Sau khi thêm dung dịch làm sạch

Màn hình hiển thị thêm dung dịch lựa chọn có. Nhấn nút 1 ✔

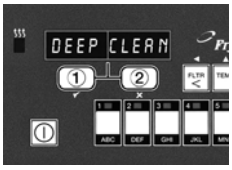
18 Bắt đầu làm sạch sâu

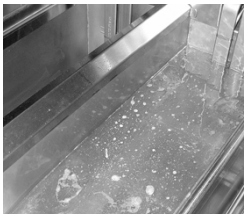
Máy tính hiển thị Làm sạch sâu chọn bộ đồng hồ đếm ngược trong một giờ. Dung dịch sẽ đạt nhiệt độ 195°F (91°C). Dung dịch nên lỏng, cán đun nhỏ lửa. Hoàn thành bước 15 trong 18 trong khi bộ đồng hồ đang hoạt động

Hơi nước/chất lỏng nóng

Dung dịch nên không bao giờ đạt đun sôi, hoăc nó thể quá nhiệt độ sôi. Nếu đơn vị bắt đầu sôi quá bằng cách nhấn và giữ nút 2x trong 3 s.

Không bao giờ lơ là bếp chiêntrong quá trình làm sạch sâu .



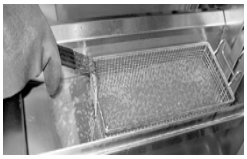


19 Vệ sinh rổ chiên

Đặt rổ chiên vào dung dịch làm sạch. Có người khác loại bỏ chúng khi vệ sinh và đem chúng đến 3 thùng khoang. Xả và làm khô chúng hoàn toàn.

Cảnh báo thiết bị

Không đặt bất kỳ phần nhôm nào trong dung dịch sôi. Thùng kim loại rắn được làm từ nhôm.



20 Vệ sinh giá đỡ giỏ

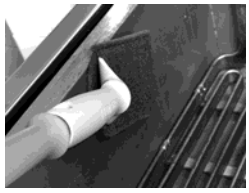
Dùng gậy goofer để bỏ giá đỡ giỏ khỏi thùng. Có người khác lấy giá cho 3 thùng khoang, và xả hoàn toàn bằng nước nóng. Làm khô hoàn toàn

Bề Mặt Nóng

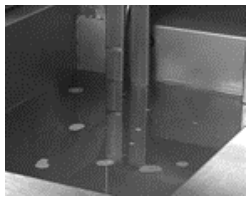
Giá đỡ giỏ rất nóng

©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised August 2012

21 Chà sát bên trong thùng
Chà sát bên trong, đằng trước, và đằng sau thùng với miếng giữ nhiệt độ cao và chất tẩy bếp chiênKay QSR để bỏ chất dư thừa còn lại.



22 Hoàn thiện việc vệ sinh
Sau một giờ, máy tính hiển thị hoàn thiện việc vệ sinh và phát ra chuông báo. Nhấn 1 ✔ để tắt chuông
.



23 Xả khô dung dịch khỏi thùng
Theo quy trình làm sạch hóa chất Kay để bỏ dung dịch.

Máy tính hiển thị CÓ LOẠI BỎ DUNG DỊCH KHOONH? Chọn Có. Khi dung dịch được loại bỏ nhấn nút 1 ✔.

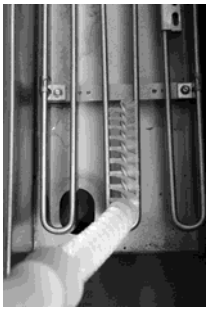
Hơi nước/chất lỏng nóng

Dung dịch sẽ rất nóng. Tránh để bị bắn tung tóe

24 Chà sát bên trong thùng
Máy tính hiển thị CHÀ SÁT THÙNG HOÀN TOÀN chọn CÓ

Dùng miếng giữ nhiệt độ cao và chất làm sạch bếp chiênđể chà bên trong, đằng trước, sau và đỉnh của thùng. Bỏ bất kỳ chất thừa còn lại. Dùng bàn chải chi tiết nhiệt độ cao để chào giữa và bên dưới lõi, các góc của thùng và những phần khó chạm khác.

Khi thùng được chà sát, nhấn nút 1 ✔.



25 Xả khô
Máy tính hiển thị XẢ KHÔ để làm khô phần dung dịch nhỏ trong thùng

Hơi nước/chất lỏng nóng

Dung dịch sẽ rất nóng. Tránh bắn tung tóe.

26 Xả thùng bằng nước
Xả thùng hoàn toàn bằng nước ấm (100°F hoặc 38° C). Chắc chắn có thùng lọc chèn vào để chạm vào nước xả. Lặp lại việc vệ sinh, nước ấm.

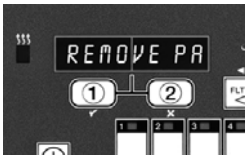
27 Xả hoàn toàn
Máy tính hiển thị XẢ Hoàn toàn chọn Có

Nhấn nút 1 ✔ khi xả xong

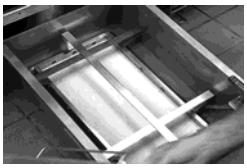
28 Bỏ chảo lọc
Máy tính hiển thị bỏ chảo lọc

Bỏ chảo lọc

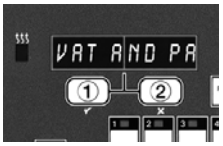
Bề Mặt Nóng



29 Làm khô thùng, vệ sinh và làm khô chảo
Máy tính hiển thị LÀM KHÔ CHẢO VÀ THÙNG chọn CÓ. Bỏ và làm khô chảo lọc bằng quy trình vệ sinh sâu hóa chất Kay. Lau thùng bằng giấy vệ sinh. Làm khô bên trong thùng bằng giấy Vệ sinh và lau khô chảo lọc. Lắp ráp lại với thành phần và lắp đặt miếng lọc vệ sinh

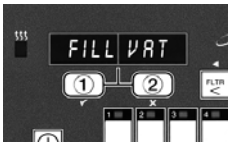


30 **Làm khô thùng, chảo**
Nhấn 1 ✔ khi thùng và chảo khô và sẵn sàng cho dịch vụ.



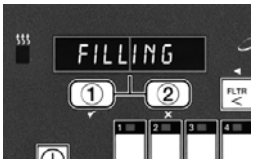
31 **Làm đầy dầu vào thùng**
Máy tính hiển thị THÙNG LÀM ĐẦY BẰNG TAY chọn CÓ. Làm đầy thùng bằng lượng dầu thích hợp.

Nhấn nút 1 ✔ khi thùng được làm đầy tới mức dầu đáy



32 **Làm đầy dầu vào thùng**
Máy tính hiển thị Nhấn và Giữ Có để làm đầy chọn Có. Nhấn và giữ nút 1 ✔ để làm đầy thùng. Nhả nút khi thùng đầy tới mức dầu đáy.

33 **Làm đầy**
Máy tính hiển thị Làm đầy trong khi thùng đang làm đầy dầu. Nếu nút nhả ra hiển thị TIẾP TỤC LÀM ĐẦY lựa chọn CÓ KHÔNG. Nhấn và giữ nút 1 ✔ để tiếp tục làm đầy



34 **Quay trở lại TẮT**
Máy tính hiển thị TẮT.

©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised August 2012

Tại sao

Nếu giới hạn cao không hoạt động chính xác, nó có thể dẫn tới hỏng thiết bị nghiêm trọng và điều kiện làm việc không an tòa. Không bao giờ được vận hành bếp chiênmà có giới hạn cao bị hỏng. Tiến hành kiểm tra này khi bếp chiênkhông cần dùng trong 1 giờ và dầu do được thay đổi. Thải dầu sau khi hoàn thành kiểm tra

Thời gian yêu cầu

45 phút làm ấm bếp chiên

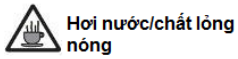
25 phút 1 khay chiên
1 Giờ để dầu lạnh trước khi thải

Thời gian của ngày

Sauk hi đóng cửa cửa hàng. Tiến hành kiểm tra khi dầu nấu được thay đổi.

24 giờ cửa hàng mở cửa: trong suốt giai đoạn có khối lượng thấp khi dầu có lịch được thay đổi.

Biểu tượng nguy hiểm



Các công cụ và dụng cụ cung cấp

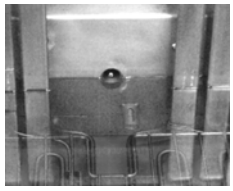
Giỏ gạt dầu

Găng tay cao su tổng hợp

Quy trình

1 Chuẩn bị kiểm tra

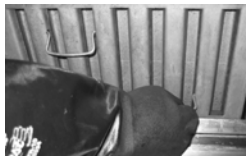
Xác định rằng dầu trong chảo có lịch trình thay dầu. Dầu phải được thải tại cuối quy trình.



Kiểm tra mức dầu trong bếp chiên. Mức dầu nên cao hơn đường " mức dầu"

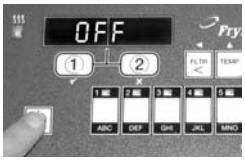
Kiểm tra nhiệt độ của dầu bằng cách nhấn nút Nhiệt độ. Nhiệt độ dầu nên quá 180°F (82°C).

Xác nhận rằng bộ lọc dầu có nắp đặt đúng chỗ, và bật quạt thông gió. Quạt phải hoạt động trong suốt quy trình. Trong suốt quy trình này, dầu trong bếp chiên được làm nóng đến nhiệt độ rất cao. Dầu có thể lên khói nhẹ, và nó sẽ rất nóng.



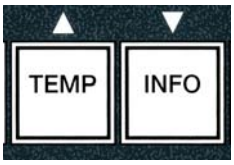
2 Tắt máy tính

Nhấn nút tắt



3 Nhập chế độ lập trình

Nhấn và giữ nút Nhiệt độ và thông tin đồng thời cho tới khi Mức 1 hiển thị trên máy tính chuyển thành Nhập mã



4 Nhập mã

Nhập 1-2-3-4 bằng bàn phím

5 Màn hình máy tính thay đổi

Máy tính hiển thị Chương trình mức 1

6 Cuộn giữa các lựa chọn

Nhấn nút ▼ "Info" a mức độ giới hạn cao.

7 Xác nhận lựa chọn

Nhấn phím 1 ✔ .

©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised January 2011

Xác nhận mức kiểm soát giới hạn cao (tiếp theo)

8 Xác nhận lựa chọn kiểm tra
Máy tính hiển thị GIỚI HẠN CAO lựa chọn CÓ KHÔNG

9 Nhấn phím
Nhấn phím ✔

10 Nhấn và giữ phím kiểm tra
Máy tính hiển thị NHẤN VÀ GIỮ PHÍM KIỂM TRA

11 Nhấn và giữ phím
Nhấn và giữ phím ✔ của thùng được kiểm tra. Máy tính hiển thị nhiệt độ thùng trong quá trình kiểm tra.

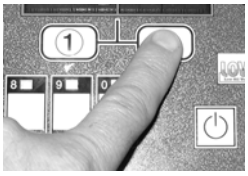
12 Thùng làm nóng
Máy tính hiển thị Nóng HI-1, khi thùng đạt 410°F±10°(210°C±12°C). Trong máy tính, được sử dụng tại Liên đoàn châu Âu, nhiệt độ là 395°F (202°C).

13 Giới hạn cao mở
Máy tính hiển thị trợ GIÚP chọn HI-2, khi giới hạn nhiệt độ cao mở giữa 423° thành 447°F (217°C thành 231°C)

14 Giới hạn cao hỏng
Nếu giới hạn cao không mở, máy tính sẽ hiển thiij HỎNG GIỚI HẠN CAO chọn NGẮT KẾT NỐI ĐIỆN. nếu điều này xảy ra, ngắt kết nối điện ngay lập tức và gọi dịch vụ

15 Nhả phím
Nhả phím 1 ✔

16 Khi dầu lạnh tắt
Khi thùng lạnh dưới 400°F (204°C), nhấn 2 ✕ **hai lần để thoát và quay lại tắt**



17 Thải dầu
Thải dầu sau khi kiểm tra giới hạn cao. Dùng MSDU (thùng gạt dầu) cho kho không RTI. Nếu dử dụng hệ thống thùng dầu theo quy trình chính xác để thải dầu.

18 Xác nhận kiểm soát mức giới hạn cao cho tất cả bếp chiêncòn lại.
Lặp lại bước 3-18 cho các bếp chiêncòn lại.

Thay thế vòng đệm hình chữ O của bộ lọc

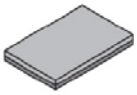
Hàng qúy | FR 3 Q4

Tại sao	Để giữ cho bơm lọc của chảo làm việc đúng trình tự	
Thời gian yêu cầu	2 phút chuẩn bị	5 phút hoàn thành
Thời gian của ngày	Lúc mở của cửa hàng; Bếp chiên phải lạnh	24 giờ cửa hàng mở cửa: trong suốt giai đoạn có khối lượng thấp khi bếp chiên tắt
Biểu tượng nguy hiểm	DẦU NÓNG Bề Mặt Nóng	

Các dụng cụ và công cụ cung cấp

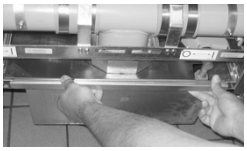
Vòng chữ O cho bơm lọc

Tuốc nơ vít đầu phẳng


Miếng không xước

Quy trình

1 Chuẩn bị bếp chiên cho quy trình
Kiểm tra đảm bảo bếp chiên lạnh. Quy trình này nên được thực hiện chỉ khi chả orán lạnh và bếp chiên trống

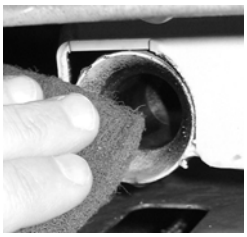


2 Tháo chảo lọc
Kéo chảo lọc ra khỏi thùng

3 Thay thế vòng chữ O
Thay thế vòng chữ O từ vòi phun chảo. Thay thế vòng chữ O bằng vòng mới. Vòng chữ O có thể được mua từ nhà dịch vụ ủy quyền địa phương.

Cảnh báo thiết bị
Chỉ sử dụng vòng chữ O của nhà sản xuất. Những vòng này được sản xuất đặc biệt để sử dụng cho dầu nấu nóng. Vòng chữ O chung không thể được sử dụng cho mục đích này

4 Vệ sinh ống thiết bị thu biến
Vệ sinh thiết bị thu biến trong ngoài bằng miếng không chà sát



5 Cài đặt lại chảo lọc.
Cài đặt lại chảo trong thùng rán

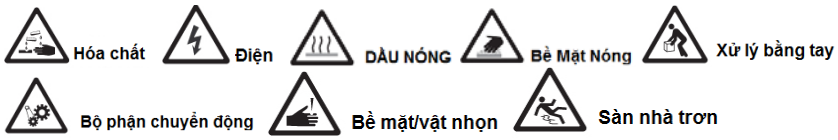
©McDonald's Corporation · Planned Maintenance Manual · Revised June 2009

Tại sao Frymaster khuyến cáo rằng Nhân viên kỹ thuật dịch vụ được ủy quyền của nhà máy kiểm tra thiết bị này ít nhất 1 năm 1 lần. Điều này sẽ giúp đảm bảo thiết bị làm việc an toàn và vận hành với hiệu suất cao nhất.

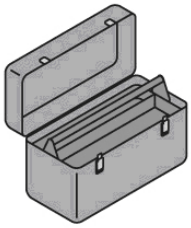
Thời gian yêu cầu N/A hoàn thành kiểm tra trong thời gian1 giờ cho mỗi bếp chiên

Thời gian trong ngày . Kiểm tra nên được cửa hàng lên lịch để đảm bảo cho việc kinh doanh không bị gián đoạn và cung cấp cho người phục vụ đầy đủ các thiết bị

Biểu tượng nguy hiểm



Các dụng cụ và hàng cung cấp



CÁc dụng cụ được các kỹ thuật viên cung cấp

Quy trình

CHỈ DÀNH CHO CÁC KỸ THUẬT VIÊN CÓ TRÌNH ĐỘ

1 Kiểm tra thùng
Kiểm tra thùng, bên trong và bên ngoài, đằng trước và đằng sau để thấy sự tích tụ dầu mỡ

2 Kiểm tra thiết bị
Xác định rõ rằng các thiết bị nhiệt đều trong điều kiện tốt không có sự tích tụ dầu bị caramen hóa và không có cacbon. Kiêm tra các thiết bị khi có tín hiệu cháy khô rộng

3 Kiểm tra búa
Chắc chắn rằng cơ chế búa đang hoạt động chính xác khi nâng lên và hạ xuống các thiết bị và các thiết bị dây dẫn không bị mòn hoặc xước

4 Kiểm tra thời gian hồi phục của nồi chiên
Chọn một thùng trên bếp chiên. Kiểm tra thời gian hồi phục gần đây nhất của bếp chiên cho thùng đó, sử dụng quy trình trong FR3 M1. Thời gian hồi phục gần đây nhất nên dưới 1:40 (1 phút 40 giây).

Nếu thời gian hồi phục của bếp chiên ít hơn 1:40 (1 phút 40 giây), quy trình hoàn thành cho thùng này. Tiếp bước 6.

5 Điều chỉnh bếp chiên nếu cần
Nếu thời gian điều hồi phục bếp chiên không được cho phép, kiểm tra các mục dưới đây trong bếp chiên. Nếu bạn thấy có bất kỳ vấn đề gì, hãy sửa chúng như mô tả.

Chỉ đối với bếp chiên điện, xác nhận rằng phích cắm điện lớn được cắm thích hợp. Điều chỉnh khi cần. Tiếp bước 6.

6 Kiểm tra Amp-draw
Xác định rõ ràng amp-draw yếu tố nhiệt trong phạm vi được cho phép như được chỉ định trong bảng đánh giá dụng cụ

7 Kiểm tra đầu dò
Xác định rõ rằng nhiệt độ và đầu dò giới hạn cao được kết nối chính xác, vặn chặt và thực hiện chức năng chính xác, và gắn phần cứng và bảo vệ đầu dò được thực hiện và lắp đặt chính xác.

8 Kiểm tra thành phần điện
Xác định rõ rằng hộp thành phần và các thành phần hộp tiếp xúc (VD máy tính/ bộ điều khiển, rơ le, bảng giao diện, máy biến áp, bộ kết nối,vv) đều trong tình trạng tốt và không có sự tích tụ dầu hoặc các mảnh khác

9 Kiểm tra kết nối dây
Xác định rõ hộp thành phần và dây hộp tiếp xúc chặtvà dây đó đang trong tình trạng tốt

10 Kiểm tra thiết bị an toàn
Xác định rõ rằng các tính năng an toàn (VD bảng tiếp xúc, công tắc an toàn cản, công tắc reset,vv) được thực hiện chức năng chinh xác.

11 Kiểm tra khay chiên
Xác định rõ rằng khay chiên đang trong tình trạng tốt và không bị rò và cách nhiệt khay chiên trong tình trạng có thể phục vụ được.

12 Kiểm tra bộ dây dẫn điện
Xác định rõ rằng tất cả bộ dây dẫn điện và kết nối đều chặt và trong điều kiện tốt.

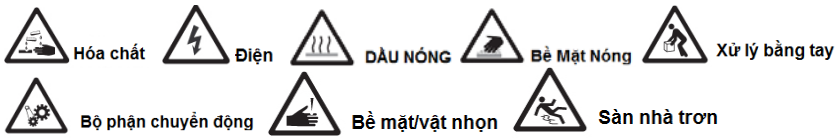
13 Kiểm tra ống dẫn dầu
Kiểm tra tât cả ống dẫn dầu hồi và đường ống thoát dầu để không bị rò và xác định rõ tất cả các kết nối đều chặt.

Tại sao Frymaster khuyến cáo rằng Nhân viên kỹ thuật dịch vụ được ủy quyền của nhà máy kiểm tra thiết bị này ít nhất hàng năm. Điều này sẽ giúp đảm bảo thiết bị làm việc an toàn và vận hành với hiệu suất cao nhất.

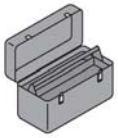
Thời gian yêu cầu 1.5 giờ để hoàn thành

Thời gian trong ngày Kiểm tra nên được cửa hàng lên lịch để đảm bảo cho việc kinh doanh không bị gián đoạn và cung cấp cho người phục vụ đầy đủ các thiết bị

Biểu tượng nguy hiểm



Các dụng cụ và hàng cung cấp



CÁc dụng cụ được các kỹ thusật viên cung cấp

Quy trình

CHỈ CÁC KỸ THUẬT VIÊN CÓ TRÌNH ĐỘ THỰC HIỆN

1 Kiểm tra tủ
Kiểm tra tủ, bên trong và bên ngoài, đằng trước và đằng sau để thấy sự tích tụ dầu mỡ

2 Kiểm tra áp suất gas điều chỉnh
Liên hệ với công ty gas địa phương hoặc một dịch vụ để kiểm tra áp suất gas ngoài bộ điều tiết gas của bếp chiên

Đối với gas tự nhiên, áp suất phải là 3.0 trong W.C (76 mm W.C.) Đối với gas propan, áp suất phải là 8.25 trong W.C (210mm W.C).

Nếu áp suất không đáp ứng được các tiêu chuẩn này, yêu cầu dịch vụ hoặc công ty gas điều chỉnh áp suất để đáp ứng tiêu chuẩn

3 Kiểm tra đầu dò
Xác định rõ nhiệt độ và đầu dò giới hạn cao được kết nối chính xác, vặn chặt và thực hiện chức năng chính xác, gắn phần cứng và bảo vệ đầu dò được thực hiện và lắp đặt chính xác

4 Vệ sinh và thay thế ống thông van gas
Vệ sinh và thay thế ống thông van gas. Theo quy trình vệ sinh trong sách hướng dẫn dịch vụ

5 Vệ sinh bộ quạt gió khí đốt
Vệ sinh bộ quạt gió khí đốt. Theo quy trình vệ sinh trong sách hướng dẫn dịch vụ

6 Kiểm tra thời gian hồi phục bếp chiên
Chọn một thùng trên bếp chiên. Kiểm tra thời gian hồi phục gần đây nhất của bếp chiên cho thùng đó, sử dụng quy trình trong FR3 M1. Thời gian hồi phục gần đây nhất nên dưới 2:25 (2 phú 25 giây).

Nếu thời gian hồi phục của bếp chiên ít hơn 2:25 (2 phút 25 giây) **quy trình hoàn thành cho thùng này. Tiếp bước** 9.

CHỈ DÀNH CHO CÁC KỸ THUẬT VIÊN CÓ TRÌNH ĐỘ

7 Kiểm tra sự cháy

Nếu thời gian hồi phục bếp chiên ít hơn 2:25 (2 phút 25 giây), giữ bước này

Kết nối vạn năng kế thành chuỗi với dây cảm biến lửa trắng trong bộ phận đánh lửa. Cho phép buồng đốt hoạt động ít nhất 1 phút sau khi chu trình tan hoàn thành. Sau 1 phút, đọc vạn năng kế nên trong khoản giữa 2.5 và 3.5 microamps. Còn lại không được cho phép

Sau 90 giây tiếp tục hoạt động, kiểm tra màu sắc của buồng đốt. Buồng đốt nên phát sáng màu đỏ cam. Sử dụng bảng so sánh màu sắc buồng đốt bên trong cửa của bếp chiên để xác định màu chính xác. Lửa xanh hoặc đốm đen trong mặt buồng đốt không được cho phép.

8 Điều chỉnh bộ quạt gió khí đốt nếu cần

Nếu thời gian hồi phục của bếp chiên dưới 2:25 (2 phút, 25 giây) giữ bước này.

Nếu hoặc việc đọc vạn năng kế hoặc màu sắc của buồng đốt không được chấp nhận, điều chỉnh bộ quạt gió khí đốt vào bảng

Nới lỏng khóa trong bảng nạp bằng cờ lê nhỏ có thể điều chỉnh được. Mở hoặc đóng bảng để điều chỉnh luồng gió trong khi đọc vạn năng kế và màu của buồng đốt. Lửa màu xanh thuường có nghĩa là buồng đốt không nhận đủ không khí. Chấm đen trong buồng đốt thường có nghĩa là buồng đốt nhận quá nhiều khí.

Khi đọc microamp nằm trong khoảng cho phép, màu sắc của buồng đốt là màu cam đỏ sáng, giữ bảng nạp quạt gió tai chỗ. Sau đó vặn chặt đai ốc khóa bảng nạp quạt gió.

9 Kiểm tra thiết bị an toàn

Xác định rõ rằng các tính năng an toàn (VD bảng tiếp xúc, công tắc an toàn cản, công tắc reset,vv) được thực hiện chức năng chính xác.

10 Kiểm tra khay chiên

Xác định rõ rằng khay chiên đang trong tình trạng tốt và không bị rò và cách nhiệt khay chiên trong tình trạng có thể phục vụ được.

11 Kiểm tra bộ dây an toàn

Xác định rõ rằng tất cả bộ dây an toàn và kết nối đều chặt và trong điều kiện tốt

12 Kiểm tra đường dầu

Kiểm tra tât cả đường dầu hồi và đường ống thoát nước để không bị rò và xác định rõ tất cả các kết nối đều chặt.

13 Điều chỉnh các bếp chiên còn lại

Lặp lại bước 2 trong12 bước cho mỗi thùng và bếp chiên còn lại.