

Frymaster

Номера на моделите BIELA14-T и BIGLA30-T
LOV – Олио с нисък обем

Задачи за ежедневна поддръжка

- FR 6 D1 Почистване на фритюрника
FR 6 D2 Филтриране за поддръжка

Задачи за ежеседмична поддръжка

- FR 6 W1 Почистване зад фритюрника

Задачи за поддръжка на всеки две седмици

- FR 6 B1 Калибриране на фритюрника

Задачи за ежемесечна поддръжка

- FR 6 M1 Калибриране на времето за възстановяване на фритюрника
FR 6 M2 Почистване на сензора за олио

Задачи за поддръжка на всеки три месеца

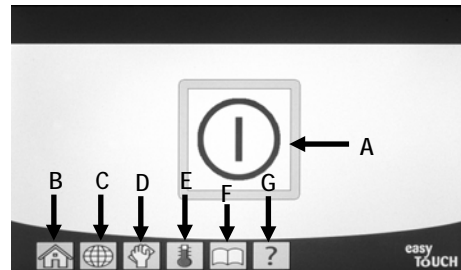
- FR 6 Q1 Дълбоко почистване, система с туба в кутия
FR 6 Q2 Дълбоко почистване, наливна система за олио
FR 6 Q3 Проверка на горната граница
FR 6 Q4 Инспектиране на О-пръстените
FR 6 Q5 Почистване на сглобката на вентилатора за въздух за горене

Задачи за годишна поддръжка

- FR 6 A1-T Инспектиране от сервизен техник (само за електрически фритюрници)
FR6 A2-T Инспектиране от сервизен техник (само за газови фритюрници)

Контролер, модел M4000

A. Бутон за включване/изключване, B. Начален бутон, C. Бутон за смяна на езика Бутони за продукти, D. Бутон за филтриране, E. Бутон за температурата, F. Бутон за меню, G. Бутон за информация

**Модел BIGLA30-T**

A. Контролер M4000, B. Решетка на предфилтъра, C. Филтърен съд, D. Резервоар за олио с JIB (туба в кутия), E. Бутон за нулиране на доливането

⚠ Опасности

Тези икони ви предупреждават за възможен риск от нараняване.

▨ Сигнали на съоръжението






Потърсете тази икона, за да намерите информация за това как да не повредите оборудването, докато извършвате процедура.

★ Съвети

Потърсете тази икона, за да намерите полезни съвети как да извършите процедура.

07/2018



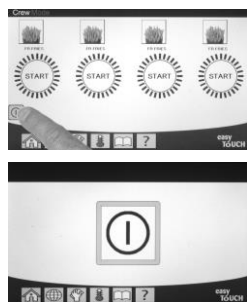
Защо	Отстраняване на карамелизирано олио от фритюрника и почистване на главината с нагреватели.	
Необходимо време	5 минути за подготовка	15 минути за завършване (5 минути на съд)
Време на деня	Нискооборотни периоди	За 24-часови ресторанти: през нощта или по време на нискооборотни периоди
Икони за опасност	 Горещо олио  Гореща повърхност  Остри предмети/повърхности  Електричество  Химикали	

Инструменти и консумативи



Процедура

- 1 Изключете фритюрниците.**
Завъртете всички превключватели за включване/изключване в изключено положение.



- 2 Поставете предпазните средства.**
Използвайте всички одобрени от McDonald's предпазни средства, включително топлоустойчива престилка, щит за лице и неопрени ръкавици.



Процедурата трябва да се извърши само за една вана в даден момент.



Горещо олио

Горещото олио може да причини сериозни наранявания

- 3 Почистете предната и горната повърхност на главината с нагреватели (само за електрически фритюрници).**
Носейки топлоустойчиви ръкавици, поставете капаци върху съдовете за пържене, като се уверите, че са под формата на перпендикулар на съда за пържене.



Ежедневно почистване на фритюрниците (продължение)



Горещо олио



Гореща повърхност

Използвайте малко количество QSR Fryer Cleanser върху високотемпературна или неабразивна изстъргваща гъба (само за електрически фритюрници).

Използвайте високотемпературна или неабразивна изстъргваща гъба за почистване около главината с нагреватели и заобикалящата зона на корпуса.

След като зоната бъде почистена, избършете излишното с накисната с дезинфектант кърпа. **Уверете се, че от кърпата не капе разтвор около горещото олио.**

Свалете капака на съда за пържене и отстранете стойката на кошницата с Fryer's Friend, оставете настрана. Повдигнете елементите с помощта на Fryer's Friend.

Поставете обратно капаците на съда за пържене и избършете излишното олио от елементите с хартиена кърпа.

4 Почистете долната страна на главината с нагреватели (само за електрически фритюрници).

Използвайте малко количество QSR Fryer Cleanser върху високотемпературна или неабразивна изстъргваща гъба.

Използвайте високотемпературна или неабразивна изстъргваща гъба за почистване на долната страна на главината с нагреватели и заобикалящата зона на корпуса.

След като зоната бъде почистена, избършете излишното с накисната с дезинфектант кърпа. **Уверете се, че от кърпата не капе разтвор около горещото олио.**

Свалете капака на съда за пържене. Като използвате Fryer's Friend, снижете елементите и поставете обратно стойката на кошницата.



5 Избършете повърхностите.

Напръскайте чиста, напоена с дезинфектант кърпа с Heavy Duty Degreaser, McD MD или McD UR разтвор, за да избършете старателно всички повърхности на фритюрника и да премахнете мазнините и натрупаните замърсявания. Уверете се, че от кърпата не капе разтвор около горещото олио. Оставете повърхностите да изсъхнат на въздух.



Гореща повърхност



Горещо олио

Олиото във фритюрника може да е много горещо.

Сигнал за оборудване

Когато избърсвате оборудването, винаги внимавайте да не капе вода в електрическите компоненти.

6 Повторете за останалите съдове за пържене.



Защо Почистване на ваните от трохи и филтриране на олиото старателно за удължаване на живота на олиото

Необходимо време 5 минути за подготовка 10 минути на вана за завършване

Време на деня По време на нискооборотни часове

Икони за опасност



Инструменти и консумативи



Ръкавици, филтриращи



Щит за лицето



Престилка, топлоустойчива



Държач и подложка за високотемпературна подложка Ecolab



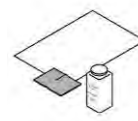
Неабразивна изстъргваща гъба



Високотемпературна четка Ecolab



KAY® QSR Fryer Cleanser



Комплект McFiltering за вградена филтрираща система



KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)



Diversey McD HA

Процедура

1 Натиснете бутона FILTER (Филтриране)

Уверете се, че фритюрникът е включен и олиото е горещо, за да получите най-добрите резултати от филтрирането. Натиснете бутона за филтриране в долната част на екрана, за да влезете в менюто за филтриране.

Процедурата трябва да се извърши само за една вана в даден момент.

2 Изберете Maintenance Filter (Филтър за поддръжка)

Изберете и натиснете Maintenance Filter (Филтър за поддръжка) от списъка.



продължение ►

3 Натиснете бутона ✓

Контролерът показва MAINTENANCE FILTRATION? (Филтриране за поддръжка?)

Натиснете бутона ✓, за да продължите.

Натиснете бутона X за NO (Не) и контролите се връщат към нормална работа.



продължение ►

Филтър за поддръжка (продължение)

4 Поставете предпазните средства

Използвайте всички одобрени от McDonald's предпазни средства, включително топлоустойчива престилка, щит за лице и неопренови ръкавици.

Натиснете бутона ✓.



Горещо олио

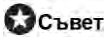
Горещото олио може да причини сериозни изгаряния.

5 Проверете филтърния съд

Проверете дали филтърният съд и капакът на съда са поставени на мястото си.

Натиснете бутона ✓.

Олиото се източва от ваната.



Съвет

Ако филтърният съд не е правилно на мястото си, в горния десен ъгъл се показва „P“.

6 Повдигнете елементите (само за електрически фритюрници)

След източване на олиото повдигнете шарнирните елементи.

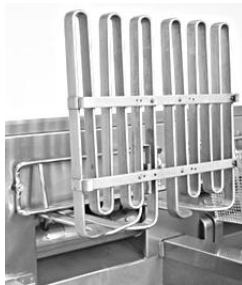
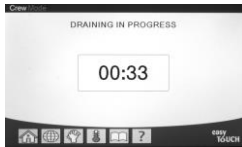


Гореща повърхност

Използвайте защитни ръкавици, когато повдигате елементи, защото това може да доведе до изгаряния.

Сигнал за оборудване

Внимавайте да не повредите сондата в центъра на елементите



продължение ►

7 Почистете вътрешността на ваната

Използвайте държач за високотемпературна подложка, подложка или неабразивна изстъргваща гъба и малко количество KAY QSR Fryer Cleanser за почистване на стените, ъглите и дъното на вътрешността на ваната. Използвайте високотемпературна детайлна четка за премахване на остатъци, натрупани от елементите (само за електрически фритюрници), ъглите на ваните и други труднодостъпни места.

Сигнал за оборудване

Внимавайте да не повредите сондите.

Натиснете бутона ✓, когато сте готови.



8 Почистете около и изстъргнете сензорите за олио.

Използвайте високотемпературната подложка или неабразивна изстъргваща гъба и Fryer Cleanser, за да премахнете карамелизираното олио от сензора за олио (само за газови фритюрници). Избършете с хартиени кърпи и премахнете остатъците.

Почистете утайката около AIF и ATO сензорите (всички фритюрници). Използвайте отвертка или друг подобен предмет, който позволява достъп около сондата. Бъдете внимателни, за да избегнете повреда на сондата.

Натиснете бутона ✓, когато сте готови.



продължение ►

Филтър за поддръжка (продължение)

9 Измиване

Контролерът показва WASH VAT? (Измиване на ваната?) Снизете елементите (само за електрически фритюрници) и натиснете бутона ✓.

Контролерът показва WASHING IN PROGRESS (Извършва се измиване), докато олиото се промива през ваната.



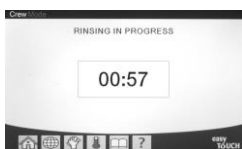
10 Измийте отново

След като цикълът на измиване приключи, контролерът показва WASH AGAIN? (Измиване отново?). Ако ваната е чиста, натиснете бутона X. Ако ваната не е чиста, натиснете бутона ✓ и стъпка 9 се повтаря.



11 Изплакване

Контролерът показва RINSING IN PROGRESS (Протича изплакване), докато ваната се пълни с олио и след това се източва, за да се изплакне ваната.



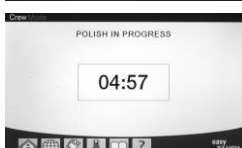
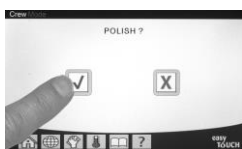
12 Изплакване отново

След завършване на изплакването контролерът показва RINSE AGAIN? (Изплакване отново?). Ако ваната е чиста, натиснете бутона X. Ако ваната не е чиста, натиснете бутона ✓ и стъпка 11 се повтаря.



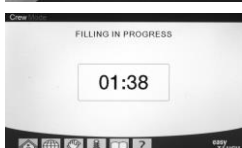
13 Полиране

Контролерът показва POLISH? (ПОЛИРАНЕ?). Натиснете бутона ✓ за YES (Да). Контролерът показва POLISHING (Полиране), което се сменя с таймер за обратно отброяване, докато олиото циркулира през филтърната система за 5 минути.



14 Пълнене на ваната

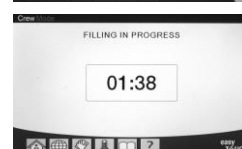
След като полирането завърши, контролерът показва FILL VAT? (Пълнене на ваната?). Натиснете бутона ✓ и ваната се запълва с олио.



продължение ►

15 Пълна ли е ваната?

След като ваната се запълни, контролерът показва IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?). Натиснете бутона X, за да задействате помпата отново, ако ваната **НЕ** е пълна. Натиснете бутона ✓ след запълване на ваната.



16 Включване на захранването

Натиснете бутона за включване/изключване, за да включите контролера и да върнете фритюрника към нормална работа.



★ Съвет

Ако филтърната подложка не е променена, контролерът показва „CHANGE FILTER PAD?“ (Смяна на филтърната подложка?). Натиснете бутона ✓, за да отмените съобщението, но то се появява отново на всеки 4 минути, докато филтърната подложка или хартия бъде сменена.



17 Издърпване на филтърния съд

Отворете вратата, издърпайте филтърния съд леко извън шкафа и изчакайте, докато капенето спре, преди напълно да извадите съда.



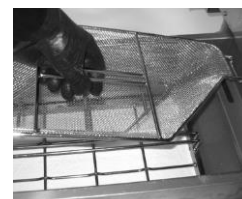
⚠ Гореща повърхност

Филтърният съд може да е горещ! Използвайте защитни ръкавици, защото могат да се получат сериозни изгаряния



18 Отстраняване на кошницата за трохи

Повдигнете кошницата за трохи от филтърния съд. Избършете олиото и трохите от кошницата за трохи. Почистете кошницата за трохи със сапун и вода и старателно изплакнете с гореща вода.



продължение ►

Филтър за поддръжка (продължение)

19 Отстраняване на задържащия пръстен на филтъра

Отстранете задържащия пръстен на филтъра и почистете с горещ SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) или разтвор на McD HA в мивката на отделението. Изплакнете **старателно** с гореща вода.



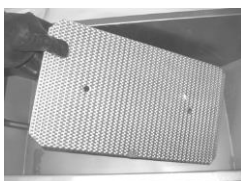
20 Отстранете филтърната подложка или хартия от съда

Издърпайте филтърната подложка или хартия от съда и я изхвърлете.



21 Отстраняване на долната вътрешна решетка

Издърпайте долната вътрешна решетка от съда и почистете старателно с горещ SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) или разтвор на McD HA в мивката на отделението. Изплакнете **старателно** с гореща вода.



22 Почистване на филтърния съд за източване

Избършете олиото и трохите от филтърния съд.



23 Повторно сглобяване

Сглобете отново в обратен ред, като първо поставите долната решетка във филтърния съд, последвано от филтърната подложка с грапавата страна нагоре или филтърната хартия, задържащия пръстен и кошницата за трохи.



★ Съвет

Уверете се, че филтърният съд, долната решетка, кошницата за трохи и задържащият пръстен са напълно сухи, преди да поставите филтърната подложка в съда, тъй като водата ще разтвори филтърната подложка.

Защо	За да се осигурят висококачествени пържени продукти и да се намали възможността за пожар близо до фритюрника	
Необходимо време	5 минути за подготовка	45 минути за изпълнение
Време на деня	След затваряне	За 24-часови ресторанти: през нощта или по време на нискооборотни периоди
Икони за опасност		

Инструменти и консумативи



Процедура

1 Изключете фритюрниците.

Завъртете всички електрически ключове в изключено положение.



2 Отстранете и изпразнете коритото и чашата за мазнина.

Отстранете коритото за мазнина от изпускателния аспиратор. Отстранете чашата за мазнина от аспиратора. Коритото и чашата са разположени под филтрите на аспиратора. Излейте олиото от коритото и чашата в количката за изхвърляне.



продължение ▶

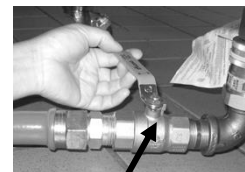
Горещо олио

Олиото в коритото и чашата може да е горещо. Използвайте ръкавици.

3 Изключете и разкачете газта.

Ако фритюрникът не е газов, пропуснете тази стъпка.

Ако фритюрникът е газов, използвайте ръчен спирателен вентил за газ, за да изключите газоснабдяването. Ръчният спирателен вентил за газ е разположен на хранващия тръбопровод преди бързите прекъсвачи. Това изключва хранващия тръбопровод за газ от фритюрника чрез бързия прекъсвач.



Ръчно изключване

Сигнал за оборудване

Използвайте само ръчния спирателен вентил за изключване на газта. *Не използвайте бързите прекъсвачи.*

продължение ▶

Почистване на зоната зад фритюрниците (продължение)

4 Подгответе фритюрника за почистване.

Освободете блокировката на колелата на фритюрника.

Ако фритюрникът има ограничителна част, повдигнете предната част на ограничителната част достатъчно, за да оставите задната част да изчисти филтърния рафт. Внимателно преместете фритюрника настрани от защитната стена, само докато ограничителната част изчисти филтърния рафт.

Застопорете ограничителната част, ако има такава. Поставете капаци на всички вани.

Преместете фритюрника още по-далеч от защитната стена, достатъчно далеч, за да почистите зад фритюрника.



Горещо олио

Олиото във фритюрника може да е много горещо. Преместете фритюрника бавно, за да избегнете разплискване на олиото. Използвайте ръкавици.

5 Изключете захранването към фритюрника.

Изключете електрическия шнур на фритюрника от контакта, като дръпнете тялото на щепсела. Може да е необходимо да усучете щепсела, за да го извадите от контакта.



Електричество

6 Почистете филтрите на фритюрника.

Отстранете филтрите на фритюрника от изпускателния аспиратор. Отнесете филтрите към мивката с три отделения и ги накиснете в KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) или Diversey McD HA.



Химикали

KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) или Diversey McD HA



7 Изгъркайте зоната зад фритюрника.

Използвайте шпакла, за да изгържете цялата мазнина и твърд нагар от зоната зад фритюрника. Почистете следните зони в този ред: частите на подредбата, които можете да достигнете, задната част на изпускателния аспиратор, страните на изпускателния аспиратор и зоната на вдлъбнатината на филтъра на фритюрника.

При електрически фритюрник след това използвайте шпаклата, за да изгържете цялата мека мазнина и твърд нагар от всички ламарини около фритюрника, частта за отклонение и стойката на фритюрника. Преминете към стъпка 8 след почистване на тези зони.

При газов фритюрник използвайте след това шпаклата за изгържане на цялата мека мазнина и твърд нагар от тези зони в следния ред: ограничителя на дымоотвода, цялата ламарина около фритюрника, подвижното гравитационно острие, уплътнителният ъгъл, частта за отклонение и стойката на фритюрника.

При газовите фритюрници внимавайте да не изпуснете мека мазнина или твърд нагар в прохода на дымоотвода, докато почиствате.

Сигнал за оборудване

Не прекъсвайте противопожарната стопяема връзка в долната част на подредбата. Прекъсването на тази връзка активира противопожарната система.



продължение ►

продължение ►

Почистване на зоната зад фритюрниците (продължение)

8 Почистете зоната зад фритюрника.

Използвайте найлонова четка, четка с къс и дълъг косъм и кофа с горещ разтвор на KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) или Diversey McD HA за изтъркване на всички зони, изстъргани в стъпка 7. Почистете зоните в същия ред, в който сте ги изстъргали в стъпка 7. След това използвайте четката с къс и дълъг косъм за изтъркване около фритюрника.

Избършете всички зони с хартиени кърпи, докато са чисти и сухи.



Хлъзгави подове

Подът може да е мокър на местата, които сте изтъркали.

9 Помолете мениджър да провери.

Помолете мениджър да провери работата ви и да одобри почистването. Повторете почистването, ако получите инструкции от вашия мениджър.

10 Измийте краката и колелата.

Използвайте найлонова четка за съдове и кофа с горещ разтвор на KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) или Diversey McD HA за почистване на краката и колелата на фритюрника. Изсушете с хартиени кърпи.



продължение ►

11 Почистете с mop около фритюрника.

Използвайте mop и кофа с горещ разтвор на KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) за почистване на целия под около фритюрника.



Хлъзгави подове

Подът може да е мокър от почистването.

12 Оставете повърхностите да изсъхнат.

Оставете фритюрника, стените и подовите повърхности да изсъхнат на въздух.



13 Свържете фритюрника с електричеството.

Преместете фритюрника бавно към електрическия контакт, докато е достатъчно близо да включите щепсела. Включете щепсела на фритюрника в контакта.



Електричество



Горещо олио

Олиото във фритюрника може да е много горещо. Преместете фритюрника бавно, за да избегнете разплискване на олиото.

14 Подгответе фритюрника за употреба.

Преместете фритюрника внимателно напред, докато е близо до филтърния рафт. Свалете капците от всички вани. Повдигнете предната част на ограничителната част, докато задната част изчисти филтърния рафт и преместете фритюрника внимателно до нормална позиция.



продължение ►

Почистване на зоната зад фритюрниците (продължение)

- 15** Свържете фритюрника с газоснабдяването.
Ако фритюрникът е електрически, пропуснете тази стъпка.



Проверете и двата края на бързия прекъсвач за мазнина. Избършете бързия прекъсвач, ако е необходимо. Свържете съединителя за газовия тръбопровод.

Сигнал за оборудване

Уверете се, че бързият прекъсвач за газ е напълно захванат и блокиран, преди да включите газоснабдяването.

- 16** Поставете обратно филтрите и коритото за мазнина на фритюрника.
Блокирайте колелата на място. Поставете обратно филтрите и коритото за мазнина на фритюрника в изпускателния аспиратор.





- 17** Включете газоснабдяването.
Ако фритюрникът е електрически, пропуснете тази стъпка.



Завъртете ръчния спирателен вентил за газта до включено положение. Включете компютъра, за да потвърдите, че горелките се запалват отново. След като горелките се запалят отново, можете да изключите компютъра.

- 18** Почистете зоната зад други фритюрници.
Повторете стъпки от 1 до 17 за всички останали фритюрници.



Защо	За спазване на стандартите за безопасност на храната	
Необходимо време	1 минути за приготвяне	5 минути за завършване, след като фритюрникът достигне температурата на готвене. Температурата на готвене трябва да бъде достигната след приблизително 45 минути.
Време на деня	При отваряне	За 24-часови ресторанти: по време на периоди с малък обем
Икони за опасност	 Горещо олио  Гореща повърхност	

Инструменти и консумативи



Пирометър със сонда за вана за пържене



Неопренови ръкавици

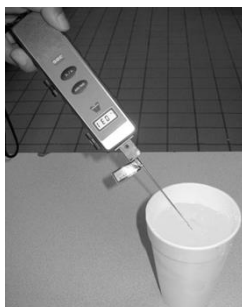
Процедура

- 1 Калибрирайте пирометъра.** Напълнете чаша за гореща напитка с лед и след това добавете студена вода от кулата за напитки до върха на леда. Чашата трябва да съдържа 50 процента лед и 50 процента вода.

Поставете сондата във водата
Поставете сондата в ледената вода и бъркайте непрекъснато, докато температурното показание се стабилизира.

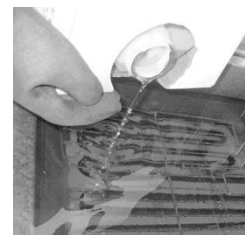
Прочетете температурата
Показанието трябва да е 32°F (0°C), плюс или минус 2°F (1°C). Ако не е, може да е необходимо да калибрирате, ремонтирате или замените пирометъра. При калибриране следвайте процедурите за калибриране, проверка и регулиране, доставени от производителя на пирометъра.

- 2 Включете фритюрника и загрейте олиото.** Натиснете бутона за включване/изключване, за да включите фритюрника. Настройте фритюрника за продукта, който ще се готви. Оставете олиото във фритюрника да достигне температурата на готвене и след това изключете и включете отново.



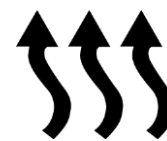
продължение ►

- 3 Проверете нивото на олиото.** Проверете нивото на олиото, когато олиото достигне температурата на готвене. Ако олиото е над линията „Oil Level“ (Ниво на олиото), отстранете олиото, докато достигне линията, като източите олиото в съд или уред за изхвърляне. Ако олиото е под линията „Oil Level“ (Ниво на олиото), добавете олио, докато достигне линията.



Горещо олио
Олиото във фритюрника е много горещо. Използвайте ръкавици.

- 4 Изключете и включете ваната.** Оставете ваната да се включва и изключва три пъти. Индикаторът за нагряване ще светне, когато фритюрникът се нагрява.



продължение ►

Калибриране на фритюрника (продължение)

5 Отчетете температурата на олиото.

Поставете сондата на пирометъра за ваната за пържене в горещото олио в рамките на 1 инч (2,5 см) от върха на сондата. Върхът трябва да е на приблизително 3 инча (7,6 см) под повърхността на олиото. Оставете показанието на температурата да се стабилизира.



6 Покажете температурата на фритюрника.

Натиснете бутона за температура за ваната, където е тествано показанието на пирометъра. Дисплеят ще покаже температурата за ваната.



7 Сравнете показанията на температурата.

Сравнете показанието на температурата на пирометъра със съответната температура на дисплея.



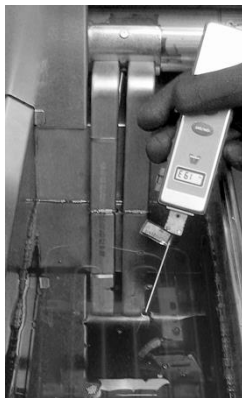
Ако двете температури се различават с по-малко от 5°F (3°C) една от друга (плюс или минус), не е необходимо да регулирате настройката на температурата.

Ако двете температури се различават с повече от 5°F (3°C) една от друга (плюс или минус), обадете се на сервизен техник, за да съобщите за проблема.

8 Повторете за другата страна на разделена на сектори вана.

Ако тестваната вана е била пълна вана, пропуснете тази стъпка и продължете със стъпка 9.

Ако тестваната вана е една страна на разделена на сектори вана, повторете стъпки от 5 до 7 за другата страна на разделената вана.



продължение ►

9 Завършете проверката на калибрирането.



Когато приключите със стъпки от 5 до 7 за ваната (включително двете страни на разделена на сектори вана), натиснете бутона за включване/изключване, за да прекратите проверката за калибриране на ваната.



10 Калибрирайте останалите фритюрници.

Повторете стъпки от 1 до 9 за всички останали фритюрници.



Защо	За поддържане на стандартите за безопасност на храната за пържените продукти	
Необходимо време	1 минути за приготвяне	5 минути за изпълнение
Време на деня	При отваряне	За денонощни ресторанти: сутринта
Икони за опасност	 Горещо олио	 Гореща повърхност

Инструменти и консумативи



Хартия и молив

Процедура

- 1 Включете фритюрника.**
Натиснете бутона за включване/изключване, за да включите фритюрника. Дисплеят трябва да покаже „PREHEAT“ (Предварително нагриване) или „START“ (Старт)



- 2 Проверете последното време за възстановяване.**
Фритюрникът автоматично записва времето за възстановяване на фритюрника всеки път, когато температурата на ваната се повиши от 250°F (121°C) до 300°F (149°C).



Натиснете бутона „?“.
Натиснете бутона RECOVERY (Възстановяване). Дисплеят ще покаже последното време за възстановяване и на двата дисплея. Запишете времето за възстановяване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако фритюрникът използва твърда мазнина, мазнината трябва да се разбърква, след като фритюрникът излезе от температурата на стопяване и преди фритюрникът да достигне 250F (121C), за да се елиминират големите маси твърда мазнина от увеличаване на времето за възстановяване.

продължение ►

- 3 Сравнете последното време за възстановяване с приемливо време за възстановяване.**

Приемливото време за възстановяване за електрически фритюрници е по-малко от 1:40 (една минута, четиридесет секунди). Приемливото време за възстановяване за газови фритюрници е по-малко от 2:25 (две минути, двадесет и пет секунди).

Ако времето за възстановяване, което сте записали, е по-малко от приемливото време за възстановяване на фритюрника, работата на фритюрника е приемлива. Преминете към стъпка 5.

Ако времето, което сте записали, е повече от приемливото време за възстановяване на фритюрника, работата на фритюрника не е приемлива. Преминете към следващата стъпка.



продължение ►

4 Регулирайте фритюрника, ако е необходимо.

Ако времето за възстановяване на фритюрника не е приемливо, проверете следните елементи на фритюрника. Ако откриете някакви проблеми, коригирайте ги, както е описано.



Само при електрически фритюрници проверете дали големите щепсели са правилно включени в контакта. Регулирайте, ако е необходимо.

Само при газови фритюрници проверете ъгъла на уплътняване, гравитационното острие и отклонението. Регулирайте положението им, ако е необходимо.

Само при газови фритюрници проверете въздушния поток и вентилатора за въздух за горене. Регулирайте, ако е необходимо.

Само при газови фритюрници проверете състоянието на лъчистите горелки.

Вижте указанията за отстраняване на неизправности в ръководството за експлоатация.

5 Калибрирайте отново всички останали фритюрници. Повторете стъпки от 1 до 4 за всички останали фритюрници.



6 Проверете времето за възстановяване отново.

Ако времето за възстановяване не бъде постигнато в рамките на подходящото време, се обадете на сервизната гореща линия на Frymaster за съдействие на 1-800-551-8633.



Защо	Отстраняване на карамелизирано олио от сензора за олио, за да се предотврати повреда на нагревателите.	
Необходимо време	5 минути за подготовка	15 минути за завършване (5 минути на съд)
Време на деня	По време на нискооборотни периоди	

Икони за опасност Горещо олио Гореща повърхност Химикали Горещи течности/пара

Инструменти и консумативи



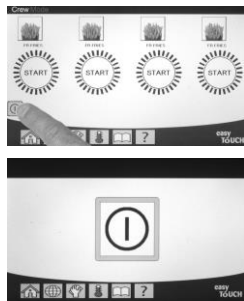
Процедура

1 Подгответе сензора за олио за почистване и изключете фритюрника.

Сложете неопрени ръкавици, топлоустойчива престилка и щит за лице. Трябва да носите предпазните средства по време на цялата процедура.

Процедурата трябва да се извърши само за една ванна в даден момент.

Натиснете бутона за включване/изключване, за да изключите фритюрника.



2 Натиснете бутона FILTER (Филтриране).

Натиснете бутона за филтриране в долната част на екрана, за да влезете в менюто за филтриране.



3 Изберете Drain Oil (Източване на олиото)

Изберете и натиснете DRAIN OIL (Източване на олиото) от списъка.



продължение ►

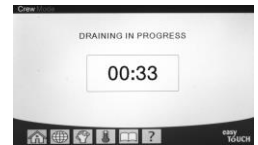
4 Натиснете бутона YES (Да) (✓). Контролерът показва „DRAIN OIL TO PAN?“ (Източване на олиото в съда?).

Натиснете бутона YES (Да) (✓), за да продължите.



5 Draining (Изпразване)

Олиото се източва от ваната.



6 Натиснете бутона YES (Да) (✓). След изпразване на ваната контролерът показва „IS VAT EMPTY?“ (Ваната празна ли е?).

Натиснете бутона YES (Да) (✓), за да продължите.





продължение ►


Почистване на сензора за олио (продължение)

7 Почистете сензора за олио.

С помощта на високотемпературната подложка или неабразивна изстъргваща гъба и Fryer Cleanser премахнете карамелизираното олио от сензора за олио. Избършете с хартиени кърпи и премахнете остатъците.

 **Гореща повърхност**

 **Химикали**

 **Горещо олио**



8 Натиснете бутона YES (Да) (✓).

Контролерът показва „FILL VAT FROM DRAIN PAN“ (Пълнене на ваната от съда за източване).




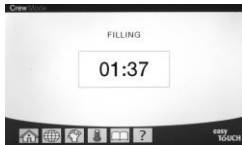
Натиснете бутона YES (Да) (✓), за да продължите.



9 Filling (Пълни се)

Олиото се връща във ваната.

 **Горещо олио**



10 Натиснете бутона YES (Да) (✓).

Контролерът показва IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?).



Натиснете бутона YES (Да) (✓).

11 Натиснете бутона YES (Да).

Натиснете YES (Да), ако ваната е пълна. Ако не е пълна, натиснете NO (Не) и се върнете на стъпка 9.



12 Повторете за останалите съдове за пържене.

Защо	Отстраняване на карамелизирано олио от елементите (при електрически фритюрници) и съда за пържене.	
Необходимо време	5 минути за подготовка	15 минути за подготовка; 60 минути на съд за изпълнение
Време на деня	Тази задача може да бъде изпълнена с една вана в даден момент или с няколко вани. Ще можете да обслужвате клиенти с останалите съдове.	За денонощни ресторанти: Тази задача може да бъде изпълнена с една вана в даден момент или с няколко вани. Ще можете да обслужвате клиенти с останалите съдове.
Икони за опасност		

Инструменти и консумативи



Престилка, топлоустойчива



Високотемпературна четка Ecolab



Кофа, пласмасова



Кофа, чисти и дезинфекцирани кърпи



Кофа, замърсени кърпи



Щит за лицето



Скимер за фритюрник



Ръкавици, неопренови



Ръчка с извит накрайник (Fryer's Friend)



KAY® QSR Fryer Cleanser



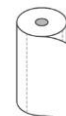
Diversey McD MD



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Diversey McD FR



Хартиени кърпи



Държач и подложка за високотемпературна подложка Ecolab



Неабразивна изстъргваща гъба



Количка за отстраняване на олио

Процедура: Дълбокото почистване следва процедури, разработени от Kay Chemical или Diversey. Необходими са инструкции от тях в допълнение към това ръководство.

1 Подготовка се за дълбоко почистване.

Сложете неопренови ръкавици, топлоустойчива престила и щит за лице. Трябва да носите предпазните средства по време на цялата процедура.

Процедурата трябва да се извърши само за една вана в даден момент. Покрийте съседните фритюрници, съдържащи олио.

Потвърдете, че филтрите за фритюрниците са на мястото си. Включете поне един изпускателен вентилатор. Вентилаторът трябва да остане включен по време на цялата процедура.

Уверете се, че опорната стойка на кошницата е на мястото си във ваната.



Сигнал за оборудване

Избягвайте неволно активиране на пожарогасителната система, като държите изпускателния вентилатор включен и филтрите на фритюрника на място по време на цялата процедура.

2 Изключете фритюрника.

Натиснете бутона за включване/изключване, за да изключите фритюрника. Дисплеят ще покаже „OFF“ (Изкл.).



3 Фритюрникът е изключен.



4 Натиснете бутона FILTER (Филтриране)

Натиснете бутона за филтриране в долната част на екрана, за да влезете в менюто за филтриране.



продължение ▶

Процедурата трябва да се извърши само за една вана в даден момент.

Режим на дълбоко почистване на система с туба в кутия (продължение)

- 5** (Само за разделени на сектори вани) Избор на вана
Изберете и натиснете ваната, която ще се почиства.



- 6** Натиснете стрелката надолу
Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до следващия екран.



- 7** Избор на дълбоко почистване
Изберете и натиснете DEEP CLEAN (Дълбоко почистване) от списъка.



- 8** Потвърдете дълбоко почистване – Натиснете бутона ✓
Контролерът показва DEEP CLEAN? (Дълбоко почистване?)



Натиснете бутона ✓, за да продължите.

Натиснете бутона X за NO (Не) и контролерът се връща на менюто за филтриране.

- 9** Потвърдете, че олиото е отстранено.
Контролерът показва IS VAT OIL REMOVED (Отстранено ли е олиото).
Пълна с олио вана: Натиснете бутона X (NO) (Не), ако има олио във ваната.
Празна вана: Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), ако ваната е празна. Преминете към стъпка 15.



- 10** Премахнете филтърния съд.
Премахнете филтърния съд и отстранете кошницата за трохи, задържащия пръстен, филтърната подложка и решетката.



Гореща повърхност

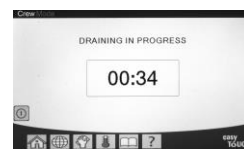
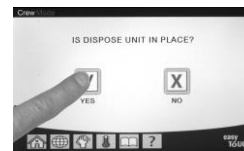


- 11** Поставете MSDU.
Уверете се, че MSDU (Съд за изхвърляне на мазнина на McDonald's или количка за отстраняване на олиото) са на място под отвода.



продължение ►

- 12** Натиснете бутона ✓.
Контролерът показва IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Съдът за изхвърляне на мястото ли е?)
Натиснете бутона ✓ (YES) (Да) и оставете олиото да се източи в количката за отстраняване на олиото. Избутайте всички парчета пържена храна или друга утайка в дренажния клапан, така че да изтекат. Контролерът показва DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване), което се променя на IS VAT EMPTY? (Ваната празна ли е?)



Горещо олио

Олиото може да е много горещо. Избягвайте разплискване на олиото.

- 13** Потвърдете състоянието на съда.
Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), когато ваната се изпразни.



- 14** Сменете филтърния съд.
Поставете филтърния съд, като всички вътрешни компоненти са извадени, в шкафа на фритюрника.



Гореща повърхност



продължение ►

Режим на дълбоко почистване на система с туба в кутия (продължение)

- 15** Добавете обезмаслител и гореща вода към ваната. Излейте KAY® QSR Heavy Duty Degreaser или Diversey McD MD или McD FR внимателно във ваната. Използвайте 2/3 галона (2,52 литра) обезмаслител, ако почиствате пълна вана. Използвайте 1/3 галона (1,26 литра) обезмаслител, ако почиствате едната страна на разделена на сектори вана. Завършете пълненето на ваната с гореща вода. Разтворът трябва да е на 1 инч над линията на запълване.



Вижте инструкциите на Kay Chemical или Diversey в „Процедури за дълбоко почистване на фритюрници“ за допълнителна информация.

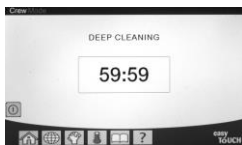


KAY® QSR Heavy Duty Degreaser или Diversey McD MD или McD FR

- 16** След добавяне на почистващ разтвор
Контролерът показва SOLUTION ADDED? (Добавен ли е разтвор?)
Натиснете бутона ✓ (YES) (Да).



- 17** Стартиране на дълбоко почистване
Контролерът показва DEEP CLEAN (Дълбоко почистване), което се редува с таймер за обратно отброяване за един час. Разтворът ще достигне температура 195°F (91°C). Разтворът трябва да къкри на тих огън. Изпълнете стъпки от 15 до 18, докато таймерът отброява.

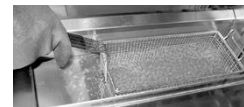


Разтворът никога не трябва да завира, защото може да се превари. Ако уредът започне да преvarява, отменете дълбокото почистване, като натиснете и задржите бутона за включване/ изключване за три секунди.

Никога не оставяйте фритюрника без надзор по време на дълбоко почистване.

продължение ►

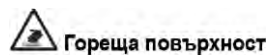
- 18** Почистете кошниците за пържене.
Поставете кошниците за пържене в почистващия разтвор. Помолете друг член на екипа да ги отстрани, когато са чисти, и да ги отнесе до мивката с три отделения. Изплакнете и ги подсушете старателно.



Сигнал за оборудване

Не поставяйте алуминиеви части в кипящия разтвор. Масивните метални закачалки за кошници са изработени от алуминий.

- 19** Почистете опорната стойка на кошницата.
Използвайте пръчка с извит накрайник (Fryer's Friend), за да отстраните опорната стойка на кошницата от ваната. Помолете друг член на екипа да отнесе стойката до мивката с три отделения и да я изплакне старателно с гореща вода. Подсушете старателно.



Опорната стойка на кошницата е много гореща.

- 20** Почистете вътрешността на ваната.
Изтърчайте страничните, предната и задната стени на ваната с държача за високотемпературна подложка, неабразивна изстъргваща гъба и Kay QSR Fryer Cleanser, за да премахнете всички останали отлагания.



- 21** Почистването е завършено
След един час контролерът показва CLEAN DONE (Почистването е завършено) и прозвучава аларма. Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), за да заглушите алармата.



продължение ►

Режим на дълбоко почистване на система с туба в кутия (продължение)

- 22 Източете разтвора от ваната.** Контролерът показва IS SOLUTION REMOVED? (Разтворът премахнат ли е?). Следвайте процедурата на **Kaу Chemical** или **Diversey** за дълбоко почистване, за да премахнете разтвора. След като премахнете разтвора, натиснете бутона ✓ (YES) (Да).



Горещи течности/пара

Разтворът ще е много горещ. Избягвайте разплискване.

- 23 Почистете вътрешността на ваната.**

Контролерът показва SCRUB VAT COMPLETE? (Завършено ли е почистването на ваната?).

Използвайте държача за високотемпературна подложка, необразивна изстъргваща гъба и Kaу QSR Fryer Cleanser, за да изтъркате страничните, предната и задната стени на ваната. Премахнете всички останали отлагания.

Използвайте високотемпературна детайлна четка за изтъркване между и под спиралите, ъглите на ваната и всички други труднодостъпни места.

След изтъркване на ваната натиснете бутона ✓ (YES) (Да).

- 24 Draining (Изпразване)**

Контролерът показва DRAINING (Изпразване) за източване на малкото количество разтвор от ваната.



Горещи течности/пара

Разтворът ще е много горещ. Избягвайте разплискване.

- 25 Изплакнете ваната с вода.**

Изплакнете ваната старателно с топла вода (100°F или 38° C). Уверете се, че филтърният съд е поставен, за да улови водата от изплакването. Повторете с повече чиста, топла вода. Наблюдавайте нивото във филтърния съд, за да сте сигурни, че няма да прелее. Може да се наложи да изпразвате между изплакванията.



продължение ►

- 26 Завършено изплакване** Контролерът показва RINSE COMPLETE? (Завършено изплакване?).

Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), когато приключите с изплакването.

- 27 Премахнете филтърния съд.** Контролерът показва REMOVE PAN (Премахнете съда).

Премахнете филтърния съд и изпразнете водата.



Гореща повърхност

- 28 Подсушаване на ваната, почистване и подсушаване на съда**

Избършете ваната с чиста, дезинфектирана кърпа. Подсушете старателно вътрешността на ваната с хартиени кърпи. Почистете и подсушете филтърния съд.

- 29 Подсушаване на ваната и съда**

Контролерът показва VAT AND PAN DRY? (Ваната и съдът сухи ли са?). Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), след като ваната и съдът са сухи и готови да се използват.

- 30 Сменете филтърния съд.** Контролерът показва INSERT PAN (Поставете съда). Сглобете го с неговите компоненти и поставете чиста филтърна подложка или хартия. Поставете филтърния съд, като всички вътрешни компоненти са извадени, в шкафа на фритюрника.



Гореща повърхност




продължение ►

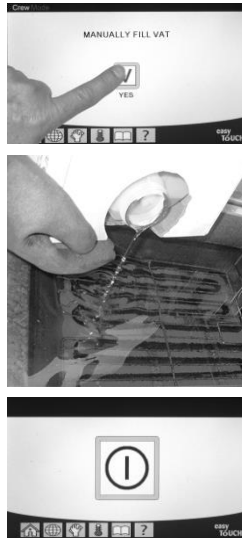
Режим на дълбоко почистване на система с туба в кутия (продължение)

- 31 Напълнете ваната с олио.**
Контролерът показва MANUALLY FILL VAT (Напълнете ваната ръчно).
Напълнете ваната с подходящо количество олио.

Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), когато ваната е запълнена до долната линия за ниво на олиото.

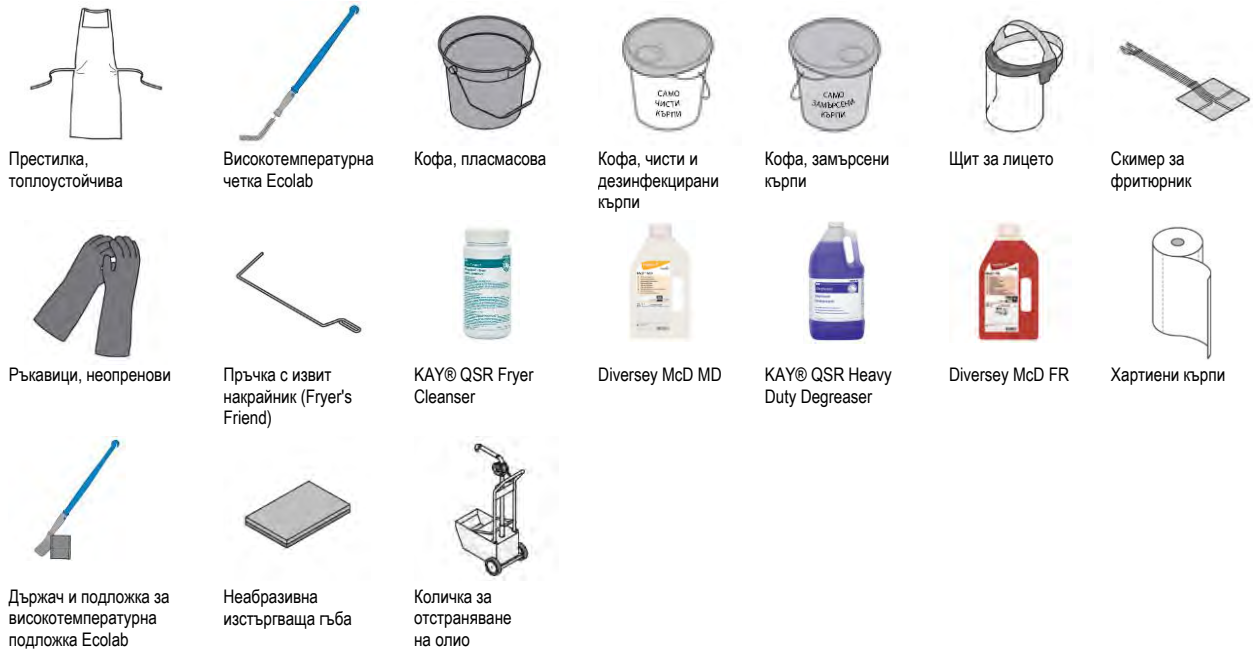
 Ръчно боравене

- 32 Върнете в изключено положение.**
Контролерът се връща към OFF (Изкл.).



Защо	Отстраняване на карамелизирано олио от елементите (при електрически фритюрници) и съда за пържене.	
Необходимо време	5 минути за подготовка	15 минути за подготовка; 60 минути на съд за изпълнение
Време на деня	Тази задача може да бъде изпълнена с един съд в даден момент или с няколко вани. Ще можете да обслужвате клиенти с останалите съдове.	За денонощни ресторанти: Тази задача може да бъде изпълнена с един съд в даден момент или с няколко вани. Ще можете да обслужвате клиенти с останалите съдове.
Икони за опасност		

Инструменти и консумативи



Процедура: Дълбокото почистване следва процедури, разработени от Kay Chemical или Diversey. Необходими са инструкции от тях в допълнение към това ръководство.

1 Подгответе се за дълбоко почистване и изключете фритюрника.

Сложете неопренови ръкавици, топлоустойчива престилка и щит за лице. Трябва да носите предпазните средства по време на цялата процедура.

Процедурата трябва да се извърши само за една вана в даден момент. Покрийте съседните фритюрници, съдържащи олио.

Потвърдете, че филтрите за фритюрниците са на мястото си. Включете поне един изпускателен вентилатор. Вентилаторът трябва да остане включен по време на цялата процедура.

Уверете се, че опорната стойка на кошницата е на мястото си във ваната.



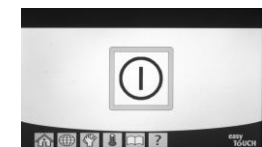
Сигнал за оборудване
Избягвайте неволно активиране на пожарогасителната система, като държите изпускателния вентилатор включен и филтрите на фритюрника на място по време на цялата процедура.
продължение ►

2 Изключете фритюрника.

Натиснете бутона за включване/изключване, за да изключите фритюрника. Дисплеят ще покаже „OFF“ (Изкл.).



3 Фритюрникът е изключен.



4 Натиснете бутона FILTER (Филтриране)

Натиснете бутона за филтриране в долната част на екрана, за да влезете в менюто за филтриране.



продължение ►

Процедурата трябва да се извърши само за една вана в даден момент.

Режим на дълбоко почистване на наливна система (продължение)

- 5** (Само за разделени на сектори вани) Избор на вана
Изберете и натиснете ваната, която ще се почиства.



- 6** Натиснете стрелката надолу
Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до следващия екран.



- 7** Избор на дълбоко почистване
Изберете и натиснете DEEP CLEAN (Дълбоко почистване) от списъка.



- 8** Потвърдете дълбоко почистване – Натиснете бутона ✓
Контролерът показва DEEP CLEAN? (Дълбоко почистване?)



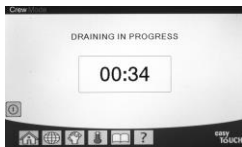
Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), за да продължите.

Натиснете бутона X за NO (Не) и контролерът се връща на менюто за филтриране.

- 9** Потвърдете, че олиото е отстранено.
Контролерът показва IS VAT OIL REMOVED (Отстранено ли е олиото).
Пълна с олио вана: Натиснете бутона X (NO) (Не), ако има олио във ваната.
Празна вана: Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), ако ваната е празна. Преминете към стъпка 19.



- 10** Олиото се източва.
Олиото започва да се източва. Избутайте всички парчета пържена храна или друга утайка в дренажния клапан, така че да изтекат.
Контролерът показва DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване), което се променя на IS VAT EMPTY? (Ваната празна ли е?)



продължение ►

Горещо олио

Олиото може да е много горещо. Избягвайте разплискване на олиото.

- 11** Потвърдете състоянието на съда.
Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), когато ваната се изпразни.



- 12** Отворете изпускателния вентил.
Контролерът показва OPEN DISPOSE VALVE (Отваряне на изпускателния вентил). Отключете вентила и издърпайте ръчката на изпускателния вентил докрай напред, за да започнете изхвърляне.



- 13** Изхвърляне
Контролерът показва DISPOSING (Изхвърляне) за четири минути, докато помпата работи.



- 14** Премахнете филтърния съд.
Контролерът показва REMOVE PAN (Премахнете съда). Махнете филтърния съд и се уверете, че е празен. Ако е празен, отстранете кошницата за трохи, задържащия пръстен, филтърната подложка и решетката.



- 15** Празен ли е съдът?
Контролерът показва IS PAN EMPTY? (Празен ли е съдът?).
Празен съд: Натиснете бутона ✓ (YES) (Да).
Олио в съда: Натиснете бутона X (NO) (Не) и се върнете на стъпка 13.



продължение ►

Режим на дълбоко почистване на наливна система (продължение)

16 Поставете обратно филтърния съд.

Контролерът показва INSERT PAN (Поставете съда). Поставете филтърния съд, като всички вътрешни компоненти са извадени, в шкафа на фритюрника.

 **Гореща повърхност**



17 Затворете изпускателния вентил.

Контролерът показва CLOSE DISPOSE VALVE (Затворете изпускателния вентил). Затворете изпускателния вентил, като натиснете ръчката на вентила в посока задната част на фритюрника до пълно спиране. Заклучете ръчката.



18 Добавете обезмаслител и гореща вода към ваната.

Излейте KAY® QSR Heavy Duty Degreaser или Diversey McD MD или McD FR внимателно във ваната. Използвайте 2/3 галона (2,52 литра) обезмаслител, ако почиствате пълна вана. Използвайте 1/3 галона (1,26 литра) обезмаслител, ако почиствате едната страна на разделена на сектори вана. Завършете пълненето на ваната с гореща вода. Разтворът трябва да е на 1 инч над линията на запълване.

Вижте процедурите на Kay Chemical или Diversey за дълбоко почистване за допълнителна информация.

 **Химикали**

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser или Diversey McD MD или McD FR



19 След добавяне на почистващ разтвор


Контролерът показва SOLUTION ADDED? (Добавен ли е разтвор?) Натиснете бутона ✓ (YES) (Да).



продължение ►

20 Стартиране на дълбоко почистване

Контролерът показва DEEP CLEAN (Дълбоко почистване), което се редува с таймер за обратно отброяване за един час. Разтворът ще достигне температура 195°F (91°C). Разтворът трябва да къкри на тих огън. Изпълнете стъпки от 20 до 22, докато таймерът отброява.


 **Горещи течности/пара**

Разтворът никога не трябва да завира, защото може да се превари. Ако уредът започне да преварява, отменете дълбокото почистване, като натиснете и задържите бутона за включване/изключване за три секунди.

Никога не оставяйте фритюрника без надзор по време на дълбоко почистване.

21 Почистете кошниците за пържене.


Поставете кошниците за пържене в почистващия разтвор. Помолете друг член на екипа да ги отстрани, когато са чисти, и да ги отнесе до мивката с три отделения. Изплакнете и ги подсушете старателно.

 **Сигнал за оборудване**

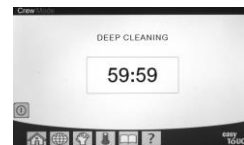
Не поставяйте алуминиеви части в кипящия разтвор. Масивните метални закачалки за кошници са изработени от алуминий.

22 Почистете опорната стойка на кошницата.

Използвайте пръчка с извит накрайник (Fryer's Friend), за да отстраните опорната стойка на кошницата от ваната. Помолете друг член на екипа да отнесе стойката до мивката с три отделения и да я изплакне старателно с гореща вода. Подсушете старателно.

 **Гореща повърхност**

Опорната стойка на кошницата е много гореща.



продължение ►

Режим на дълбоко почистване на наливна система (продължение)

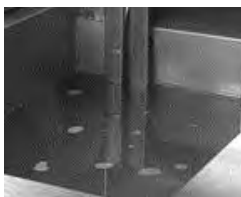
23 Почистете вътрешността на ваната.

Изтъркайте страничните, предната и задната стени на ваната с държача за високотемпературна подложка, неабразивна изстъргваща гъба и Kay QSR Fryer Cleanser, за да премахнете всички останали отлагания.



24 Почистването е завършено

След един час контролерът показва CLEAN DONE (Почистването е завършено) и прозвучава аларма. Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), за да заглушите алармата.



25 Източете разтвора от ваната.

Контролерът показва IS SOLUTION REMOVED? (Разтворът премахнат ли е?). Следвайте процедурата на Kay Chemical или Diversey за дълбоко почистване, за да премахнете разтвора.

След като премахнете разтвора, натиснете бутона ✓ (YES) (Да).



Горещи течности/пара

Разтворът ще е много горещ. Избягвайте разпликване.



26 Почистете вътрешността на ваната.

Контролерът показва SCRUB VAT COMPLETE? (Завършено ли е почистването на ваната?). Използвайте държача за високотемпературна подложка, неабразивна изстъргваща гъба и Kay QSR Fryer Cleanser, за да изтъркате страничните, предната и задната стени на ваната. Премахнете всички останали отлагания. Използвайте високотемпературна детайлна четка за изтъркване между и под спиралите, ъглите на ваната и всички други труднодостъпни места.

След изтъркване на ваната натиснете бутона ✓ (YES) (Да).



продължение ►

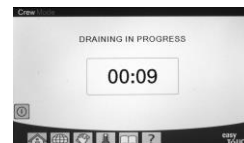
27 „Draining“ (Изпразване)

Контролерът показва DRAINING (Изпразване) за източване на малкото количество разтвор от ваната.



Горещи течности/пара

Разтворът ще е много горещ. Избягвайте разпликване.



28 Изплакнете ваната с вода.

Изплакнете ваната старателно с топла вода (100°F или 38°C). Уверете се, че филтърният съд е поставен, за да улови водата от изплакването. Повторете с повече чиста, топла вода. Наблюдавайте нивото във филтърния съд, за да сте сигурни, че няма да прелесе. Може да се наложи да изпразвате между изплакванията.



29 Завършено изплакване

Контролерът показва RINSE COMPLETE? (Завършено изплакване?).

Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), когато приключите с изплакването.



30 Премахнете филтърния съд.

Контролерът показва REMOVE PAN (Премахнете съда).

Премахнете филтърния съд и изпразнете водата.



Гореща повърхност



31 Подсушаване на ваната, почистване и подсушаване на съда

Избършете ваната с чиста, дезинфектирана кърпа. Подсушете старателно вътрешността на ваната с хартиени кърпи. Почистете и подсушете филтърния съд.



32 Подсушаване на ваната и съда

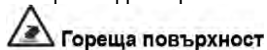
Контролерът показва VAT AND PAN DRY? (Ваната и съдът сухи ли са?). Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), след като ваната и съдът са сухи и готови да се използват.



продължение ►

Режим на дълбоко почистване на наливна система (продължение)

- 33 Сменете филтърният съд.**
Контролерът показва INSERT PAN (Поставете съда). Сглобете го с неговите компоненти и поставете чиста филтърна подложка или хартия. Поставете филтърният съд, като всички вътрешни компоненти са извадени, в шкафа на фритюрника.



Гореща повърхност



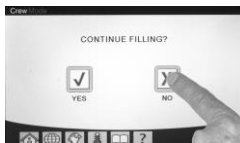
- 34 Напълнете ваната с олио.**
Контролерът показва FILL VAT FROM BULK? (Пълнене на ваната от наливна система?). Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), за да продължите с пълненето на ваната. Натиснете бутона X (NO) (Не), за да излезете, без ваната да е напълнена.



- 35 Напълнете ваната с олио.**
Контролерът показва START FILLING? (Започване на пълненето?) PRESS AND HOLD (Натиснете и задръжте). Натиснете и задръжте бутона, за да напълните ваната. Освободете бутона, когато ваната се напълни до долната линия за ниво на олиото.






- 36 Filling (Пълни се)**
Контролерът показва RELEASE BUTTON WHEN FULL (Освободете бутона, когато се напълни), докато ваната се пълни с олио. Ако бутонът бъде освободен, контролерът показва CONTINUE FILLING? (Продължаване на пълненето?). Натиснете бутона ✓ (YES) (Да), за да продължите с пълненето на ваната. Натиснете бутона X (NO) (Не), за да излезете, без ваната да е напълнена.



- 37 Върнете в изключено положение.**
Контролерът се връща към OFF (Изкл.).



Защо	Ако горната граница не работи правилно, това може да доведе до сериозна повреда на съоръжението и небезопасни условия. Никога не използвайте фритюрник, който има неработеща горна граница. Извършвайте този тест само когато фритюрникът няма да е необходим за един час и предстои смяна на олиото. Изхвърлете олиото след завършване на този тест.	
Необходимо време	45 минути време за загряване на фритюрника	25 минути на съд 1 часа за охлаждане на олиото преди изхвърляне.
Време на деня	След затваряне. Извършвайте този тест, когато предстои смяна на олиото за готвене.	За денонощни ресторанти: по време на нискооборотни периоди, когато е насрочена смяна на олиото.
Икони за опасност	 Горещи течности/пара	 Горещо олио  Гореща повърхност

Инструменти и консумативи



Процедура

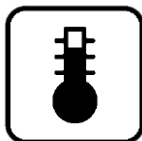
1 Подготовка се за теста.

Потвърдете, че олиото във фритюрниците е насрочено за смяна. Олиото трябва да се изхвърли след края на процедурата.

Проверете нивото на олиото във фритюрника. То трябва да е на горната граница „Oil Level“ (Ниво на олиото).

Уверете се, че фритюрникът е включен. Проверете температурата на олиото, като натиснете бутона за температура. Температурата на олиото трябва да е над 180°F (82°C).

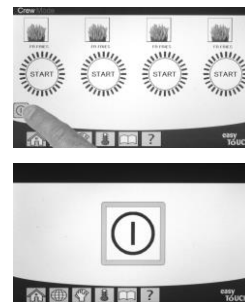
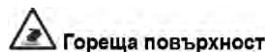
Потвърдете, че филтрите за мазнина на аспиратора са на мястото си и включете изпускателните вентилатори. Вентилаторите трябва да останат включени по време на цялата процедура. По време на тази процедура олиото във фритюрника се нагрява до много висока температура. Олиото може леко да дими и ще е изключително горещо.



продължение ►

2 Изключване на контролера

Натиснете бутона за изключване.



3 Натискане на началния бутон

Натиснете началния бутон.



4 Натискане на бутона Service (Обслужване)

Натиснете бутона Service (Обслужване).



5 Натискане на бутона Crew (Екип)

Контролерът показва програма от ниво 1.



продължение ►

Проверка на контролите за висока граница (продължение)

- 6** (Само за разделени на сектори вани) Избор на вана
Изберете и натиснете ваната, която ще се тества.



- 7** Натискане и задържане на бутона
Контролерът показва PRESS AND HOLD (Натиснете и задържете). Натиснете и задържете бутона за натискане и задържане, за да стартирате тестването на горната граница. Контролерът показва температурата на ваната по време на теста.



- 8** Ваната се нагрява
Контролерът показва HOT HI-1 (Горещо над горна граница 1), когато ваната достигне 410°F±10°F (210°C±12°C). При контролери, използвани в Европейския съюз (тези с маркировка CE) температурата е 395°F (202°C).



- 9** Натискане и задържане на бутона
Контролерът показва PRESS AND HOLD (Натиснете и задържете). Продължете да натискате бутона Press and Hold (Натискане и задържане).



- 10** Горната граница се отваря
Контролерът показва HELP (Помощ), което се редува с HI-2 (Горна граница 2), когато горната граница се отваря между 423° и 447°F (217°C и 231°C).

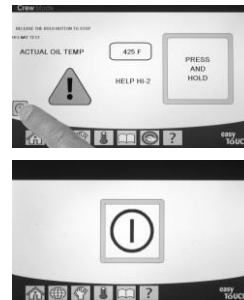


продължение ►

- 11** Горната граница е неуспешна
Ако горната граница не се отвори, контролерът показва HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Повреда на горната граница, изключете захранването). Ако това се случи, изключете захранването незабавно и се обадете за обслужване.





- 12** След като олиото се охлади, излезте до изключване.
Когато ваната се охлади под 400°F (204°C), натиснете бутона за включване/изключване, за да излезете и да се върнете в изключено състояние.



- 13** Изхвърлете олиото.
Изхвърлете олиото след тестване на горната граница. Използвайте MSDU (или количка за отстраняване на олиото) за изхвърляне на олиото. Ако използвате наливна система за олио, следвайте правилните процедури за изхвърляне на олиото.



- 14** Потвърдете контролите за горна граница на всички останали фритюрници.
Повторете стъпки от 3 до 13 за всички останали фритюрници.

Защо	За поддържане на филтърната помпа на фритюрника в работно състояние	
Необходимо време	2 минути за приготвяне	5 минути за изпълнение
Време на деня	При отваряне; фритюрникът трябва да е охладен	За денонощни ресторанти: По време на нискооборотни периоди, когато фритюрникът може да се изключи
Икони за опасност	 Горещо олио  Гореща повърхност	

Инструменти и консумативи



О-пръстени за филтърната помпа



Отвертка с плосък връх



Неабразивна гъба

Процедура

1 Подгответе фритюрника за процедурата.

Проверете, за да сте сигурни, че фритюрникът е охладен. Тази процедура трябва да се извършва само когато фритюрникът е охладен и филтърният съд е празен.



2 Премахнете филтърния съд.

Издърпайте филтърния съд извън шкафа.



3 Сменете О-пръстена.

Свалете О-пръстена от дюзата на съда. Сменете О-пръстена с нов О-пръстен. О-пръстени могат да бъдат закупени от местния оторизиран сервизен център.



продължение ►

4 Почистете поемашите тръби.

Почистете мъжките и женските поемащи тръби с неабразивна гъба.



5 Поставете обратно филтърния съд.

Поставете обратно съда в шкафа на фритюрника.



Сигнал за оборудване

Използвайте само резервни О-пръстени на производителя. Тези пръстени са произведени специално за употреба с горещо олио за готвене. За тази цел не могат да се използват обикновени О-пръстени.

Защо За поддръжка на фритюрника в работно състояние.

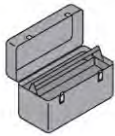
Необходимо време 45 минути на вентилатор за изпълнение.

Време на деня След работно време. За денонощни ресторанти: По време на нискооборотни периоди, когато фритюрникът може да се изключи.

Икони за опасност



Инструменти и консумативи



Инструменти, доставени от техник



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Diversey McD MD

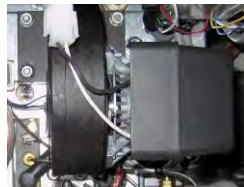


Хартиени кърпи

Процедура

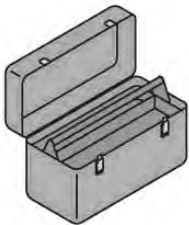
1 Почистете вентилатора за въздух за горене.

Почистете вентилаторите за въздух за горене. Следвайте процедурата за почистване в ръководството за експлоатация.



Защо	Frymaster препоръчва уредът да се инспектира от оторизиран от фабриката сервизен техник поне веднъж годишно. Това ще помогне да се гарантира, че съоръжението е в безопасно работно състояние и работи при максимална производителност.
Необходимо време	Неприложимо 1 час на фритюрник за извършване на инспекцията
Време на деня	Инспекцията трябва да бъде планирана от магазина, за да се осигури непрекъсваемост на работата и за да се даде на сервизния техник адекватен достъп до оборудването.
Икони за опасност	<p>Химикали Електричество Горещо олио Горещи течности/пара Ръчно боравене Движещи се части Остри предмети/повърхности Хлъзгави подове</p>

Инструменти и консумативи



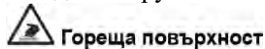
Инструменти, доставени от техник

Процедура

САМО КВАЛИФИЦИРАНИ ТЕХНИЦИ

1 Инспектиране на шкафа

Инспектирайте шкафа отвътре и отвън, отпред и отзад за натрупване на излишно олио.



2 Инспектиране на елементите

Проверете дали нагревателите са в добро състояние без натрупан нагар/карамелизирано олио.

Инспектирайте елементите за следи от прекомерна работа на празен ход.

3 Инспектиране на наклона

Уверете се, че механизмът за накланяне работи правилно при повдигането и снижаването на елементи, както и че проводниците на елементите не се заклещват и/или търкат.

продължение ►

4 Проверете времето за възстановяване на фритюрника.

Проверете последното време за възстановяване на фритюрника при всички вани, като използвате процедурата в FR6 M1. Последното време за възстановяване трябва да е по-малко от 1:40 (една минута, четиридесет секунди).

Ако времето за възстановяване на фритюрника е по-малко от 1:40 (една минута, четиридесет секунди). Процедурата е изпълнена за тази вана. Преминете към стъпка 6.

5 Регулирайте фритюрника, ако е необходимо.

Ако времето за възстановяване на фритюрника не е приемливо, проверете следните елементи на фритюрника. Ако откриете някакви проблеми, коригирайте ги, както е описано.

Само при електрически фритюрници проверете дали големите щепсели са правилно включени. Регулирайте, ако е необходимо. Продължете със стъпка 6.

продължение ►

6 Проверка на консумацията на ток

Уверете се, че консумацията на ток на нагревателите е в допустимия обхват, както е посочен на табелката с номинални стойности на уреда.

7 Проверка на сондата

Уверете се, че сондите за температура, АIF, АТО, сензорът за ниво на маслото (OIB) и високата граница са правилно свързани, затегнати и функционира правилно, както и че монтажният хардуер и предпазителите на сондите са налице и са правилно инсталирани.

8 Инспектиране на електрическите компоненти

Проверете дали кутията с компоненти и компонентите на контакторната кутия (т.е. компютър/контролер, релета, интерфейсни платки, трансформатори, контактори и т.н.) са в добро състояние и натрупано без олио и други остатъци.

9 Инспектиране на електрическите съединения

Уверете се, че електрическите съединения на кутията с компоненти и кутията с контактори са стегнати и че проводниците са в добро състояние.

10 Проверка на защитните устройства

Проверете дали всички функции за безопасност (т.е. екрани на контактора, превключватели за безопасно източване, превключватели за нулиране и т.н.) са налице и функционира правилно.

11 Проверка на съда за пържене









Уверете се, че съдът за пържене е в добро състояние и не тече, както и че изолацията на съда за пържене е в здраво състояние.

12 Проверка на сноповете проводници

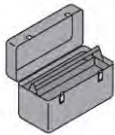
Уверете се, че всички снопове проводници и съединения са стегнати и в добро състояние.

13 Проверка на тръбите за олио

Инспектирайте за течове всички тръби за връщане и изпразване на олиото и се уверете, че всички съединения са стегнати.

Защо	Frymaster препоръчва уредът да се инспектира от оторизиран от фабриката сервизен техник поне веднъж годишно. Това ще помогне да се гарантира, че съоръжението е в безопасно работно състояние и работи при максимална производителност.
Необходимо време	1,5 часа за завършване
Време на деня	Инспекцията трябва да бъде планирана от магазина, за да се осигури непрекъсваемост на работата и за да се даде на сервизния техник адекватен достъп до оборудването.
Икони за опасност	 Химикали  Електричество  Горещо олио  Гореща повърхност  Ръчно боравене  Движещи се части  Остри предмети/повърхности  Хлъзгави подове


Инструменти и консумативи



Инструменти,
доставени от
техник

Процедура

САМО КВАЛИФИЦИРАНИ ТЕХНИЦИ

- 1 **Инспектиране на шкафа**
Инспектирайте шкафа отвътре и отвън, отпред и отзад за натрупване на излишно олио.
 Гореща повърхност
- 2 **Проверете регулираното налягане на газта.**
Свържете се с местната газова компания или сервизна агенция, за да проверите налягането на газта на всеки от газовите регулатори на фритюрника.

За природен газ налягането трябва да е 3,0 in. W.C. (76 mm W.C.) За газ пропан налягането трябва да е 8,25 in. W.C. (210 mm W.C.)

Ако налягането не отговаря на тези стандарти, помолете сервизната агенция или газовата компания да коригира налягането, за да отговаря на стандарта.
- 3 **Проверка на сондата**
Уверете се, че сондите за температурата и горна граница са правилно свързани, затегнати и функционират изрядно, както и че стойките, опорите и предпазители на сондите са налице и са инсталирани съобразно.
продължение ►

- 4 **Почистете и сменете вентилационната тръба на газовия вентил.**
Почистете и сменете вентилационната тръба на газовия вентил. Следвайте процедурата за почистване в ръководството за обслужване.
- 5 **Почистете вентилатора за въздух за горене.**
Почистете вентилаторите за въздух за горене. Следвайте процедурата за почистване в ръководството за обслужване.
- 6 **Проверете времето за възстановяване на фритюрника.**
Проверете последното време за възстановяване на фритюрника при всички вани, като използвате процедурата в FR6 M1. Последното време за възстановяване трябва да е по-малко от 2:25 (две минути, двадесет и пет секунди).

Ако времето за възстановяване на фритюрника е по-малко от 2:25 (две минути, двадесет и пет секунди), процедурата е завършена за тази вана. Преминете към стъпка 9.
продължение ►

7 Проверете горенето.

Ако времето за възстановяване на фритюрника е по-малко от 2:25 (две минути, двадесет и пет секунди), пропуснете тази стъпка.

Свържете мултиметъра последователно с проводника на сензора за бял пламък на запалителната инсталация. Оставете горелката да работи поне една минута след приключване на цикъла на топене. След 1 минута отчитането на мултиметъра трябва да произведе обикновено ток между 2,0µA и 2,5µA на модулите Fenwal. Всяко друго показание е неприемливо.

След 90 секунди непрекъсната работа проверете цвета на горелката. Горелката трябва да свети в ярко оранжево-червено. Използвайте таблицата за сравнение на цветовете на горелката на вратата на фритюрника, за да определите правилния цвят. Син пламък или тъмни петна по повърхността на горелката не са приемливи.

8 Регулирайте вентилатора за въздух за горене, ако е необходимо.

Ако времето за възстановяване на фритюрника е по-малко от 2:25 (две минути, двадесет и пет секунди), пропуснете тази стъпка.

Ако или показанието на мултиметъра, или цветът на горелката не са приемливи, регулирайте всмукателната пластина на въздуха за горене.

Разхлабете фиксиращите гайки на всмукателната пластина с малък регулируем гасчен ключ. Отворете или затворете пластината, за да регулирате въздушния поток, докато наблюдавате показанията на мултиметъра и цвета на горелката. Синият пламък обикновено означава, че горелката не получава достатъчно въздух. Тъмните петна по горелката обикновено означават, че горелката получава твърде много въздух.

Когато показанието на микроампера е в приемливия диапазон и цветът на горелката е ярко оранжево-червен, задръжте всмукателната пластина на вентилатора на място. След това затегнете фиксиращите гайки на всмукателната пластина на вентилатора.

9 Проверка на защитните устройства

Проверете дали всички функции за безопасност (т.е. превключватели за безопасно източване, превключватели за нулиране и т.н.) са налице и функционират правилно.

продължение ►

10 Проверка на съда за пържене

Уверете се, че съдът за пържене е в добро състояние и не тече, както и че изолацията на съда за пържене е в здраво състояние.

11 Проверка на сноповете проводници

Уверете се, че всички снопове проводници и съединения са стегнати и в добро състояние.

12 Проверка на тръбите за олио

Инспектирайте за течове всички тръби за връщане и изпразване на олиото и се уверете, че всички съединения са стегнати.

13 Повторете стъпките за оставащите фритюрници.

Повторете стъпки от 2 до 12 за всяка оставаща вана във фритюрника.