

Frymaster

Modellnummern BIELA14-T und BIGLA30-T
LOV – Kleines Fettvolumen

Tägliche Wartungsaufgaben

- FR 6 D1 Reinigen der Fritteuse
FR 6 D2 Filterwartung

Wöchentliche Wartungsaufgaben

- FR 6 W1 Reinigen hinter der Fritteuse

Wartungsaufgaben alle zwei Wochen

- FR 6 B1 Kalibrierung der Fritteuse

Monatliche Wartungsaufgaben

- FR 6 M1 Kalibrieren der Fritteusen-Erholungszeit
FR 6 M2 Fettfühler reinigen

Vierteljährliche Wartungsaufgaben

- FR 6 Q1 Tiefenreinigung, JIB-System
FR 6 Q2 Tiefenreinigung, Fettvorratssystem
FR 6 Q3 Höchsttemperaturtest
FR 6 Q4 O-Ring-Prüfung
FR 6 Q5 Reinigen der Verbrennungsluft ebläse-Baugruppe

Jährliche Wartungsaufgaben

- FR 6 AI-T Service-Inspektion (nur elektrische Fritteusen)
FR 6 A2-T Service-Inspektion (nur Gasfritteusen)

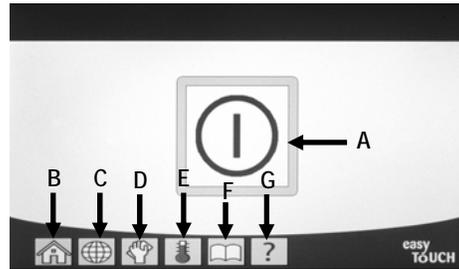
07/2018



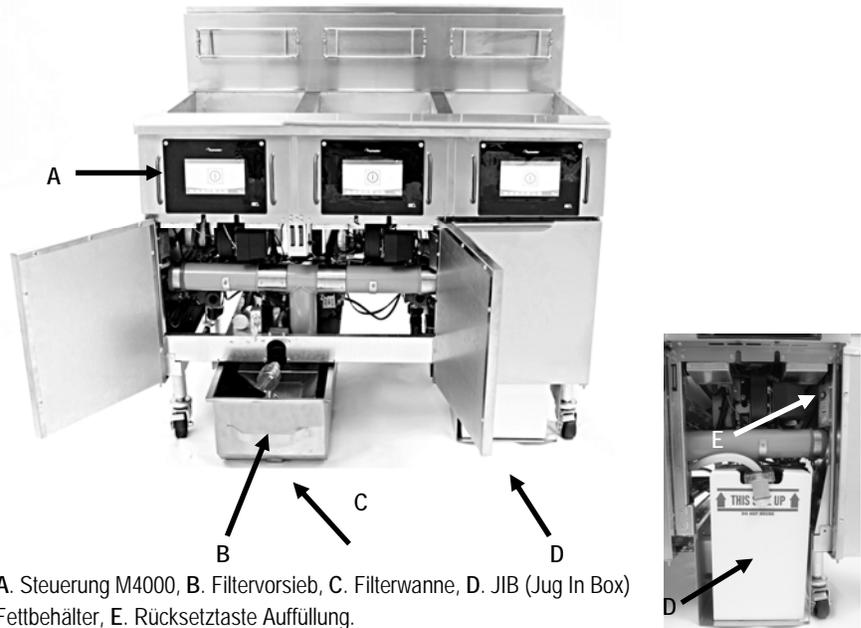
German / Deutsch

Steuerungsmodell M4000

A. EIN-/AUS-Taste drücken, B. Home-Taste, C. Sprachwahl-
taste, Produkttasten, D. Filtertaste, E. Temperaturtaste, F. Menütaste, G. Informationstaste



Modell BIGLA30-T



A. Steuerung M4000, B. Filtervorsieb, C. Filterwanne, D. JIB (Jug In Box) Fettbehälter, E. Rücksetztaste Auffüllung.

⚠ Gefahren

Diese Symbole weisen auf Verletzungsgefahren hin.

🔧 Geräte-Warnhinweise

Unter diesem Symbol sind Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden bei der Durchführung von Arbeitsverfahren angeführt.

★ Tipps

Unter diesem Symbol sind nützliche Tipps über ein Arbeitsverfahren angegeben.

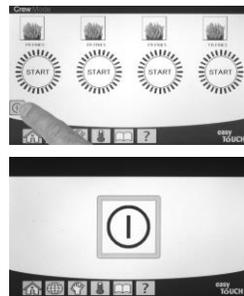
Warum	Karamellisiertes Fett aus der Fritteuse entfernen und die Heizelementnabe reinigen.		
Erforderlicher Zeitaufwand	5 Minuten zur Vorbereitung	15 Minuten bis Abschluss (5 Minuten pro Becken)	
Tageszeit	Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in der Nacht oder in Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen		
Gefahrensymbole	Heißes Fett	Heiße Flächen	Scharfe Gegenstände/Flächen Stromversorgung Chemikalien

Werkzeuge und Hilfsmittel



Verfahren

- Fritteusen ausschalten.**
Alle Fritteusen-Netzschalter auf AUS schalten.



- Schutzausrüstung anlegen.**
Nur von McDonald's zugelassene Sicherheitsausrüstung verwenden, einschließlich hitzefester Schürze, Gesichtsschutz und Neoprenhandschuhe.



Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.



Heißes Fett
Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen

- Die Vorderseite und Oberseite der Heizelementnabe (nur elektrisches Modell) reinigen.**
Hitzeschutzhandschuhe tragen und die Deckel unverkantet auf die Frittierbecken legen.



Eine kleine Menge QSR Fritteusenreiniger auf einen Hi-Temp-Pad oder einen kratzfreien Scheuerschwamm (nur elektrisches Modell) geben. Mit dem Hi-Temp-Pad oder kratzfreien Scheuerschwamm die Flächen um die Heizelementnabe und die anliegenden Gehäusefläche reinigen.



Nachdem die Fläche gereinigt wurde, Rückstände mit einem in Hygienelösung angefeuchteten Tuch abwischen. **Sicherstellen**, dass in der Umgebung von heißem Fett **keine Lösung vom Tuch tropft**.

Tägliche Reinigung der Fritteusen (Fortsetzung)

Den Frittierwannendeckel entfernen, das Korbregal mit einem Fryer's Friend herausnehmen und zur Seite setzen. Die Heizelemente mit dem Fryer's Friend herausnehmen.

Die Frittierwannendeckel aufsetzen und überschüssiges Fett mit einem Papiertuch von den Heizelementen abwischen.

4 Die Fläche an der Unterseite der Heizelementnabe (nur elektrisches Modell) reinigen.

Ein wenig QSR Fritteusenreiniger auf ein Hi-Temp-Pad oder einen kratzfreien Scheuerschwamm geben

Mit dem Hi-Temp-Pad oder kratzfreien Scheuerschwamm die Unterseite der Heizelementnabe und die anliegenden Gehäusefläche reinigen.

Nachdem die Fläche gereinigt wurde, Rückstände mit einem in Hygienelösung angefeuchteten Tuch abwischen. **Sicherstellen**, dass in der Umgebung von heißem Fett **keine Lösung vom Tuch tropft**.

Den Frittierwannendeckel entfernen. Die Heizelemente mit einem Fryer's Friend absenken und das Korbregal wieder anbringen.



5 Flächen abwischen.

Ein sauberes, mit Hygienelösung angefeuchtetes Tuch mit Heavy Duty Entfetter-, McD MD- oder McD UR-Lösung besprühen und alle Flächen der Fritteuse gründlich abwischen, um Fett und Verunreinigungen zu entfernen. Sicherstellen, dass in der Umgebung von heißem Fett keine Lösung vom Tuch tropft. Die Fläche an der Luft trocknen lassen.



Das Fett in der Fritteuse kann sehr heiß sein.

Geräte-Warnhinweis

Beim Abwischen der Küchenmaschine stets darauf achten, dass kein Wasser auf elektrische Komponenten tropft.

6 Dies für die restlichen Frittierbecken wiederholen.



Warum Entfernung von Krümel aus dem Becken und gründliche Filtrierung des Fetts, um die Gebrauchsdauer des Fetts zu verlängern

Erforderlicher Zeitaufwand 5 Minuten zur Vorbereitung 10 Minuten pro Becken bis Abschluss

Tageszeit Während Stunden mit schwachem Geschäftsaufkommen.

Gefahrensymbole

 Chemikalien
  Stromversorgung
  Heiße Flüssigkeiten/Dampf
  Heißes Fett
  Heiße Flächen

 Manuelle Handhabung
  Bewegte Teile
  Scharfe Gegenstände/Flächen
  Rutschige Böden

Werkzeuge und Hilfsmittel



Filterhandschuhe



Gesichtsmaske



Schürze, hitzefest



Ecolab Hi-Temp Pad-Halter und Pad



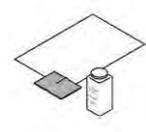
Kratzfreier Scheuerschwamm



Ecolab Hi-Temp Detailbürste



KAY® QSR Fritteusenreiniger



McFiltering-Satz für eingebautes Filtersystem



KAY® SolidSense Allzweck-Superkonzentrat (APSC)



Diversey McD HA

Verfahren

1 Die Taste FILTER drücken
Sicherstellen, dass die Fritteuse eingeschaltet und das Fett heiß ist, um optimale Filterergebnisse zu erzielen. Die Filtertaste am unteren Bildschirmrand drücken, um das Filtermenü aufzurufen.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.

2 Filterwartung auswählen
MAINTENANCE FILTER (FILTERWARTUNG) aus der Liste auswählen und drücken.



fortsetzung ▶

3 Taste ✓ drücken
Auf der Steuerung erscheint MAINTENANCE FILTRATION? (WARTUNGSFILTERUNG?)

Die Taste ✓ drücken, um fortzufahren.

Die Taste X für NEIN drücken und die Steuerung kehrt zum normalen Betrieb zurück.

4 Schutzausrüstung anlegen
Nur von McDonald's zugelassene Sicherheitsausrüstung verwenden, einschließlich hitzefester Schürze, Gesichtsschutz und Neoprenhandschuhe.

Die Taste ✓ drücken.

 **Heißes Fett**

Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.



fortsetzung ▶

Filterwartung (Fortsetzung)

- 5 Filterwanne prüfen**
Sicherstellen, dass die Filterwanne und der Wannendeckel korrekt angebracht sind.

Die Taste ✓ drücken.

Das Fett wird aus der Wanne abgelassen.



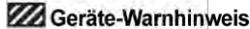
Tipp
Wenn die Filterwanne nicht korrekt angebracht ist, wird in der oberen rechten Ecke ein „P“ angezeigt.

- 6 Heizelemente heben (nur elektrisches Modell)**

Nach Entleeren des Fetts die Heizelemente an den Scharnieren anheben.



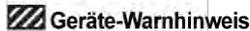
Heiße Flächen
Beim Heben der Heizelemente Schutzhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.



Geräte-Warnhinweis
Darauf achten, dass der Fühler in der Mitte der Heizelemente nicht beschädigt wird

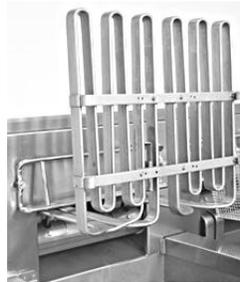
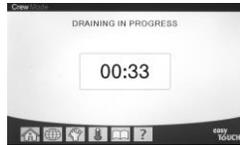
- 7 Beckeninneres schrubben**

Die Wände, Ecken und den Boden des Beckens mit dem Hi-Temp Pad-Halter, Pad oder einem kratzfreien Scheuerschwamm und einer kleinen Menge KAY QSR Fritteusenreiniger schrubben. Mit der Hi-Temp Detailbürste Rückstände von den Heizelementen (nur elektrisches Modell), Ecken der Becken und anderen schwer erreichbaren Stellen entfernen.



Geräte-Warnhinweis
Vorsichtig sein, damit die Fühler nicht beschädigt werden.

Bei Abschluss die Taste ✓ drücken.



fortsetzung ▶

- 8 Rund um die Fettfühler reinigen und diese schrubben.**

Karamellisiertes Fett mit dem Hi-Temp Pad oder kratzfreien Scheuerschwamm und Fritteusenreiniger vom Fettfühler entfernen (nur Gasfritteusen). Rückstände mit Papiertüchern abwischen.

Ablagerungen rund um die AIF- und ATO-Sensoren reinigen (alle Fritteusen) Einen Schraubendreher oder ähnlichen Gegenstand verwenden, um auf den Bereich rund um den Fühler zugreifen zu können. Vorsicht walten lassen, damit der Fühler nicht beschädigt wird.

Bei Abschluss die Taste ✓ drücken.



- 9 Auswaschen**

Die Steuerung zeigt WASH VAT? (BECKEN AUSWASCHEN?) an Elemente absenken (nur Elektrofritteusen) und die Taste ✓ drücken. Die Steuerung zeigt WASHING IN PROGRESS (AUSWASCHEN LAEUFT) an, während Fett durch das Becken gespült wird.

- 10 Becken erneut auswaschen**

Nach Abschluss des Auswaschzyklus zeigt die Steuerung WASH AGAIN? (ERNEUT AUSWASCHEN?) an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste X drücken. Wenn das Becken nicht sauber ist, die Taste ✓ drücken, damit Schritt 9 wiederholt wird.

- 11 Spülen**

Die Steuerung zeigt RINSING IN PROGRESS (SPUELEN LAEUFT) an, während das Becken mit Fett gefüllt und dann entleert wird, um das Becken zu spülen.

- 12 Erneut spülen**

Nachdem der Spülvorgang abgeschlossen ist, zeigt die Steuerung abwechselnd RINSE AGAIN? (ERNEUT SPUELEN?) an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste X drücken. Wenn das Becken nicht sauber ist, die Taste ✓ drücken, damit Schritt 11 wiederholt wird.



fortsetzung ▶

Filterwartung (Fortsetzung)

13 Polieren

Auf der Steuerung erscheint POLISH? (POLIEREN?). Zur Bestätigung die Taste ✓ drücken. Die Steuerung zeigt POLISHING IN PROGRESS (POLIERVORGANG LAEUFT) abwechselnd mit dem Countdown-Zähler an, während das Fett 5 Minuten lang durch das Filtersystem zirkuliert wird.



14 Becken füllen

Nachdem der Polierzyklus abgeschlossen ist, zeigt die Steuerung FILL VAT? (BECKEN FUELLEN?) an. Die Taste ✓ drücken, um das Becken mit Fett zu füllen.



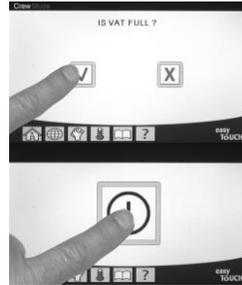
15 Becken gefüllt?

Nachdem das Becken voll ist, zeigt die Steuerung IS VAT FULL? (BECKEN GEFUELLT?) an. Die Taste X drücken, um die Pumpe erneut einzuschalten, falls das Becken **NICHT** voll ist. Die Taste ✓ drücken, sobald das Becken voll ist.



16 Stromversorgung einschalten

Den Netzschalter drücken, um die Steuerung einzuschalten und die Fritteuse wieder in den normalen Betriebszustand zu bringen.



Tipp

Wenn das Filterpad nicht gewechselt wurde, zeigt die Steuerung CHANGE FILTER PAD? (FILTERPAD WECHSELN?) an. Die Taste ✓ drücken, um die Meldung zu quittieren; sie wird aber alle 4 Minuten neu eingeblendet, bis das Filterpad oder -papier gewechselt wurde.



fortsetzung ▶

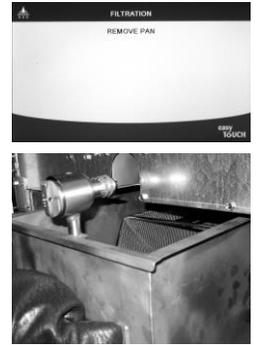
17 Filterwanne herausziehen

Tür öffnen und Filterwanne leicht aus dem Schrank ziehen. Warten, bis keine Tropfen mehr austreten, bevor die Wanne vollständig entfernt wird.



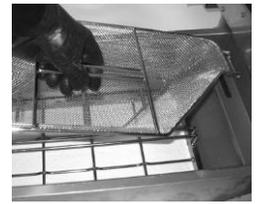
Heiße Flächen

Die Filterwanne kann heiß sein! Schutzhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden



18 Krümelsieb entfernen

Das Krümelsieb aus der Filterwanne heben. Fett und Krümel aus dem Krümelsieb wischen. Das Krümelsieb mit Seife und Wasser waschen, danach gründlich mit heißem Wasser spülen.



19 Filter-Niederhalterung entfernen

Den Filter-Niederhalterung entfernen und mit heißer SolidSense Allzweck-Superkonzentrat-Lösung (APSC) oder McD HA-Lösung in der Spüle reinigen. **Gründlich** mit heißem Wasser spülen.



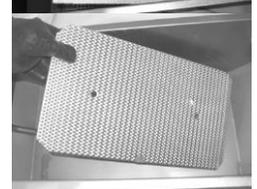
20 Filterpad oder -papier aus Wanne nehmen

Filterpad oder -papier aus der Wanne nehmen und entsorgen.



21 Unteres inneres Sieb entfernen

Das untere innere Sieb aus der Wanne nehmen und in der Spüle gründlich mit heißer SolidSense Allzweck-Superkonzentrat-Lösung (APSC) oder McD HA-Lösung reinigen. **Gründlich** mit heißem Wasser spülen.



22 Filterentleerungswanne reinigen

Fett und Krümel aus der Filterwanne wischen.

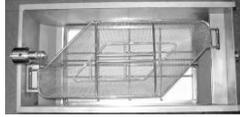


fortsetzung ▶

Filterwartung (Fortsetzung)

23 Wiederausammenbau

Die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen; das untere Sieb zuerst in die Filterwanne setzen, dann das Filterpad mit der rauhen Seiten nach oben oder das Filterpapier, den Niederhaltering und das Krümelsieb einsetzen.



Tipp

Sicherstellen, dass Filterwanne, unteres Sieb, Krümelsieb und Niederhaltering ganz trocken sind, bevor das Filterpad in die Wanne eingesetzt wird, da Wasser das Filterpad auflöst.

Warum	Zur Gewährleistung hochwertiger frittierter Produkte und zur Verringerung eines Brands in der Nähe der Fritteuse	
Erforderlicher Zeitaufwand	5 Minuten zur Vorbereitung	45 Minuten bis Abschluss
Tageszeit	Nach Geschäftsschluss	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in der Nacht oder in Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen
Gefahrensymbole	 Stromversorgung  Heißes Fett  Heiße Flächen  Manuelle Handhabung  Scharfe Gegenstände/Flächen  Rutschige Böden	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Verfahren

1 Fritteusen ausschalten.

Alle Fritteusen-Netzschalter auf AUS stellen.



2 Fettrog und -schale entfernen und entleeren.

Den Fettrog aus der Abzugshaube nehmen. Die Fettschale aus der Abzugshaube nehmen. Rog und Schale befinden sich unter den Abzugshaubenfiltern. Das Fett aus Rog und Schale in den Fettentsorgungswagen gießen.



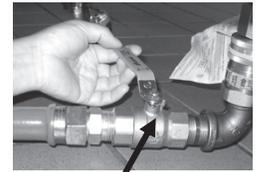
Heißes Fett

Das Fett im Rog und in der Schale kann heiß sein. Handschuhe tragen.

fortsetzung ▶

3 Die Gasversorgung abschalten und abtrennen.

Falls die Fritteuse kein Gasmodell ist, diesen Schritt auslassen.



Manuelles Absperrn

Falls die Fritteuse ein Gasmodell ist, die Gasversorgung mit dem manuellen Absperrventil absperrn. Das manuelle Absperrventil befindet sich in der Gasversorgungsleitung vor den Schnellverschlüssen. Nun die Gasversorgungsleitung am Schnellverschluss von der Fritteuse trennen.

Geräte-Warnhinweis

Die Gasversorgung nur mit dem manuellen Absperrventil absperrn. *Dazu nicht die Schnellverschlüsse verwenden.*

fortsetzung ▶

4 Die Fritteuse für die Reinigung vorbereiten.

Die Arretierungen der Fritteusen-Laufräder lösen.

Falls die Fritteuse über einen Abdeckaufsatz verfügt, diesen vorne ausreichend anheben, damit die Aufkantung am Filterregal vorbeipasst. Die Fritteuse behutsam soweit von der Brandschutzwand wegrollen, dass der Abdeckaufsatz am Filterregal vorbeipasst.

Den Abdeckaufsatz - sofern vorhanden - sichern. Alle Becken mit Beckendeckeln abdecken.

Die Fritteuse von der Brandschutzwand weiter wegrollen, damit der Bereich hinter der Fritteuse gereinigt werden kann.



Heißes Fett

Das Fett in der Fritteuse kann sehr heiß sein. Die Fritteuse langsam rollen, sodass kein Fett herausspritzt. Handschuhe tragen.

5 Die Fritteuse von der Stromversorgung trennen.

Das Netzkabel der Fritteuse am Stecker aus der Steckdose ziehen. Der Stecker muss eventuell mit einer Drehbewegung aus der Steckdose gezogen werden.



Stromversorgung

6 Die Fritteusenfilter reinigen.

Die Fritteusenfilter aus der Abzugshaube entfernen. Die Filter zur Spüle mit drei Becken bringen und in KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) oder Diversey McD HA einweichen.



Chemikalien

KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) oder Diversey McD HA



7 Den Bereich hinter der Fritteuse schrubbieren.

Mit einem Kittmesser weiches Fett und harte Verkohlungen im Bereich hinter der Fritteuse entfernen. Die folgenden Bereiche in dieser Reihenfolge reinigen: Die erreichbaren Abschnitte des Abzugsschachts, die Rückseite der Abzugshaube, die Seiten der Abzugshaube und die Ausnehmung im Fritteusenfilter-Bereich.

Bei einer elektrischen Fritteuse als nächstes mit dem Kittmesser alles weiche Fett und alle harten Verkohlungen von den Blechen rund um die Fritteuse, dem Abstandhalter und dem Fritteusengestell entfernen. Wenn diese Bereiche gereinigt sind, mit Schritt 8 weitermachen.

Bei einer Gasfritteuse als nächstes mit dem Kittmesser alles weiche Fett und alle harten Verkohlungen in folgender Reihenfolge entfernen: Rauchgasdrossel, alle Blechflächen rund um die Fritteuse, den abnehmbaren Schwerkraftflügel, den Dichtungswinkel, Abstandhalter und das Fritteusengestell.

Bei einer Gasfritteuse darauf achten, dass beim Reinigen kein weiches Fett und keine harten Verkohlungen in den Rauchgasschacht der Fritteuse fallen.

Geräte-Warnhinweis

Die Brandschutzsicherung im unteren Bereich des Abzugsschachts nicht beschädigen. Bei Beschädigung dieser Sicherung wird das Brandlöschsystem aktiviert.



fortsetzung ▶

fortsetzung ▶

Reinigung des Bereichs hinter Fritteusen (Fortsetzung)

8 Den Bereich hinter der Fritteuse reinigen.

Alle in Schritt 7 abgeschabten Bereiche mit einer Nylon-Wannenbürste, einer Hi-Lo-Deckbürste und mit einem Eimer mit heißem KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) oder Diversey McD HA schrubben. Die Bereiche in der gleichen Reihenfolge wie in Schritt 7 reinigen. Danach mit der Hi-Lo-Deckbürste den Boden um die Fritteuse reinigen.



Alle Bereiche mit Papiertüchern abwischen, bis sie sauber und trocken sind.



Rutschige Böden
Der Boden im Bereich der Reinigungsarbeiten kann nass sein.

9 Den Manager nach einer Inspektion fragen.

Den Manager fragen, die Arbeiten zu inspizieren und die Reinigung zu genehmigen. Reinigungsaufgaben nach Anweisungen des Managers wiederholen.

10 Die Standbeine und Laufrollen der Fritteuse reinigen.

Alle in Schritt 7 abgeschabten Bereiche mit einer Nylon-Wannenbürste und mit einem Eimer mit heißem KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) oder Diversey McD HA-Lösung schrubben. Mit Papiertüchern trocken wischen.



11 Den Boden um die Fritteuse mit einem Mopp aufwischen.

Den gesamten Boden um die Fritteuse mit einem Mopp und einem Eimer mit heißem KAY® SolidSense™ Allzweck-Superkonzentrat (APSC) aufwischen.



Rutschige Böden
Der Boden kann nach dem Aufwischen nass sein.

fortsetzung ▶

12 Die Flächen trocknen lassen.

Alle Flächen von Fritteuse, Wänden und Boden an der Luft trocknen lassen.



13 Die Fritteuse wieder an die Stromversorgung anschließen.

Die Fritteuse langsam in Richtung Steckdose rollen, bis der Stecker angeschlossen werden kann. Die Fritteuse an die Steckdose anschließen.



Stromversorgung



Heißes Fett

Das Fett in der Fritteuse kann sehr heiß sein. Die Fritteuse langsam rollen, sodass kein Fett herausspritzt.

14 Die Fritteuse für die Verwendung vorbereiten.

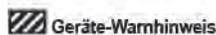
Die Fritteuse vorsichtig nach vorne rollen, bis sie in der Nähe des Filterregals ist. Die Beckendeckel von allen Becken abnehmen. Die Vorderseite des Abdeckaufsatzes anheben, bis die Abkantung am Filterregal vorbeipasst und die Fritteuse behutsam in die normale Position rollen.



15 Die Fritteuse an die Gasversorgung anschließen.

Bei einer elektrischen Fritteuse diesen Schritt auslassen.

Prüfen, ob an beiden Enden des Schnellverschlusses Fett vorhanden ist. Den Schnellverschluss nach Bedarf abwischen. Den Gasleitungsanschluss wieder herstellen.



Geräte-Warnhinweis

Sicherstellen, dass der Schnellverschluss in Eingriff und verriegelt ist, bevor die Gasversorgung eingeschaltet wird.

fortsetzung ▶

Reinigung des Bereichs hinter Fritteusen (Fortsetzung)

16 Die Fritteusenfilter und den Fettrog einbauen.

Die Laufräder arretieren.
Die Fritteusenfilter und den Fettrog in die Abzugshaube einbauen.



17 Die Gasversorgung einschalten.

Bei einer elektrischen Fritteuse diesen Schritt auslassen.



Das manuelle Gasabsperrrventil auf die Position EIN stellen.
Den Computer einschalten und prüfen, ob sich die Brenner wieder entzünden. Nachdem die Brenner wieder entzündet wurden, kann der Computer ausgeschaltet werden.

18 Die Bereiche hinter anderen Fritteusen reinigen.

Schritte 1 bis 17 für alle restlichen Fritteusen wiederholen.



Warum	Zur Einhaltung der Nahrungsmittel-Sicherheitsstandards	
Erforderlicher Zeitaufwand	1 Minute zur Vorbereitung	5 Minuten bis Fertigstellung, nachdem die Fritteuse die Frittiertemperatur erreicht hat. Die Frittiertemperatur sollte in ca. 45 Minuten erreicht werden.
Tageszeit	Zu Geschäftsbeginn	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen
Gefahrensymbole	 Heißes Fett  Heiße Flächen	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Pyrometer mit
Frittierbeckenfühler



Neoprenhandschuhe

Verfahren

1 Das Pyrometer kalibrieren.

Einen Becher für heiße Getränke mit Eis füllen und danach kaltes Wasser vom Getränkeautomat bis zur Oberseite des Eises zugeben. Der Becher sollte 50 Prozent Eis und 50 Prozent Wasser enthalten sein.



Fühler in Wasser eintauchen

Den Fühler in das Eiswasser tauchen und ununterbrochen rühren, bis sich der Temperaturmesswert stabilisiert hat.

Temperatur ablesen

Der Messwert sollte 0 °C (32 °F), plus oder minus 1 °C (2 °F) betragen. Anderenfalls muss das Pyrometer kalibriert, repariert oder ersetzt werden. Zur Kalibrierung die Verfahren zur Kalibrierung, Prüfung und Einstellung befolgen, die vom Pyrometerhersteller mitgeliefert wurden.

2 Die Fritteuse einschalten und das Fett erhitzen.

Die Fritteuse mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. Die Fritteuse auf das vorgesehene Produkt einstellen. Warten, bis das Fett in der Fritteuse die Frittiertemperatur erreicht hat; danach die Fritteuse ausschalten.



3 Den Fettstand prüfen.

Den Fettstand prüfen, wenn das Fett die Frittiertemperatur erreicht hat. Falls das Fett über die „Fettstand“-Linie reicht, Fett in die Wanne oder die Fettsorgungseinheit entfernen. Wenn der Fettstand unter der „Fettstand“-Linie ist, ausreichend Fett nachfüllen.



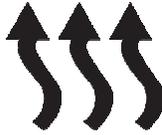
Das Fett in der Fritteuse ist sehr heiß.
Handschuhe tragen.

fortsetzung ►

Kalibrierung der Fritteuse (Fortsetzung)

4 Das Becken ein- und ausschalten.

Das Becken muss sich drei Mal ein- und ausschalten. Die Heizanzeige leuchtet, wenn das Heizelement der Fritteuse eingeschaltet ist.



5 Die Fetttemperatur ablesen.

Den Frittierbeckenfühler des Pyrometers in das heiße Fett geben; es muss innerhalb von 2,5 cm (1 Zoll) von der Fühlerspitze reichen. Die Spitze sollte ca. 7,6 cm (3 Zoll) unter der Oberfläche des Fettes liegen. Warten, bis sich der Temperaturmesswert stabilisiert hat.



6 Die Temperatur an der Fritteuse anzeigen.

Den Temperaturschalter für das Becken drücken, in dem der Pyrometer-Messwert getestet wurde. Die Anzeige enthält die Temperatur dieses Beckens.



7 Die Temperaturmesswerte vergleichen.

Den Temperaturmesswert am Pyrometer mit der Temperatur auf der Anzeige vergleichen.



Falls die zwei Temperaturen weniger als 3 °C (5 °F) auseinander liegen (plus oder minus), muss die Temperatureinstellung nicht verändert werden.

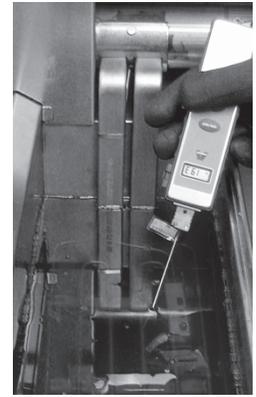
Falls die zwei Temperaturen mehr als 3 °C (5 °F) auseinander liegen (plus oder minus), das Problem einem Servicetechniker melden.

fortsetzung ▶

8 Für die andere Seite eines geteilten Beckens wiederholen.

Wenn das getestete Becken ein volles Becken war, diesen Schritt auslassen und mit Schritt 9 fortsetzen.

Wenn das getestete Becken eine Seite eines geteilten Beckens war, Schritte 5 bis 7 an der anderen Seite des geteilten Beckens wiederholen.



9 Ende der Prüfung der Kalibrierung.

Wenn Schritte 5 bis 7 für das Becken abgeschlossen wurden (einschließlich beide Seiten eines geteilten Beckens), den EIN/AUS-Schalter drücken, um die Prüfung der Kalibrierung für das Becken zu beenden.



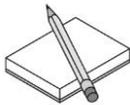
10 Die restlichen Fritteusen kalibrieren.

Schritte 1 bis 9 für alle restlichen Fritteusen wiederholen.



Warum	Zur Einhaltung der Nahrungsmittel-Sicherheitsstandards für frittierte Speisen	
Erforderlicher Zeitaufwand	1 Minute zur Vorbereitung	5 Minuten bis Abschluss
Tageszeit	Zu Geschäftsbeginn	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in der Früh
Gefahrensymbole	 Heißes Fett  Heiße Flächen	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Papier und Bleistift

Verfahren

1 Fritteuse einschalten.

Die Fritteuse mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. Auf der Anzeige erscheint PREHEAT (VORWAERMEN) oder START.



2 Die letzte Erholungszeit prüfen.

Die Fritteuse zeichnet automatisch die Erholungszeit der Fritteuse jedes Mal dann auf, wenn die Beckentemperatur von 121 °C (250 °F) auf 149 °C (300 °F) ansteigt.



Die Taste „?“ drücken.
Die Taste ERHOLUNG drücken. Auf der Anzeige (beide Seiten) erscheint die letzte Erholungszeit. Die Erholungszeit notieren.

HINWEIS: Falls die Fritteuse Fett verwendet, sollte dieses umgerührt werden, nachdem die Fritteuse die Schmelztemperatur verlässt und bevor diese 121 °C (250 °F) erreicht, um zu verhindern, dass große Mengen festen Fetts die Erholungszeiten erhöhen.



fortsetzung ▶

3 Die letzte Erholungszeit mit der zulässigen Erholungszeit vergleichen.

Die zulässige Erholungszeit für elektrische Fritteusen beträgt weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden). Die zulässige Erholungszeit für Gasfritteusen beträgt weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden).

Falls die notierte Erholungszeit niedriger als die zulässige Erholungszeit der Fritteuse ist, ist die Fritteusenleistung in Ordnung. Mit Schritt 5 fortfahren.

Falls die notierte Erholungszeit länger als die zulässige Erholungszeit der Fritteuse ist, ist die Fritteusenleistung nicht in Ordnung. Mit dem nächsten Schritt weitermachen.



fortsetzung ▶

4 Die Fritteuse nach Bedarf einstellen.

Wenn die Erholungszeit der Fritteuse nicht akzeptabel ist, folgende Punkte prüfen: Falls Probleme festgestellt werden, sind diese wie beschrieben zu beseitigen.

Bei elektrischen Fritteusen muss sichergestellt werden, dass der große Stecker korrekt an der Steckdose angeschlossen ist. Nach Bedarf einstellen.

Ausschließlich bei Gasfritteusen den Dichtungswinkel, den Schwerkraftflügel und Abstandhalter prüfen. Ihre Positionierung nach Bedarf korrigieren.

Ausschließlich bei Gasfritteusen den Luftstrom und das Verbrennungsluftgebläse prüfen. Nach Bedarf einstellen.

Ausschließlich bei Gasfritteusen den Zustand der Strahlungsbrenner prüfen.

Siehe Anleitung zur Fehlersuche im Eigentümer-Handbuch.

5 Alle restlichen Fritteusen kalibrieren.

Schritte 1 bis 4 für alle restlichen Fritteusen wiederholen.

fortsetzung ►



6 Die Erholungszeit noch einmal prüfen.

Falls die Erholungszeit nicht innerhalb des zulässigen Zeitrahmens liegt, rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Service-Hotline +1-800-551-8633 an.



Warum Karamellisiertes Fett vom Fettfühler entfernen, um den Ausfall der Heizelemente zu vermeiden.

Erforderlicher Zeitaufwand 5 Minuten zur Vorbereitung 15 Minuten bis Abschluss (5 Minuten pro Becken)

Tageszeit Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen.

Gefahrensymbole Heißes Fett Heiße Flächen Chemikalien Heiße Flüssigkeiten/ Dampf

Werkzeuge und Hilfsmittel



Verfahren

1 Zur Vorbereitung der Fettfühlerreinigung die Fritteuse ausschalten. Neoprenhandschuhe, eine hitzefeste Schürze und Gesichtsmaske anlegen. Diese Ausrüstung muss während des gesamten Verfahrens getragen werden.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.

Die Fritteuse mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten.



2 Die Taste FILTER drücken. Die Filtertaste am unteren Bildschirmrand drücken, um das Filtermenü aufzurufen.

fortsetzung ▶



3 „Fett ablassen“ auswählen DRAIN OIL (FETT ABLASSEN) aus der Liste auswählen und drücken.



4 Die Taste JA (✓) drücken. Auf der Steuerung erscheint DRAIN OIL TO PAN? (FETT IN WANNE ABLASSEN?).



Die Taste JA (✓) drücken, um fortzufahren.



5 Ablassen Das Fett wird aus der Wanne abgelassen.



fortsetzung ▶

Fettfühler reinigen (Fortsetzung)

- 6 Die Taste JA (✓) drücken.**
Nachdem das Becken leer ist, zeigt die Steuerung IS VAT EMPTY? (BECKEN LEER?) an.

Die Taste JA (✓) drücken, um fortzufahren.



- 7 Den Fettfühler schrubben.**
Karamellisiertes Fett mit dem Hi-Temp Pad oder kratzfreien Scheuerschwamm und Fritteusenreiniger vom Fettfühler entfernen. Rückstände mit Papiertüchern abwischen.

-  **Heiße Flächen**
-  **Chemikalien**
-  **Heißes Fett**



- 8 Die Taste JA (✓) drücken.**
Auf der Steuerung erscheint FILL VAT FROM DRAIN PAN (BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN).

Die Taste JA (✓) drücken, um fortzufahren.



- 9 Füllen**
Das Fett wird wieder in das Becken geleitet.

-  **Heißes Fett**



- 10 Die Taste JA (✓) drücken.**
Auf der Steuerung erscheint IS VAT FULL? (BECKEN VOLL?)

Die Taste JA (✓) drücken.



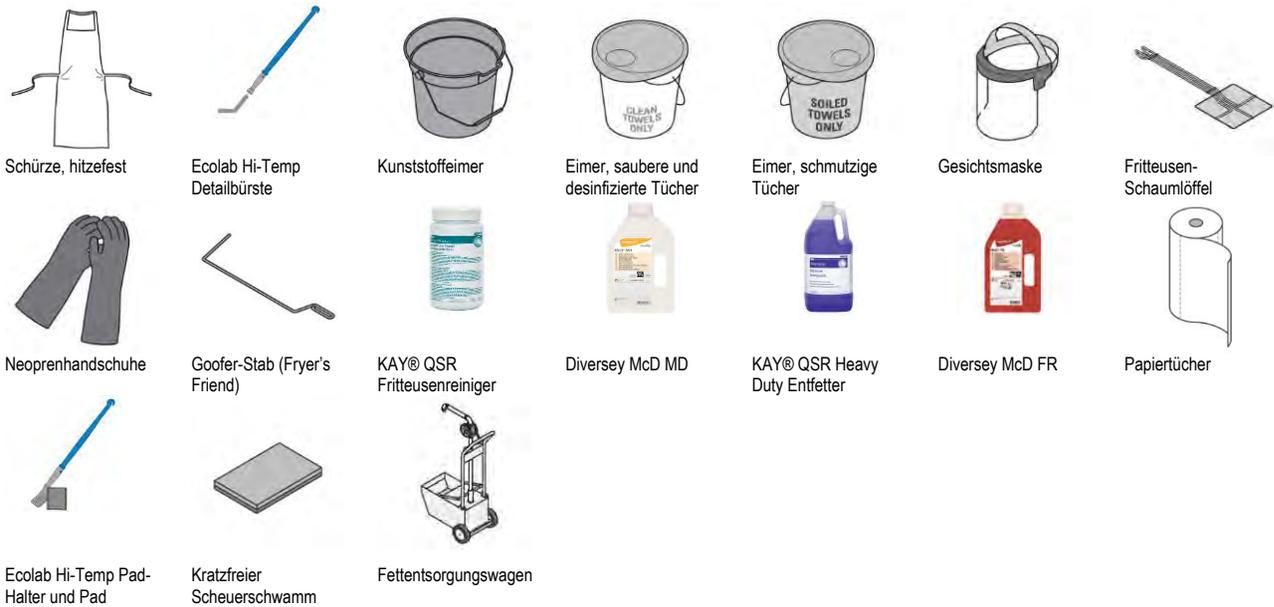
- 11 Die Taste JA drücken.**
Wenn es gefüllt ist, JA drücken. Wenn das Becken nicht gefüllt ist, NEIN drücken und zu Schritt 9 zurückkehren.



- 12 Dies für die restlichen Frittierbecken wiederholen.**

Warum	Karamellisiertes Fett von den Heizelementen (elektrisch) und aus der Frittierwanne entfernen.	
Erforderlicher Zeitaufwand	5 Minuten zur Vorbereitung	15 Minuten zur Vorbereitung; 60 Minuten pro Wanne zum Abschluss
Tageszeit	Diese Aufgabe kann bei einer einzelnen Wanne oder an mehreren Wannen durchgeführt werden. Mit den restlichen Wannen können die Kunden weiter versorgt werden.	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: Diese Aufgabe kann bei einer einzelnen Wanne oder an mehreren Wannen durchgeführt werden. Mit den restlichen Wannen können die Kunden weiter versorgt werden.
Gefahrensymbole		

Werkzeuge und Hilfsmittel



Verfahren: Bei der Tiefenreinigung werden von Kay Chemical oder Diversey ausgearbeitete Arbeitsanweisungen ausgeführt. Diese Anweisungen sind zusätzlich zu diesem PM erforderlich.

1 Vorbereitung der Tiefenreinigung.

Neoprenhandschuhe, eine hitzefeste Schürze und Gesichtsmaske anlegen. Diese Ausrüstung muss während des gesamten Verfahrens getragen werden.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden. Angrenzende Fritturen mit Fett abdecken.

Nachprüfen, ob die Fritturenfilter angebracht sind. Mindestens ein Abluftgebläse einschalten. Das Gebläse muss während des gesamten Verfahrens eingeschaltet bleiben.

Sicherstellen, dass das Korbstützregal in das Becken eingesetzt ist.



Geräte-Warnhinweis
Eine versehentliche Auslösung der Brandschutzanlage vermeiden, indem während des gesamten Verfahrens ein Abluftgebläse eingeschaltet bleibt und die Fritturenfilter eingesetzt bleiben.

fortsetzung ▶

2 Die Fritteuse abschalten.

Die Fritteuse mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten. Auf der Anzeige erscheint OFF (AUS).



3 Die Fritteuse ist AUS.



4 Die Taste FILTER drücken

Die Filtertaste am unteren Bildschirmrand drücken, um das Filtermenü aufzurufen.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.



fortsetzung ▶

Tiefenreinigungsmodus JIB-System (Fortsetzung)

5 (Nur geteilte Becken) Becken auswählen

Das zu reinigende Becken auswählen und drücken.



6 Pfeiltaste nach unten drücken

Pfeiltaste nach unten drücken, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



7 Tiefenreinigung auswählen

DEEP CLEAN (TIEFENREINIGUNG aus der Liste auswählen und drücken.



8 Die Tiefenreinigung bestätigen:

Taste ✓ drücken
Auf der Steuerung erscheint DEEP CLEAN? (TIEFENREINIGUNG?)

Die Taste ✓ drücken, um fortzufahren.

Die Taste X für NEIN drücken und die Steuerung kehrt zum Filtermenü zurück.



9 Nachprüfen, ob das Fett entfernt wird.

Auf der Steuerung erscheint IS VAT OIL REMOVED (BECKNFETT ENTFERNT).

Mit Fett gefülltes Becken: Die Taste X (NEIN) drücken, wenn das Becken voll ist.

Leeres Becken: Bei leerem Becken die Taste ✓ (JA) drücken. Mit Schritt 15 fortfahren.



10 Die Filterwanne entfernen.

Filterwanne, Krümelkorb, Niederhaltering, Filterpad und Sieb entfernen.

 **Heiße Flächen**



11 Die MSDU platzieren.

Sicherstellen, dass die MSDU (McDonald's Fettentsorgungsvorrichtung oder der Fettentsorgungswagen) unter dem Ablass platziert wurde.



fortsetzung ▶

12 Taste ✓ drücken.

Auf der Steuerung erscheint IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (ENTSORGEINHEIT IN POSITION?).

Die Taste ✓ (JA) drücken und das Fett in den Fettentsorgungswagen ablassen. Frittierte Speisenreste oder andere Ablagerungen in das Ablassventil schieben, damit sie entfernt werden. Auf der Steuerung wird DRAINING IN PROGRESS (ABLASSEN LAEUFT) angezeigt, gefolgt von abwechselnd IS VAT EMPTY? (BECKEN LEER?)

 **Heißes Fett**

Das Fett kann sehr heiß sein. Kein Fett verspritzen.

13 Den Wannenstatus bestätigen.

Bei leerem Becken die Taste ✓ (JA) drücken.



14 Die Filterwanne wieder anbringen.

Die Filterwanne ohne alle Innenkomponenten in den Friteusenschrank geben.

 **Heiße Flächen**



fortsetzung ▶

15 Entfetter und heißes Wasser in das Becken geben.

KAY® QSR Heavy Duty Entfetter oder Diversey McD MD oder McD FR behutsam in das Becken gießen. 2,52 l (0,67 US-Gal) Entfetter verwenden, wenn ein ungeteiltes Becken gereinigt wird. 1,26 l (0,33 US-Gal) Entfetter verwenden, wenn eine Seite eines geteilten Beckens gereinigt wird. Das Becken mit heißem Wasser auffüllen. Die Lösung muss 2,5 cm (1 Zoll) über die Fülllinie reichen.

Weitere Anweisungen sind den Anweisungen von Kay Chemical oder Diversey für die Fritteusen-Tiefenreinigung zu entnehmen.



Chemikalien

KAY® QSR Heavy Duty Entfetter oder Diversey McD MD oder McD FR

16 Nach Hinzufügen von Reinigungslösung

Auf der Steuerung erscheint SOLUTION ADDED? (LOESUNG HINZUGEFUEGT?) Die Taste ✓ (JA) drücken.



17 Tiefenreinigung starten

Die Steuerung zeigt während einer Stunde abwechselnd DEEP CLEAN (TIEFENREINIGUNG) und einen Countdown-Zähler an. Die Lösung erreicht eine Temperatur von 91 °C (195 °F). Die Lösung muss leicht köcheln. Während der Zähler läuft, Schritte 15 bis 18 durchführen.



Heiße Flüssigkeiten/ Dampf

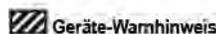
Die Lösung darf niemals wallend kochen, damit sie nicht überkocht. Falls sie überzukochen beginnt, die Tiefenreinigung abbrechen, indem der Ein-/Aus-Schalter drei Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Die Fritteuse während der Tiefenreinigung niemals unbeaufsichtigt lassen.

fortsetzung ▶

18 Die Frittierkörbe reinigen.

Die Frittierkörbe in die Reinigungslösung eintauchen. Wenn sie sauber sind, müssen sie von einem Helfer entnommen und zur Spüle mit drei Becken gebracht werden. Gründlich spülen und trocknen.



Geräte-Warnhinweis

Keine Aluminiumteile in die kochende Lösung geben. Die metallenen Korbhänger bestehen aus Aluminium.

19 Das Korbstützregal reinigen.

Mit dem Goofer-Stab (Fryer's Friend) das Korbstützregal aus dem Becken nehmen. Ein Helfer muss das Regal zu Spüle mit drei Becken tragen und gründlich unter heißem Wasser spülen. Gründlich trocknen.



Heiße Flächen

Das Korbstützregal ist sehr heiß.

20 Das Beckeninnere schrubben.

Die Seiten, Vorder- und Rückwand des Beckens mit dem Hi-Temp Pad-Halter, kratzfreien Scheuerschwamm und Kay QSR Fritteusenreiniger schrubben, um alle Rückstände zu entfernen.



21 Reinigung beendet

Nach einer Stunde zeigt die Steuerung CLEAN DONE (REINIGUNG BEENDET) an und es wird ein Alarm ausgelöst. Die Taste ✓ (JA) drücken, um den Alarm zu quittieren.



fortsetzung ▶

22 Auskohlösung aus dem Becken entleeren.

Auf der Steuerung erscheint IS SOLUTION REMOVED? (BECKNFETT ENTFERNT?). Die Anweisungen von Kay Chemical oder Diversey zur Tiefenreinigung befolgen, um die Lösung zu entfernen. Nachdem die Lösung entfernt wurde, die Taste ✓ (JA) drücken.



Die Lösung ist sehr heiß. Verspritzen vermeiden.

23 Das Beckeninnere schrubben.

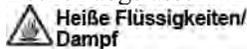
Computer zeigt SCRUB VAT COMPLETE? (BECKEN VOLLSTÄNDIG GESCHUEERT?) an.

Die Seiten, Vorder- und Rückwand des Beckens mit dem Hi-Temp Pad-Halter, kratzfreen Scheuerschwamm und Kay QSR Fritteusenreiniger schrubben. Alle Rückstände entfernen. Mit der Hi-Temp Detailbürste zwischen und unter dem Spulen, in den Beckenecken und an anderen schwer erreichbaren Stellen schrubben.

Nachdem das Becken geschrubbt wurde, die Taste ✓ (JA) drücken.

24 Ablassen

Die Steuerung zeigt ABLASSEN an, damit die kleine Menge Lösung aus dem Becken abgelassen wird.



Die Lösung ist sehr heiß. Verspritzen vermeiden.



fortsetzung ▶

25 Das Becken mit Wasser spülen.

Das Becken gründlich mit warmem Wasser spülen (38 °C oder 100 °F). Sicherstellen, dass die Filterwanne eingesetzt ist, um das Spülwasser aufzufangen. Mit mehr sauberem, warmem Wasser wiederholen. Auf den Pegel in der Filterwanne achten, damit dieses nicht überläuft. Ggf. kann eine Entleerung erforderlich sein.



26 Vollständig gespült

Auf der Steuerung erscheint RINSE COMPLETE? (SPUELEN FERTIG?)

Wenn die Spülung abgeschlossen ist, die Taste ✓ (JA) drücken.



27 Die Filterwanne entfernen.

Auf der Steuerung erscheint REMOVE PAN (WANNE ENTFERNEN).

Filterwanne entfernen und Wasser ablassen.



28 Trockenes Becken, saubere und trockene Wanne

Das Becken mit einem feuchten, hygienisch sauberen Tuch abwischen. Die Innenseite des Beckens gründlich mit Papiertüchern trocknen. Die Filterwanne reinigen und trocknen.



29 Becken, Wanne trocken

Auf der Steuerung erscheint VAT AND PAN DRY? (BECKEN UN WANNE TROCKEN?).

Die Taste ✓ (JA) drücken, wenn Becken und Wanne trocken sind und wieder in Betrieb genommen werden können.



fortsetzung ▶

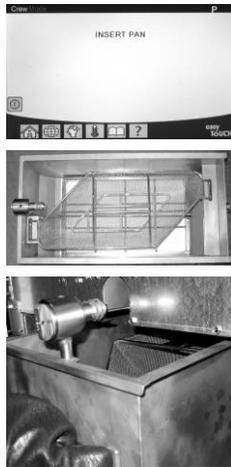
Tiefenreinigungsmodus JIB-System (Fortsetzung)

30 Die Filterwanne wieder anbringen.

Die Steuerung zeigt INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) an. Alle Komponenten wieder montieren und ein sauberes Filterpad oder Filterpapier einsetzen. Die Filterwanne mit allen montierten Innenkomponenten in den Fritteusenschrank geben.



Heiße Flächen



31 Das Becken mit Fett füllen.

Auf der Steuerung erscheint MANUALLY FILL VAT (MANUELLE BECKENFUELLUNG). Das Becken mit der entsprechenden Fettmenge füllen.

Die Taste ✓ (JA) drücken, wenn die Wanne bis zur unteren Fülllinie gefüllt ist.



Manuelle Handhabung



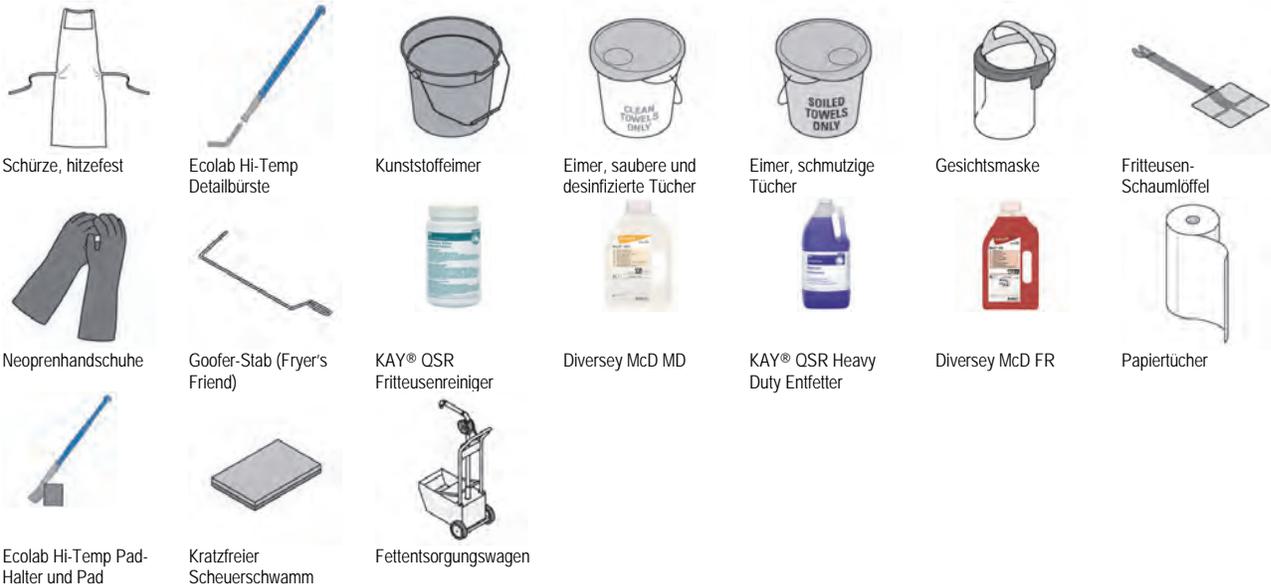
32 Wieder auf AUS schalten.

Der Steuerung kehrt wieder zu AUS zurück.



Warum	Karamellisiertes Fett von den Heizelementen (elektrisch) und aus der Frittierwanne entfernen.	
Erforderlicher Zeitaufwand	5 Minuten zur Vorbereitung	15 Minuten zur Vorbereitung; 60 Minuten pro Wanne zum Abschluss
Tageszeit	Diese Aufgabe kann bei einem einzelnen oder an mehreren Becken durchgeführt werden. Mit den restlichen Wannen können die Kunden weiter versorgt werden.	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: Diese Aufgabe kann bei einem einzelnen oder an mehreren Becken durchgeführt werden. Mit den restlichen Wannen können die Kunden weiter versorgt werden.
Gefahrensymbole		

Werkzeuge und Hilfsmittel



Verfahren: Bei der Tiefenreinigung werden von Kay Chemical oder Diversey ausgearbeitete Arbeitsanweisungen ausgeführt. Diese Anweisungen sind zusätzlich zu diesem PM erforderlich.

1 Zur Vorbereitung der Tiefenreinigung die Fritteuse ausschalten.

Neoprenhandschuhe, eine hitzefeste Schürze und Gesichtsmaske anlegen. Diese Ausrüstung muss während des gesamten Verfahrens getragen werden.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden. Angrenzende Fritteusen mit Fett abdecken.

Nachprüfen, ob die Fritteusenfilter angebracht sind. Mindestens ein Abluftgebläse einschalten. Das Gebläse muss während des gesamten Verfahrens eingeschaltet bleiben.

Sicherstellen, dass das Korbstützregal in das Becken eingesetzt ist.



Geräte-Warnhinweis

Eine versehentliche Auslösung der Brandschutzanlage vermeiden, indem während des gesamten Verfahrens ein Abluftgebläse eingeschaltet bleibt und die Fritteusenfilter eingesetzt bleiben.

fortsetzung ▶

2 Die Fritteuse abschalten.

Die Fritteuse mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten. Auf der Anzeige erscheint OFF (AUS).



3 Die Fritteuse ist AUS.



4 Die Taste FILTER drücken

Die Filtertaste am unteren Bildschirmrand drücken, um das Filtermenü aufzurufen.

Dieses Verfahren darf immer nur für jeweils ein Becken durchgeführt werden.



fortsetzung ▶

Tiefenreinigungsmodus Massenfettsystem (Fortsetzung)

5 (Nur geteilte Becken) Becken auswählen

Das zu reinigende Becken auswählen und drücken.



6 Pfeiltaste nach unten drücken

Pfeiltaste nach unten drücken, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



7 Tiefenreinigung auswählen

DEEP CLEAN (TIEFENREINIGUNG) aus der Liste auswählen und drücken.



8 Die Tiefenreinigung bestätigen: Taste ✓ drücken

Auf der Steuerung erscheint DEEP CLEAN? (TIEFENREINIGUNG?)

Die Taste ✓ (JA) drücken, um fortzufahren.

Die Taste X für NEIN drücken und die Steuerung kehrt zum Filtermenü zurück.



9 Nachprüfen, ob das Fett entfernt wird.

Auf der Steuerung erscheint IS VAT OIL REMOVED (BECKNFETT ENTFERNT).

Mit Fett gefülltes Becken: Die Taste X (NEIN) drücken, wenn das Becken voll ist.

Leeres Becken: Bei leerem Becken die Taste ✓ (JA) drücken. Mit Schritt 19 fortfahren.



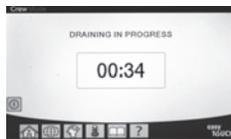
10 Fett ablassen

Das Fett beginnt, abzulaufen. Frittierte Speisenreste oder andere Ablagerungen in das Ablassventil schieben, damit sie entfernt werden. Auf der Steuerung wird DRAINING IN PROGRESS (ABLASSEN LAEUFT) angezeigt, gefolgt von abwechselnd IS VAT EMPTY? (BECKEN LEER?)



Heißes Fett

Das Fett kann sehr heiß sein. Kein Fett verspritzen.



fortsetzung ▶

11 Den Wannenstatus bestätigen.

Bei leerem Becken die Taste ✓ (JA) drücken.



12 Das Entsorgungsventil öffnen.

Auf der Steuerung erscheint OPEN DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN). Das Ventil entriegeln und den Griff des Entsorgungsventils ganz nach vorne ziehen, um die Entsorgung zu beginnen.



13 Entsorgung läuft

Auf der Steuerung wird vier Minuten lang DISPOSING (ENTSORGUNG LAEUFT) angezeigt.



14 Die Filterwanne entfernen.

Auf der Steuerung erscheint REMOVE PAN (WANNE ENTFERNEN).

Die Filterwanne entfernen und sicherstellen, dass sie leer ist. Falls leer, Filterwanne, Krümelkorb, Niederhalterung, Filterpad und Sieb entfernen.



15 Wanne leer?

Auf der Steuerung erscheint IS PAN EMPTY? (WANNE LEER?).

Leere Wanne: Die Taste ✓ (JA) drücken.

Fett in der Wanne: Die Taste X (NEIN) drücken und zu Schritt 13 zurückkehren.



fortsetzung ▶

16 Die Filterwanne wieder einsetzen.

Die Steuerung zeigt INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) an. Die Filterwanne ohne alle Innenkomponenten in den Fritteusenschrank geben.



17 Das Entsorgungsventil schließen.

Auf der Steuerung erscheint CLOSE DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN). Das Entsorgungsventil schließen, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag vollständig in Richtung Fritteusenrückseite gedrückt wird. Den Griff verriegeln.



18 Entfetter und heißes Wasser in das Becken geben.

KAY® QSR Heavy Duty Entfetter oder Diversey McD MD oder McD FR behutsam in das Becken gießen. 2,52 l (0,67 US-Gal) Entfetter verwenden, wenn ein ungeteiltes Becken gereinigt wird. 1,26 l (0,33 US-Gal) Entfetter verwenden, wenn eine Seite eines geteilten Beckens gereinigt wird. Das Becken mit heißem Wasser auffüllen. Die Lösung muss 2,5 cm (1 Zoll) über die Fülllinie reichen.



Weitere Anweisungen sind den Anweisungen von Kay Chemical oder Diversey für die Fritteusen-Tiefenreinigung zu entnehmen.



KAY® QSR Heavy Duty Entfetter oder Diversey McD MD oder McD FR

fortsetzung ▶

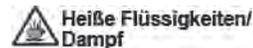
19 Nach Hinzufügen von Reinigungslösung

Auf der Steuerung erscheint SOLUTION ADDED? (LOESUNG HINZUGEFUEGT?) Die Taste ✓ (JA) drücken.



20 Tiefenreinigung starten

Die Steuerung zeigt während einer Stunde abwechselnd DEEP CLEAN (TIEFENREINIGUNG) und einen Countdown-Zähler an. Die Lösung erreicht eine Temperatur von 195 °F (91 °C). Die Lösung muss leicht köcheln. Während der Zähler läuft, Schritte 20 bis 22 durchführen.



Die Lösung darf niemals wallend kochen, damit sie nicht überkocht. Falls sie überzukochen beginnt, die Tiefenreinigung abbrechen, indem der Ein-/Aus-Schalter drei Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Die Fritteuse während der Tiefenreinigung niemals unbeaufsichtigt lassen.

21 Die Frittierkörbe reinigen.

Die Frittierkörbe in die Reinigungslösung eintauchen. Wenn sie sauber sind, müssen sie von einem Helfer entnommen und zur Spüle mit drei Becken gebracht werden. Gründlich spülen und trocknen.



Keine Aluminiumteile in die kochende Lösung geben. Die metallenen Korbhänger bestehen aus Aluminium.

fortsetzung ▶

- 22 Das Korbstützregal reinigen.**
Mit dem Goofer-Stab (Fryer's Friend) das Korbstützregal aus dem Becken nehmen. Ein Helfer muss das Regal zu Spüle mit drei Becken tragen und gründlich unter heißem Wasser spülen. Gründlich trocknen.



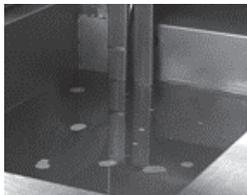
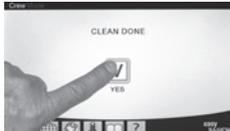
Heiße Flächen
Das Korbstützregal ist sehr heiß.



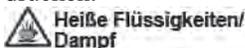
- 23 Das Beckeninnere schrubben.**
Die Seiten, Vorder- und Rückwand des Beckens mit dem Hi-Temp Pad-Halter, kratzfreien Scheuerschwamm und Kay QSR Fritteusenreiniger schrubben, um alle Rückstände zu entfernen.



- 24 Reinigung beendet**
Nach einer Stunde zeigt die Steuerung CLEAN DONE (REINIGUNG BEENDET) an und es wird ein Alarm ausgelöst. Die Taste ✓ (JA) drücken, um den Alarm zu quittieren.



- 25 Auskochlösung aus dem Becken entleeren.**
Auf der Steuerung erscheint IS SOLUTION REMOVED? (BECKNFETT ENTFERNT?). **Die Anweisungen von Kay Chemical oder Diversey zur Tiefenreinigung befolgen, um die Lösung zu entfernen.** Nachdem die Lösung entfernt wurde, die Taste ✓ (JA) drücken.



Heiße Flüssigkeiten/ Dampf
Die Lösung ist sehr heiß. Verspritzen vermeiden.



fortsetzung ▶

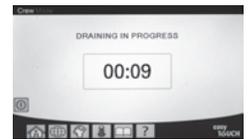
- 26 Das Beckeninnere schrubben.**
Computer zeigt SCRUB VAT COMPLETE? (BECKEN VOLLSTÄNDIG GESCHUEUERT?) an. Die Seiten, Vorder- und Rückwand des Beckens mit dem Hi-Temp Pad-Halter, kratzfreien Scheuerschwamm und Kay QSR Fritteusenreiniger schrubben. Alle Rückstände entfernen. Mit der Hi-Temp Detailbürste zwischen und unter dem Spulen, in den Beckenecken und an anderen schwer erreichbaren Stellen schrubben.



Nachdem das Becken geschrubbt wurde, die Taste ✓ (JA) drücken.



- 27 Ablassen**
Die Steuerung zeigt DRAINING (ABLASSEN) an, damit die kleine Menge Lösung aus dem Becken abgelassen wird. **Heiße Flüssigkeiten/ Dampf**
Die Lösung ist sehr heiß. Verspritzen vermeiden.



- 28 Das Becken mit Wasser spülen.**
Das Becken gründlich mit warmem Wasser spülen (38 °C oder 100 °F). Sicherstellen, dass die Filterwanne eingesetzt ist, um das Spülwasser aufzufangen. Mit mehr sauberem, warmem Wasser wiederholen. Auf den Pegel in der Filterwanne achten, damit dieses nicht überläuft. Ggf. kann eine Entleerung zwischen Spülungen erforderlich sein.



- 29 Vollständig gespült**
Auf der Steuerung erscheint RINSE COMPLETE? (SPUELEN FERTIG?)
Wenn die Spülung abgeschlossen ist, die Taste ✓ (JA) drücken.



fortsetzung ▶

- 30 Die Filterwanne entfernen.**
Auf der Steuerung erscheint REMOVE PAN (WANNE ENTFERNEN).

Filterwanne entfernen und Wasser ablassen.



- 31 Trockenes Becken, saubere und trockene Wanne**

Das Becken mit einem feuchten, hygienisch sauberen Tuch abwischen. Die Innenseite des Beckens gründlich mit Papiertüchern trocknen. Die Filterwanne reinigen und trocknen.

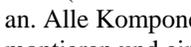


- 32 Becken, Wanne trocken**
Auf der Steuerung erscheint VAT AND PAN DRY? (BECKEN UND WANNE TROCKEN?).

Die Taste ✓ (JA) drücken, wenn Becken und Wanne trocken sind und wieder in Betrieb genommen werden können.



- 33 Die Filterwanne wieder anbringen.**
Die Steuerung zeigt INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) an. Alle Komponenten wieder montieren und ein sauberes Filterpad oder Filterpapier einsetzen. Die Filterwanne mit allen montierten Innenkomponenten in den Fritteusenschrank geben.



fortsetzung ▶

- 34 Das Becken mit Fett füllen.**
Auf der Steuerung erscheint FILL VAT FROM BULK? (BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?).

Die Taste ✓ (JA) drücken, um das Becken zu füllen.

Die Taste X (NEIN) drücken, um den Schritt ohne Beckenfüllung zu verlassen.



- 35 Das Becken mit Fett füllen.**

Auf der Steuerung erscheint START FILLING? PRESS AND HOLD. (FUELLUNG STARTEN? TASTE GEDRUCKT HALTEN.). Die Taste gedrückt halten, um das Becken zu füllen. Die Taste loslassen, wenn die Wanne bis zur unteren Fülllinie gefüllt ist.



- 36 Füllen**

Die Steuerung zeigt RELEASE BUTTON WHEN FULL (TASTE LOSLASS WENN VOLL) an, während das Becken gefüllt wird. Falls die Taste losgelassen wird, zeigt die Steuerung CONTINUE FILLING? (FUELLEN FORTSETZEN?) an.

Die Taste ✓ (JA) drücken, um das Becken weiter zu füllen.

Die Taste X (NEIN) drücken, um den Schritt ohne Beckenfüllung zu verlassen.



- 37 Wieder auf AUS schalten.**
Der Steuerung kehrt wieder zu AUS zurück.



Warum	Wenn der Höchsttemperaturschalter nicht korrekt funktioniert, kann dies zu einem schweren Geräteschaden und unsicheren Betriebsbedingungen führen. Niemals eine Fritteuse betreiben, deren Höchsttemperaturschalter nicht funktioniert. Dieser Test kann durchgeführt werden, wenn die Fritteuse eine Stunde lang nicht benötigt wird und das Fett gewechselt werden soll. Das Fett nach Abschluss dieses Tests entsorgen.	
Erforderlicher Zeitaufwand	45 Minuten zum Erhitzen der Fritteuse	25 Minuten pro Wanne 1 Stunde zum Abkühlen des Fetts vor der Entsorgung.
Tageszeit	Nach Betriebsschluss. Dieser Test ist dann durchzuführen, wenn das Fett gewechselt werden soll.	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: in Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen, wenn das Fett gewechselt werden soll.
Gefahrensymbole		

Werkzeuge und Hilfsmittel



Fettentsorgungswagen



Neoprenhandschuhe

Verfahren

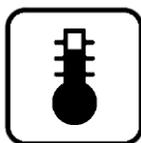
1 Vorbereitung der Tests.

Sicherstellen, dass der Fettwechsel für die Fritteuse geplant ist. Das Fett muss am Ende des Verfahrens entsorgt werden.

Den Fettstand in der Fritteuse prüfen. Er muss bis zur oberen Fettstandlinie reichen.



Sicherstellen, dass die Fritteuse **EINGESCHALTET** ist. Durch Drücken der Temperaturtaste die Fetttemperatur prüfen. Die Fetttemperatur sollte höher als 82 °C (180 °F) sein.

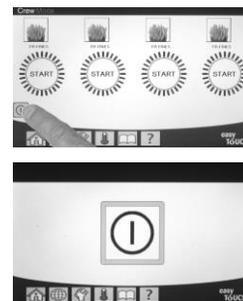


Bestätigen, dass die Abzugshauben-Fettfilter angebracht sind, dann die Abzugsgebläse einschalten. Die Gebläse müssen während des gesamten Verfahrens eingeschaltet bleiben. Bei diesem Verfahren wird das Fett in der Fritteuse auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt. Das Fett kann etwas rauchen und wird extrem heiß sein.



fortsetzung ▶

2 Steuerung ausschalten AUS-Taste drücken.



3 Die Home-Taste drücken Die Home-Taste drücken.



4 Die Service-Taste drücken Die Service-Taste drücken.



fortsetzung ▶

Höchsttemperaturschalter prüfen (Fortsetzung)

- 5 Die Team-Taste drücken**
Die Steuerung zeigt an „Stufe 1 Programm“ an.



- 6 (Nur geteilte Becken) Becken auswählen**
Das zu prüfende Becken auswählen und drücken.



- 7 Die Taste gedrückt halten**
Auf der Steuerung erscheint PRESS AND HOLD (GEDRUECKT HALTEN). Die Taste PRESS AND HOLD gedrückt halten, um den Höchsttemperaturtest einzuleiten. Die Steuerung zeigt während des Tests die Beckentemperatur an.



- 8 Becken erhitzt sich**
Die Steuerung zeigt HOT HI-1 (HEISS HOCH-1) an, wenn das Becken (210 °C±12 °C (410 °F±10 °F) erreicht. Bei Computern für die Europäische Union (mit CE-Markierung) beträgt die Temperatur 202 °C (395 °F).



- 9 Die Taste gedrückt halten**
Auf der Steuerung erscheint PRESS AND HOLD (GEDRUECKT HALTEN). Die Taste Press and Hold gedrückt halten.



- 10 Höchsttemperaturschalter geöffnet**
Auf der Steuerung wird abwechselnd HELP (HILFE) und HI-2 (HOCH-2) angezeigt, wenn sich der Höchsttemperaturschalter zwischen 217 °C und 231 °C (423 - 447 °F) öffnet.



fortsetzung ▶

- 11 Höchsttemperatur-Störung**
Wenn der Höchsttemperaturschalter nicht geöffnet wird, zeigt die Steuerung HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (HOECHSTTEMPERATUR-STOERUNG NETZ TRENNEN) an. In diesem Fall die Fritteuse sofort vom Netz trennen und den Service verständigen.



- 12 Nachdem das Fett abgekühlt ist, mit AUS beenden.**
Wenn das Becken unter 204 °C (400 °F) abgekühlt ist, zum Beenden und Zurückkehren zu AUS den Ein-/Aus-Schalter drücken.



- 13 Das Fett entsorgen.**
Das Fett nach dem Höchsttemperaturtest entsorgen. Den MSDU (Fettentsorgungswagen) verwenden, um das Fett zu entsorgen. Wenn ein Fettvorratssystem verwendet wird, die entsprechenden Verfahren zum Entsorgen des Fetts anwenden.



- 14 Die Höchsttemperaturschalter für alle restlichen Fritteusen prüfen.**
Schritte 3 bis 13 für alle restlichen Fritteusen wiederholen.

Warum	Um die Filterpumpe der Fritteuse in gutem Betriebszustand zu halten	
Erforderlicher Zeitaufwand	2 Minuten zur Vorbereitung	5 Minuten bis Abschluss
Tageszeit	Zu Geschäftsbeginn; die Fritteuse muss kalt sein	Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants: In Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen, wenn die Fritteuse ausgeschaltet werden kann.
Gefahrensymbole	 Heißes Fett  Heiße Flächen	

Werkzeuge und Hilfsmittel



O-Ringes für die Filterpumpe



Flachklingschraubendreher



Kratzfreier Scheuerschwamm

Verfahren

1 Die Fritteuse für das Verfahren vorbereiten.

Prüfen, ob die Fritteuse kalt ist. Dieses Verfahren darf nur bei kalter Fritteuse und leerer Filterwanne durchgeführt werden.



2 Die Filterwanne entfernen.

Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen.



3 Den O-Ring austauschen.

Den O-Ring aus der Wannendüse nehmen. Den O-Ring durch einen neuen ersetzen. O-Ringe können bei Ihrer örtlichen, autorisierten Servicestelle gekauft werden.



fortsetzung ▶

4 Die Saugrohre reinigen.

Das Saugrohr mit Innengewinde und das Saugrohr mit Außengewinde mit einem nicht kratzenden Scheuerschwamm reinigen.



5 Die Filterwanne wieder einsetzen.

Die Wanne in den Fritteusenschrank einsetzen.



Geräte-Warnhinweis

Nur die Ersatz-O-Ringe des Herstellers verwenden. Diese Ringe werden speziell für den Einsatz mit heißem Speisefett hergestellt. Herkömmliche O-Ringe dürfen zu diesem Zweck nicht verwendet werden.

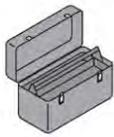
Warum Um die Fritteuse in gutem Betriebszustand zu halten.

Erforderlicher Zeitaufwand 45 Minuten pro Gebläse bis Abschluss.

Tageszeit Nach Geschäftsschluss. Bei rund um die Uhr geöffneten Restaurants:
In Zeiten mit schwachem Geschäftsaufkommen, wenn die Fritteuse ausgeschaltet werden kann.

Gefahrensymbole  **Heiße Flächen**  **Stromversorgung**  **Chemikalien**  **Scharfe Gegenstände/Flächen**

Werkzeuge und Hilfsmittel



Vom Servicetechniker bereitgestellte Werkzeuge



KAY@ QSR Heavy Duty Entfetter



Diversey McD MD



Papiertücher

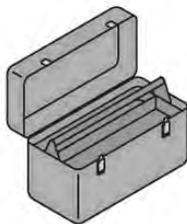
Verfahren

- 1 Verbrennungsluftgebläse reinigen.**
Verbrennungsluftgebläse reinigen.
Das Reinigungsverfahren im Bedienungshandbuch befolgen.



Warum	Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker geprüft wird. Dadurch werden ein sicherer Betriebszustand und eine Spitzenleistung des Geräts sichergestellt.
Erforderlicher Zeitaufwand	k. A. 1 Stunde pro Fritteuse zum Abschluss der Prüfung
Tageszeit	Die Prüfung muss so eingeplant werden, dass der Geschäftsbetrieb nicht unterbrochen wird und dass der Servicetechniker ausreichenden Zugang zur Küchenmaschine hat.
Gefahrensymbole	

Werkzeuge und Hilfsmittel



Vom Servicetechniker bereitgestellte Werkzeuge

Verfahren

NUR QUALIFIZIERTE TECHNIKER

- 1 **Gehäuseprüfung**
Das Innere und Äußere sowie die Vorder- und Rückseite des Schrankes auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
 **Heiße Flächen**
- 2 **Prüfung des Heizelements**
Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Fettablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- 3 **Prüfung der Kippvorrichtung**
Überprüfen, ob die Kippvorrichtung beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte nicht klemmen und/oder reiben.
fortsetzung ▶

- 4 **Die Erholungszeit der Fritteuse prüfen.**
Die letzte Erholungszeit der Fritteuse für alle Becken anhand des Verfahrens in FR6 M1 prüfen. Die letzte Erholungszeit sollte weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden) betragen.

Wenn die Erholungszeit der Fritteuse kürzer als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden) ist, ist das Verfahren für dieses Becken abgeschlossen. Mit Schritt 6 fortfahren.
- 5 **Die Fritteuse nach Bedarf einstellen.**
Wenn die Erholungszeit der Fritteuse nicht akzeptabel ist, folgende Punkte prüfen: Falls Probleme festgestellt werden, sind diese wie beschrieben zu beseitigen.

Bei elektrischen Fritteusen muss sichergestellt werden, dass der große Stecker korrekt angeschlossen ist. Nach Bedarf einstellen. Mit Schritt 6 fortfahren.

fortsetzung ▶

Jährliche Prüfung (nur elektrische Fritteusen) (Fortsetzung)

- 6 Prüfung der Stromaufnahme**
Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Fritteuse angegeben ist.

- 7 Fühlerprüfung**
Überprüfen, dass die Temperatur-, AIF-, ATO-, Fettstandsensoren (OIB) und Obergrenzfühler korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Fühlerschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.

- 8 Prüfung der elektrischen Komponenten**
Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Computer/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Fett und anderen Verunreinigungen sind.

- 9 Prüfung der Verdrahtungsanschlüsse**
Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.

- 10 Prüfung der Sicherheitsvorrichtung**
Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.

- 11 Prüfung der Frittierwanne**
Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.

- 12 Prüfung des Kabelbaums**
Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

- 13 Prüfung der Fettleitung**
Alle Fettrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.

Warum Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker geprüft wird. Dadurch werden ein sicherer Betriebszustand und eine Spitzenleistung des Geräts sichergestellt.

Erforderlicher Zeitaufwand 1,5 Stunden bis Abschluss

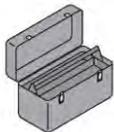
Tageszeit Die Prüfung muss so eingeplant werden, dass der Geschäftsbetrieb nicht unterbrochen wird und dass der Servicetechniker ausreichenden Zugang zur Küchenmaschine hat.

Gefahrensymbole

 Chemikalien
  Stromversorgung
  Heißes Fett
  Heiße Flächen
  Manuelle Handhabung

 Bewegte Teile
  Scharfe Gegenstände/Flächen
  Rutschige Böden

Werkzeuge und Hilfsmittel



Vom Servicetechniker bereitgestellte Werkzeuge

Verfahren

NUR QUALIFIZIERTE TECHNIKER

1 Gehäuseprüfung

Das Innere und Äußere sowie die Vorder- und Rückseite des Schrankes auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.



2 Den geregelten Gasdruck prüfen.

Das örtliche Gasversorgungsunternehmen oder eine Serviceagentur verständigen, um den Gasdruck aller Gasregler der Fritteuse zu prüfen.

Bei Erdgas muss der Druck 3,0 Zoll Wassersäule betragen (76 mm Wassersäule) Bei Propangas muss der Druck 8,25 Zoll Wassersäule betragen (210 mm Wassersäule)

Falls der Druck nicht diesen Werten entspricht, die Serviceagentur oder das Gasversorgungsunternehmen mit der entsprechenden Druckkorrektur beauftragen.

3 Fühlerprüfung

Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzfühler korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Fühlerschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.

fortsetzung ▶

4 Das Entlüftungsrohr des Gasventils reinigen und ersetzen.

Das Entlüftungsrohr des Gasventils reinigen und ersetzen. Das Reinigungsverfahren im Wartungshandbuch befolgen.

5 Verbrennungsluftgebläse reinigen.

Verbrennungsluftgebläse reinigen. Das Reinigungsverfahren im Wartungshandbuch befolgen.

6 Die Erholungszeit der Fritteuse prüfen.

Die letzte Erholungszeit der Fritteuse für alle Becken anhand des Verfahrens in FR6 M1 prüfen. Die letzte Erholungszeit sollte weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) betragen.

Wenn die Erholungszeit der Fritteuse weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) beträgt, ist das Verfahren für dieses Becken abgeschlossen. Mit Schritt 9 fortfahren.

fortsetzung ▶

7 Die Verbrennung prüfen.

Wenn die Erholungszeit der Fritteuse weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) beträgt, diesen Schritt auslassen.

Ein Multimeter in Serie geschaltet mit dem weißen Flammensensor am Zündelement anschließen. Den Brenner nach Ende des Schmelzyklus mindestens eine Minute lang betreiben. Nach 1 Minute sollte der Messwert am Multimeter normalerweise zwischen $2,0\mu\text{A}$ und $2,5\mu\text{A}$ bei Fenwal-Modulen liegen. Andere Messwerte sind nicht akzeptabel.

Nach 90 Sekunden Dauerbetrieb die Farbe des Brenners prüfen. Der Brenner muss hell orangerot glühen. Die richtige Farbe der Brennerfarben-Vergleichstabelle an der Türinnenseite der Fritteuse entnehmen. Eine blaue Flamme oder dunkle Flecken an der Brennerstirnseite sind nicht akzeptabel.

8 Das Verbrennungsluftgebläse nach Bedarf einstellen.

Wenn die Erholungszeit der Fritteuse weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) beträgt, diesen Schritt auslassen.

Wenn der Multimeter-Messwert oder die Brennerfarbe nicht akzeptabel ist, muss die Verbrennungsluftgebläse-Einlassplatte eingestellt werden.

Die Sicherungsmuttern an der Einlassplatte mit einem kleinen verstellbaren Schraubenschlüssel lockern. Die Platte öffnen und schließen, um den Luftstrom einzustellen und dabei den Multimeter-Messwert und die Farbe des Brenners beobachten. Eine blaue Flamme bedeutet gewöhnlich, dass der Brenner nicht genug Luft erhält. Dunkle Flecken am Brenner bedeuten gewöhnlich, dass der Brenner zu viel Luft erhält.

Wenn der μA -Messwert im zulässigen Bereich und die Brennerfarbe hell orangerot ist, die Einlassplatte des Gebläses in dieser Stellung halten. Nun die Sicherungsmuttern der Gebläseeinlassplatte festziehen.

9 Prüfung der Sicherheitsvorrichtung

Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.

10 Prüfung der Frittierwanne

Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.

fortsetzung ►

11 Prüfung des Kabelbaums

Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

12 Prüfung der Fettleitung

Alle Fettrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.

13 Schritte für die restlichen Fritteusen wiederholen.

Schritte 2 bis 12 für alle übrigen Becken in der Fritteuse wiederholen.