

Frymaster

Modelnummers BIELA14-T en BIGLA30-T
LOV – Laag olievolume

Dagelijkse onderhoudstaken

- FR 6 D1 Friteuse reinigen
FR 6 D2 Onderhoudsfilter

Wekelijkse onderhoudstaken

- FR 6 W1 Maak ruimte achter
de friteuse schoon

Tweewekelijkse onderhoudstaken

- FR 6 B1 Kalibratie van de
friteuse

Maandelijkse onderhoudstaak

- FR 6 M1 Kalibratie van de
hersteltijd van de
friteuse
FR 6 M2 Oliesensor reinigen

Driemaandelijkse onderhoudstaken

- FR 6 Q1 Grondige reiniging,
JIB-oliesysteem
FR 6 Q2 Grondige reiniging,
bulkoliesysteem
FR 6 Q3 Controle bovenlimiet
FR 6 Q4 O-ringinspectie
FR 6 Q5 Maak de
verbrandingslucht
lazer schoon

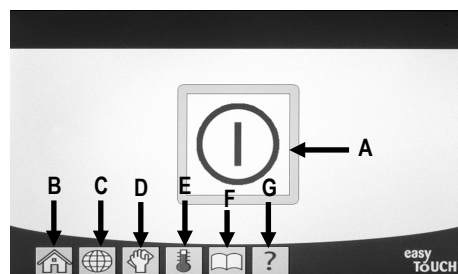
Jaarlijkse onderhoudstaken

- FR 6 A1-T Inspectie door de
onderhoudstechnicus
(Enkel voor
elektrische friteuses)

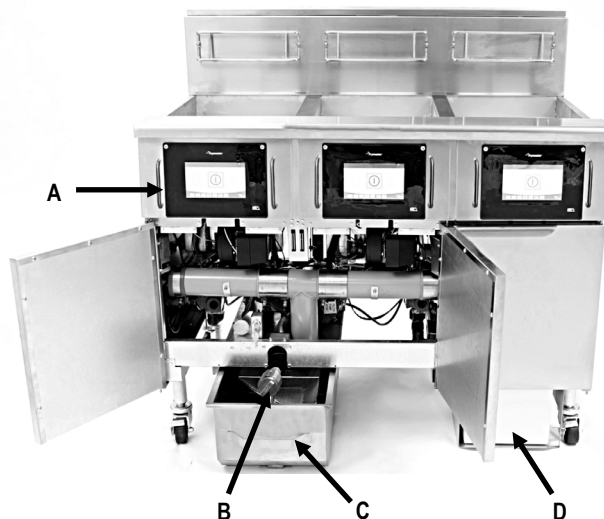
FR6 A2-T Onderhoudsinspectie
(Enkel voor
gasfriteuses)
Regelaar Model
M4000

Controller Model M4000

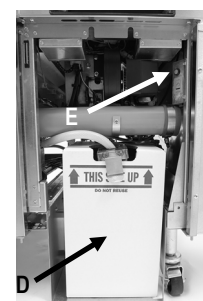
A. ON/OFF (AAN/UIT) Knop, B. Thuisknop, C. Taalkeuzeknop Productknoppen,
D. Filterknop, E. Temperatuurknop, F. Menuknop, G. Informatieknop



Model BIGLA30-T



A. M4000-regelaar, B. Voorfilterzeef, C. Filterpan, D. Oliereservoir JIB
(Jug In Box), E. Top Off-Resetknop



⚠ Gevaren

Deze pictogrammen waarschuwen u voor een mogelijk risico op persoonlijk letsel.

🔧 Installatiewaarschuwingen

Zoek dit pictogram voor informatie over hoe u kunt voorkomen dat het gereedschap wordt beschadigd tijdens het uitvoeren van een procedure.

★ Tips

Zoek dit pictogram voor handige tips over hoe u een procedure moet uitvoeren.

07/2018



Dutch/Nederland

Waarom	Verwijder de gekarameliseerde olie van de friteuse en reinig het element.	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiding	15 minuten voor de volledige reiniging (5 minuten per pan).
Tijd van de dag	Perioden met laag volume	Voor restaurants die 24 uur per dag open zijn: 's Nachts of op tijden met weinig klanten
Gevarenpictogrammen	 Hete olie  Hete oppervlakken  Scherpe objecten/oppervlakken  Elektriciteit  Chemicaliën	

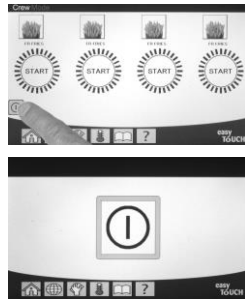
Gereedschap en benodigdheden



Procedure

1 Zet de friteuses uit.

Schakel alle stroomschakelaars van de friteuse uit.



2 Doe beschermingsmiddelen aan

Gebruik alle door McDonald's goedgekeurde veiligheidsuitrusting, inclusief een hittebestendig schort, gezichtsmasker en neopreen handschoenen.



Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.



Hete olie

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.

3 Reinig de voor- en bovenkant van het verwarmingselement (enkel elektrisch).

Gebruik handschoenen om de deksels van de vetpannen dicht te doen. Zorg ervoor dat ze goed over de pannen zitten.



Hete olie



Hete oppervlakken

Gebruik een kleine hoeveelheid QSR-schoonmaakmiddel voor friteuses op een spons voor hoge temperatuur of een niet-schurende spons (enkel elektrisch).

Gebruik een spons voor hoge temperatuur om rondom het element en de omliggende behuizing te reinigen.

Zodra deze plaatsen schoon zijn, veegt u alles schoon met een in ontsmettingsmiddel gedrenkte doek. **Zorg ervoor dat de doek met oplossing niet in de buurt van hete olie drupt.**



Haal het deksel van de vetpan en verwijder het mandsteunrek met behulp van de fryer's friend en zet ze weg. Til de elementen op met behulp van de fryer's friend.



Plaats de vetpandeksel terug en veeg de olie van de elementen met keukenrolpapier.



4 Reinig het onderste gebied van het verwarmingselement (enkel elektrisch).

Gebruik een kleine hoeveelheid QSR-schoonmaakmiddel voor friteuses op een

Spons voor hoge temperatuur of een niet-schurende spons.

Gebruik een spons voor hoge temperatuur of niet-schurende spons om de onderkant van de elementnaaf en de omliggende behuizing te reinigen.

Zodra deze plaatsen schoon zijn, veegt u alles schoon met een in ontsmettingsmiddel gedrenkte doek. **Zorg ervoor dat de** doek met oplossing niet in de buurt van hete olie drupt.

Verwijder het vetpandeksel. Gebruik een fryer's friend om de elementen terug in de vetpan te laten zakken en het mandsteunrek terug te zetten.



5 Veeg de oppervlakken schoon.

Spuit Heavy Duty ontvetter, McD MD of McD UR-oplossing op een schone, met ontsmettingsmiddel doordrenkte handdoek om alle oppervlakken van de friteuse grondig af te nemen en vet en vuilophoping te verwijderen. Zorg ervoor dat de doek met oplossing niet in de buurt van hete olie drupt. Laat alles drogen aan de lucht.



Hete oppervlakken



Hete olie

De olie in de friteuse kan erg heet zijn.

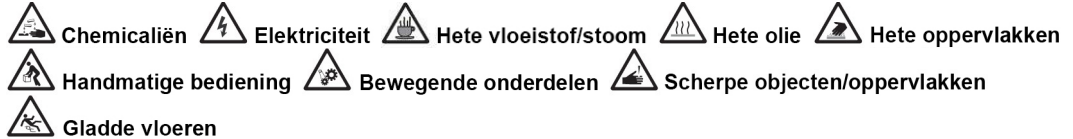
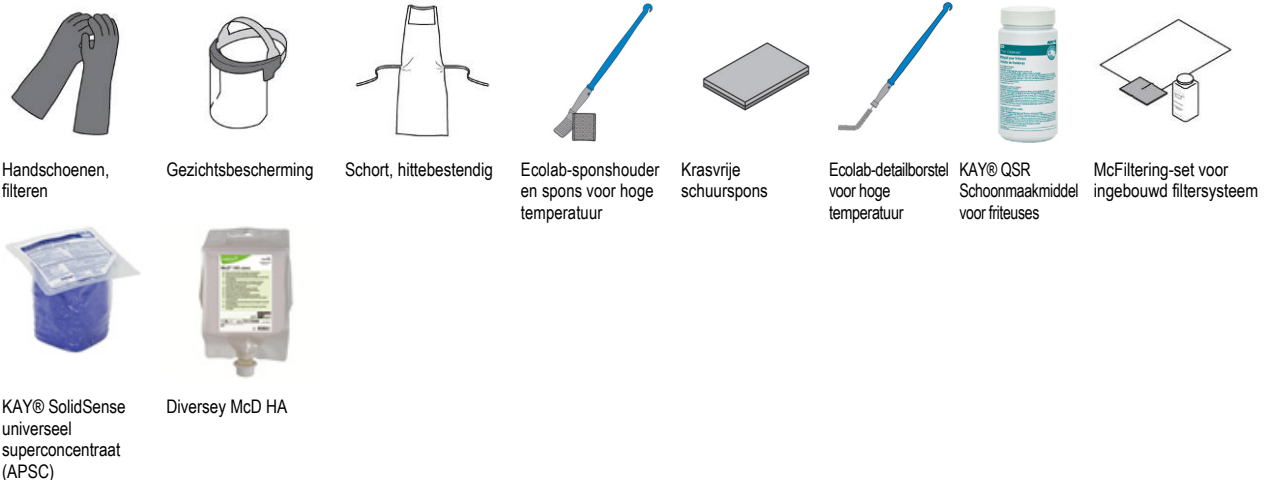


Gereedschapswaarschuwingen

Bij het afvegen van de apparatuur, moet u altijd uitkijken dat u geen water in de elektrische componenten laat druppen.

6 Herhaal deze stappen voor de overige frituurpannen.

Waarom	Reinigt kruimels uit het vat en filtert de olie grondig voor het verlengen van de levensduur van de olie	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiding	10 minuten per vat om te voltooien
Tijd van de dag	Gedurende perioden met laag volume.	

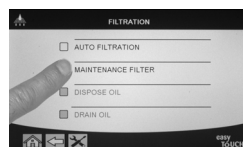
Gevarenpictogrammen**Gereedschap en benodigdheden****Procedure****1 Druk op de FILTER-knop**

Zorg ervoor dat de fritusee aan staat en dat de olie heet is om de beste filterresultaten te verkrijgen. Druk op de filterknop onderaan het scherm om het filtermenu te openen.

Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.

**2 Selecteer Onderhoudsfilter.**

Selecteer en druk op MAINTENANCE FILTER (Onderhoudsfilter) in de lijst.



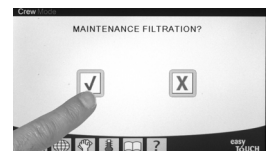
vervolg ►

3 Druk op de ✓-knop

De regelaar toont MAINTENANCE FILTRATION? (Onderhoudsfiltratie?)

Druk op de ✓-knop om verder te gaan.

Druk op de X-knop voor NO (Nee) en de aansturing gaat terug naar normale werking.

**4 Doe beschermingsmiddelen aan**

Gebruik alle door McDonald's goedgekeurde veiligheidsuitrusting, inclusief een hittebestendig schort, gezichtsmasker en neopreen handschoenen.

Druk op de ✓-knop.

Hete olie

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.



vervolg ►

5 Controleer de filterpan

Zorg ervoor dat de filterpan en het pandeksel juist zijn geplaatst.

Druk op de ✓-knop.

De olie wordt afgetapt uit het vat.



Tip

Als de filterpan niet juist is geplaatst, ziet u een "P" in de rechterbovenhoek van het scherm.

6 Hefelementen (enkel elektrisch)

Wanneer de olie is afgetapt, brengt u de scharnierelementen omhoog.



Hete oppervlakken

Gebruik veiligheidshandschoenen bij het opheffen van elementen, anders zou dit kunnen leiden tot brandwonden.



Gereedschapswaarschuwingen

Zorg ervoor dat u de sonde in het midden van de elementen niet beschadigt.

7 Schrob de binnenkant van het vat

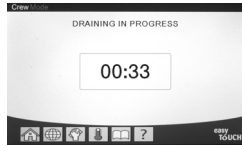
Gebruik de sponshouder voor hoge temperatuur, een spons of een niet-schurende spons en een kleine hoeveelheid KAY SQR-schoonmaakmiddel voor friteuses voor het schrobben van de wanden, hoeken en bodem van de binnenkant van het vat. Gebruik de fijne borstel voor hoge temperatuur voor het verwijderen van ophopingen van vuil van de elementen (enkel elektrisch), de hoeken van het vat en andere moeilijk te bereiken gebieden.



Gereedschapswaarschuwingen

Zorg ervoor dat u de sondes niet beschadigt.

Druk op de ✓-knop na voltooiing.



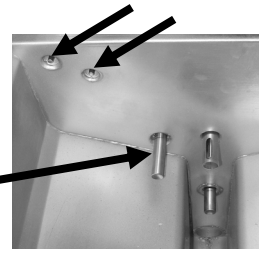
vervolg ►

8 De oliesensoren rondom schoonmaken en schrobben.

Gebruik een spons voor hoge temperatuur of niet-schurende spons en friteusereiniger om de gekarameliseerde olie van de oliesensor te verwijderen (alleen gasfriteuses). Veeg af met keukenpapier om alle restanten te verwijderen.

Verwijder de vuilafzetting rondom de AIF- en ATO-sensoren (alle friteuses). Gebruik een schroevendraaier of ander soortgelijk voorwerp waarmee u rondom de sonde kunt schoonmaken. Wees voorzichtig om ervoor te zorgen dat de sonde niet wordt beschadigd.

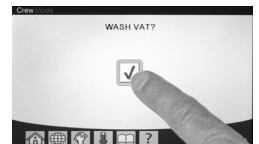
Druk op de ✓-knop na voltooiing.



9 Wassen

De regelaar toont WASH VAT? (Vat Wassen)

Laat de elementen zakken (alleen bij elektrisch) en druk op de ✓-knop. De regelaar geeft WASHING IN PROGRESS (Wassen bezig) weer terwijl olie door het vat wordt gecirculeerd.



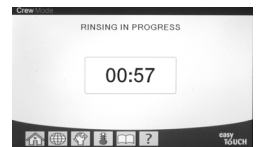
10 Opnieuw wassen

Als de wascyclus is voltooid, toont de regelaar WASH AGAIN? (Opnieuw wassen?). Als het vat schoon is, drukt u op de X-knop. Als het vat niet schoon is, drukt u op de ✓-knop en wordt stap 9 herhaald.



11 Spoelen

De regelaar toont RINSING IN PROGRESS (Spoelen bezig) terwijl het vat met olie wordt gevuld waarna het wordt geleegd om gespoeld te worden.



12 Opnieuw spoelen

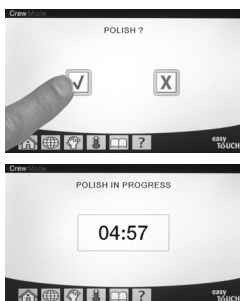
Als het vat leeg is, toont de regelaar RINSE AGAIN? (Opnieuw spoelen). Als het vat schoon is, drukt u op de X-knop. Als het vat niet schoon is, drukt u op de ✓-knop en wordt stap 11 herhaald.



vervolg ►

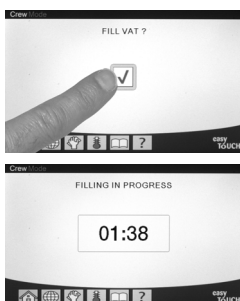
13 Polijsten

De regelaar toont POLISH? (Polijsten). Druk op de ✓-knop voor JA. De regelaar toont afwisselend POLISHING (Polijsten) en de afteltimer terwijl de olie gedurende 5 minuten door het filtersysteem wordt gecirculeerd.



14 Vat vullen

Wanneer de polijstcyclus is afgerond, toont de regelaar FILL VAT? (Vat vullen?). Druk op de ✓-knop en het vat wordt met olie gevuld.



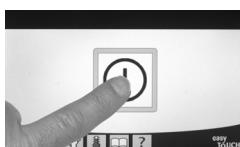
15 Is vat vol?

Vat vol is. De regelaar toont "IS VAT FULL?" (Is vat vol?). Druk op de X-knop om de pomp opnieuw te laten draaien als het vat **NIET** vol is. Druk op de ✓-knop het vat vol is.



16 Stroom aanzetten

Druk op de aan-/uit-kop om de regelaar aan te zetten en de friteuse weer in normale werking te zetten.



Tip
Als het filterkussen niet is vervangen, toont de regelaar "CHANGE FILTER PAD?" (Filterkussen vervangen?). Druk op de ✓-knop om het bericht te annuleren, maar het zal elke 4 minuten opnieuw worden weergegeven totdat het filterkussen of -papier is vervangen.



vervolg ►

17 Filterpan uitnemen

Open de deur en trek de filterpan een stukje uit de behuizing en wacht tot het druppelen is gestopt voordat u de pan er helemaal uit haalt.



Hete oppervlakken
De filterpan kan heet zijn! Gebruik veiligheidshandschoenen, anders kan dit leiden tot ernstige brandwonden.



18 Kruimelmand verwijderen

Til de kruimelmand uit de filterpan. Veeg de olie en de kruimels van de kruimelmand. Reinig de kruimelmand met water en zeep en spoel grondig met heet water.



19 Filteraandrukkring verwijderen

Verwijder de filteraandrukkring en reinig met een warm sopje met SolidSenseAll Purpose Super Concentrate (APSC) of McD HA in het gootsteencompartiment. Spoel **grondig** met heet water.



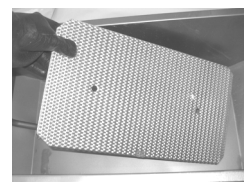
20 Filterkussen of -papier uit pan verwijderen

Trek het filterkussen of -papier uit de pan en gooi het weg.



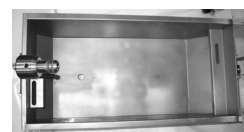
21 Onderste binnenzeef verwijderen

Verwijder de onderste binnenzeef uit de pan en reinig grondig met universeel SolidSense-superconcentraat (APSC)-oplossing in het gootsteencompartiment. Spoel **grondig** met heet water.



22 Filterafvoerpan reinigen

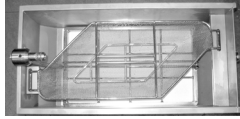
Verwijder de olie en de kruimels uit de filterpan.



vervolg ►

23 Weer in elkaar zetten

In omgekeerde volgorde weer in elkaar zetten waarbij de onderste zeef eerst in de filterpan wordt geplaatst, gevolgd door het filterkussen met de ruwe zijde omhoog, de aandrukking en de kruimelmand.



★ Tip

Zorg ervoor dat de filterpan, de onderste zeef, de kruimelmand en de aandrukking volledig droog zijn voordat u het filterkussen in de pan plaatst, aangezien water het filterkussen zal oplossen.

Waarom	Om gefrituurde producten van hoge kwaliteit te kunnen garanderen en brandgevaar in de buurt van een frituse uit te sluiten.	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiding	45 minuten om te voltooien
Tijd van de dag	Na sluitingstijd	Voor restaurants die 24 uur per dag open zijn: 's Nachts of op tijden met weinig klanten
Gevarenpictogrammen	 Elektriciteit  Hete olie  Hete oppervlakken  Handmatige bediening  Scherpe objecten/oppervlakken  Gladde vloeren	

Gereedschap en benodigdheden



Borstel, hi-lo deck



Borstel, pot, nylon



Emmer met KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) of Diversey McD HA



Emmer, schone en ontsmette handdoeken



Emmer, vuile handdoeken



Signalering: Opgelet natte vloer



Mop



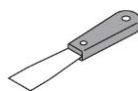
Mopemmer



Mopwringer



Papieren handdoek op rol



Plamuurmes



Neopreenhandschoenen

Procedure

- Zet de frituses uit.**
Zet alle stroomschakelaars van de frituse in de uit-stand (off).



- Verwijder en leeg de vetopvanger en -beker.**
Haal de vetopvangers uit de afzuigkap. Haal de vetbeker uit de afzuigkap. Deze bevinden zich onder de afzuigfilters. Giet de olie uit de beker in de olieverwijderkar.


Hete olie

De olie in de beker kan erg heet zijn. Gebruik dus handschoenen.

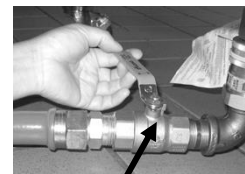
vervolg ►

- Doe het gas uit en sluit het af.**
Als het geen gasfrituse betreft slaat u deze stap over.

Als het een gasfrituse is, gebruik dan de manuele gasafsluitkraan om de gastoevoer te stoppen. De manuele gasafsluitkraan bevindt zich aan de gastoevoerleiding voor de snelontkoppelingen. Ontkoppel de gasleiding van de frituse met de snelontkoppeling.

Gereedschapswaarschuwingen

Gebruik enkel de manuele gasafsluitkraan om de gastoevoer af te sluiten. *Gebruik de snelle afsluitingen niet.*



Manuele afsluitklep

vervolg ►

Reiniging van de plaatsen achter de friteuses (vervolg)

4 Voorbereiding van de friteuse voor het reinigen.

Maak de wielsloten van de friteuse los.

Als de friteuse een afdekstuk heeft, licht de voorkant ervan dan ver genoeg op om de spatmuur van de filterlade te kunnen verwijderen. Rol de friteuse voorzichtig weg van de vuurmuur totdat de afdekking toegang geeft tot de filterlade.

Zet de afdekking vast, indien aanwezig. Plaats de deksels op alle vaten.

Rol de friteuse verder weg van de vuurmuur, ver genoeg om achter de friteuse te kunnen reinigen.



Hete olie

De olie in de friteuse kan erg heet zijn. Rol de friteuse langzaam weg zodat er geen olie wordt gemorst. Gebruik dus handschoenen.

5 Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact.

Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact door aan de stekker van het stroomsnoer te trekken. U moet de stekker misschien wat draaien om hem uit het stopcontact te halen.



Elektriciteit

6 Reinig de friteusefilters.

Haal de friteusefilters uit de afzuigkap. Neem de filters mee naar de gootsteen met drie compartimenten en laat ze weken in universeel KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) of Diversey McD HA.



Chemicaliën

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



7 Reinig de ruimte achter de friteuse.

Gebruik een plamuurmes om al het zachte vet en de verharde koolstof van achter de friteuse weg te schrapen. Reinig de volgende gebieden in deze volgorde: de plaatsen van de schoorsteen waar u bij kunt, de achterkant van de afzuigkap, de zijkanten van de afzuigkap en de uitsparingen waar de friteusefilters zitten.

Gebruik daarna bij een elektrische friteuse het plamuurmes om al het zachte vet en de verharde koolstof van al het metaal rond de friteuse, het afstandstuk en de friteusestaander te schrapen. Nadat u deze gebieden hebt schoongemaakt gaat u naar stap 8.

Gebruik bij een gasfriteuse daarna het plamuurmes om al het zachte vet en het verharde en de verharde koolstof te verwijderen in deze volgorde: De rookkanaalweerstand, al het metaal rond de friteuse, de verwijderbare zwaartekrachtplaat, de verzegelinghoek, het afstandstuk en de friteusestaander.

Let er bij de gasfriteuse wel op dat u geen zacht vet of verharde koolstof in het rookkanaal laat vallen tijdens het schoonmaken.

Gereedschapswaarschuwingen

Breek de brandbeveiligingskoppeling aan de onderkant van de schoorsteen niet. Als de koppeling wordt verbroken, wordt het blussysteem geactiveerd.



vervolg ►

vervolg ►

Reiniging van de plaatsen achter de friteuses (vervolg)

8 Reinig de ruimte achter de friteuse.

Gebruik een nylon borstel en een emmer met heet KAY® SolidSense™ universeel superconcentraat (APSC) of Diversey McD HA-oplossing om alle gebieden die u in stap 7 hebt schoongekrabbd. Reinig de gebieden in dezelfde volgorde waarin u ze hebt geschraapt in stap 7. Gebruik vervolgens de hi-lo-dekborstel om de vloer te schrobben.

Wrijf over alle gebieden met papieren handdoeken tot ze proper en droog zijn.



Gladde vloeren

De vloer kan nat zijn op plaatsen waar u geschrobd hebt.



9 Vraag aan de manager om te komen inspecteren.

Vraag aan de manager om uw werk te komen inspecteren en de schoonmaak goed te keuren. Herhaal de schoonmaak als uw manager u die taak geeft.

10 Was de friteusepoten en wielen.

Gebruik een nylon borstel en een emmer met heet KAY® SolidSense™ universeel superconcentraat (APSC) of Diversey McD HA-oplossing om de poten en zwenkwieltjes van de friteuse te wassen. Wrijf schoon met keukenrolpapier.



11 Dweil de grond rond de friteuse.

Gebruik een ,op en een emmer met hete oplossing van KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) om de gehele vloer rond de friteuse te dweilen.



Gladde vloeren

De vloer kan nat zijn van het dweilen.



vervolg ►

12 Laat alles drogen.

Laat alle delen van de friteuse, muur en vloer door de lucht drogen.



13 Steek de stekker terug in het stopcontact.

Rol de friteuse traag naar het stopcontact toe totdat hij dicht genoeg staat om de stekker erin te steken. Steek de stekker in het stopcontact.



Elektriciteit



Hete olie

De olie in de friteuse kan erg heet zijn. Rol de friteuse langzaam weg zodat er geen olie wordt gemorst.

14 De friteuse klaarmaken voor gebruik.

Rol de friteuse voorzichtig verder totdat hij dicht bij de filterlade staat. Verwijder de deksels van alle vaten. Til de voorkant van de kap op tot de spatmuur vrijkomt van de filterlade en rol de friteuse voorzichtig naar zijn normale positie.



15 Verbind de friteuse met de gastoevoer.

Als het geen elektrische friteuse betreft slaat u deze stap over.

Controleer beide uiteinden van de snelloskoppeling op vet. Wrijf de snelloskoppeling schoon als dat nodig is. Koppel de gasleidingkoppeling opnieuw aan.



Gereedschapswaarschuwingen

Zorg ervoor dat de gassnelkoppeling volledig op zijn plaats en goed vast zit voordat u de gastoevoer aanzet.

vervolg ►

Reiniging van de plaatsen achter de friteuses (vervolg)

16 Herinstalleer de friteusefilters en vetopvang.

Maak de wielen vast op hun plaats. Herinstalleer de friteusefilters en de vetopvang in de afzuigkap.



17 Zet de gastoevoer aan.

Als het geen elektrische friteuse betreft slaat u deze stap over.



Zet de manuele gasafsluitkraan in de positie "aan". Zet de computer aan en controleer of de branders werken. Zodra de branders aanstaan kunt u de computer uitschakelen.

18 Reiniging van de ruimte achter de andere friteuses.

Herhaal stap 1 t/m 17 voor alle resterende friteuses.



Waarom	Om te voldoen aan de normen voor voedselveiligheid	
Vereiste tijd	1 minuut voorbereiding	5 minuten om de kalibratie te voltooien, zodra de friteuse de baktemperatuur heeft bereikt. De bereidingstemperatuur wordt bereikt in ongeveer 45 minuten.
Tijd van de dag	Tijdens de openingsuren	Voor restaurants die 24 uur per dag open zijn: Op tijden met weinig klanten
Gevarenpictogrammen	 Hete olie  Hete oppervlakken	

Gereedschap en benodigdheden



Pyrometer met vetpansonde



Neopreenhandschoenen

Procedure

1 Kalibratie van de pyrometer.

Vul een beker voor warme dranken met ijs en voeg er koud water van de dranktoeren aan toe tot aan het bovenste van de ijsblokken. De beker moet 50% ijs en 50% water bevatten.

Plaats de sonde in het water

Plaats de sonde in het ijswater en blijf roeren totdat de temperatuursaflezing stabiel blijft.

Temperatuur aflezen

De weergegeven temperatuur moet 0°C, plus/minus 1°C bedragen. Als dit niet het geval is, moet de pyrometer mogelijk worden gekalibreerd, gerepareerd of vervangen. Voor kalibratie, volg de procedures voor kalibratie, controle- en aanpassing die door de fabrikant van uw pyrometer zijn meegeleverd.



2 Schakel de friteuse aan en verwarm de olie.

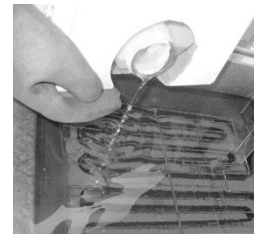
Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse aan te zetten. Stel de friteuse in voor het product dat u wilt bereiden. Laat de friteuse de bereidingstemperatuur bereiken en dan de cyclus voltooien.



vervolg ►

3 Controleer het olieniveau.

Controleer het olieniveau wanneer de olie de baktemperatuur heeft bereikt. Als de olie zich boven de oliepeilmarkering bevindt, haal dan wat olie weg door olie in een pan of afvallenheid te laten vloeien. Als het olieniveau zich onder de oliepeilmarkering bevindt, voeg dan olie toe tot het niveau de markering bereikt.



Hete olie

De olie in de vetpan is erg heet. Gebruik dus handschoenen.

4 Laat het vat opwarmen en weer afkoelen.

Laat het vat drie keer een cyclus doorlopen. Het verwarmingslampje zal oplichten wanneer de friteuse aan het opwarmen is.



vervolg ►

Kalibratie van de friteuse (vervolg)

- 5 Lees de olietemperatuur af.**
Dompel de punt van de vetpansonde van de pyrometer 2,5 cm in de hete olie. De punt moet ongeveer 7,6 cm onder de oppervlakte van de olie bevinden. Laat de temperatuurweergave zich stabiliseren.



- 6 Temperatuurweergave op de friteuse.**
Druk op de temperatuurweergaveknop voor het vat waarvoor de pyrometerweergave is getest. Op het scherm verschijnt nu de temperatuur van het vat.



- 7 Vergelijk de twee temperatuurwaarden.**
Vergelijk de temperatuurweergave van de pyrometer met de temperatuurweergave op het friteusescherm.

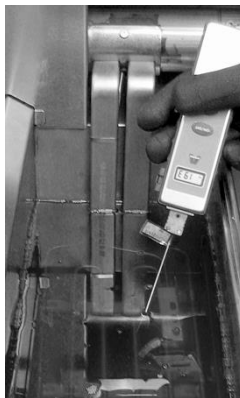


Als de twee temperatuurwaarden minder dan 3°C afwijken (naar boven of naar onder), hoeft u de temperatuurstelling niet te wijzigen.

Als de twee temperatuurwaarden meer dan 3°C afwijken (naar boven of naar onder), belt u een onderhoudstechnicus om het probleem te melden.

- 8 Herhaal deze procedure voor de andere zijde van het onderverdeelde vat.**
Als het vat dat u getest hebt een volledig vat is, sla deze stap dan over en ga naar stap 9.

Als het vat dat u getest hebt, een deel was van een onderverdeeld vat, herhaal dan stap 5 t/m 7 aan de andere zijde van het onderverdeelde vat.



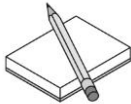
vervolg ►

- 9 Beëindig de kalibratiecontrole.**
Als u stappen 5 t/m 7 voor het vat hebt voltooid (voor iedere helft van een onderverdeeld vat), drukt u op de aan/uit-knop om de kalibratiecontrole voor het vat te beëindigen.
- 10 Kalibreer de overige friteuses.**
Herhaal stap 1 t/m 9 voor alle resterende friteuses.



Waarom	Om te voldoen aan de normen voor voedselveiligheid voor gefrituurde producten	
Vereiste tijd	1 minuut voorbereiding	5 minuten om te voltooien
Tijd van de dag	Voor openingstijd	Voor restaurants die 24 uur per dag open zijn: 's Morgens
Gevarenpictogrammen	 Hete olie  Hete oppervlakken	

Gereedschap en benodigdheden



Pen en papier

Procedure

1 Zet de friteuse aan.

Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse aan te zetten. Het display toont "PREHEAT" of "START" ("VOORVERHITTEN" of "START")



2 Controleer de recentste herstelltijd.

De friteuse houdt de herstelltijd van de friteuse iedere keer automatisch bij wanneer de vatttemperatuur van 121°C naar 149°C stijgt.



Druk op de "?"-knop. Druk op de RECOVERY-knop (herstel). Het display zal de recentste herstelltijd weergeven in beide weergaven. Schrijf de herstelltijd op.

NB: Als de friteuse vast bakvet gebruikt, moet het bakvet worden geroerd nadat de friteuse boven de smelttemperatuur komt maar voordat de friteuse 121 °C bereikt om de grote massa's vast bakvet te laten verdwijnen, waardoor de herstelltijden worden verkort.



vervolg ►

3 Vergelijk de recentste herstelltijd met de aanvaardbare herstelltijd.

De aanvaardbare herstelltijd voor de elektrische friteuses bedraagt minder dan 1:40 (één minuut en veertig seconden). De aanvaardbare herstelltijd voor de gasfriteuses bedraagt minder dan 2:25 (twee minuten en vijfentwintig seconden).

Als de herstelltijd die u hebt opgeschreven, korter is dan de aanvaardbare herstelltijd, zijn de prestaties van de friteuse aanvaardbaar. Ga verder naar stap 5.

Als de herstelltijd die u hebt opgeschreven, langer is dan de aanvaardbare herstelltijd, zijn de prestaties van de friteuse niet aanvaardbaar. Ga naar de volgende stap.



vervolg ►

Kalibratie van de herstelltijd van de friteuse (vervolg)

4 Pas, indien nodig, de friteuse aan.

Als de herstelltijd van de friteuse niet aanvaardbaar is, controleer dan de volgende zaken van de friteuse. Als u problemen ondervindt, corrigeer die dan zoals beschreven.



Alleen voor elektrische friteuses: Controleer of de grote stekker goed in het stopcontact zit. Pas indien nodig aan.

Enkel voor gasfriteuses: controleer de verzegelinghoek, zwaartekrachtmes en evenwicht. Pas indien nodig hun positie aan.

Enkel voor gasfriteuses: controleer de luchtstroom en ontbrandingsluchtblazer. Pas indien nodig aan.

Enkel voor gasfriteuses: controleer de staat van de straalbranders.

Raadpleeg de foutoplossinggids in de bedieningshandleiding.

5 Kalibreer alle overige friteuses.

Herhaal stap 1 t/m 4 voor alle resterende friteuses.



6 Controleer de herstelltijd opnieuw.

Als de herstelltijd zich niet binnen de geschikte tijdsbereik bevindt, bel dan met de Service Hotline van Frymaster voor hulp op +1-800-551-8633.



Waarom	Verwijderen van gekarameliseerde olie van oliesensor om een verwarmingsfout te voorkomen.	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiding	15 minuten voor de volledige reiniging (5 minuten per pan).
Tijd van de dag	Op tijden met laag volume.	

Gevarenpictogrammen Hete olie Hete oppervlakten Chemicaliën Hete vloeistof/stoom

Gereedschap en benodigdheden



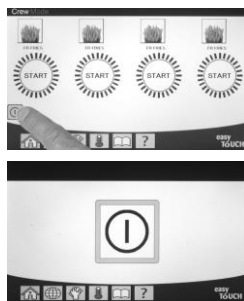
Procedure

1 Zet de friteuse uit ter voorbereiding op reiniging van de oliesensor.

Trek de neopreenhandschoenen, een hittebestendig schort en de gezichtsbescherming aan. Gedurende deze procedure moet u deze beschermingen blijven dragen.

Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.

Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse uit te zetten.



2 Druk op de FILTER-knop

Druk op de filterknop onderaan het scherm om het filtermenu te openen.



3 Selecteer DRAIN OIL (Olie afvoeren).

Selecteer en druk op DRAIN OIL (Olie laten leeglopen) in de lijst.



vervolg ►

4 Druk op de ✓-knop (JA).

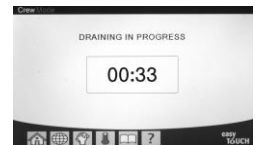
De regelaar toont “DRAIN OIL TO PAN?” (Olie aftappen naar pan?).

Druk op de ✓-knop (JA) om verder te gaan.



5 Oplossing aftappen

De olie wordt afgetapt uit het vat.



6 Druk op de ✓-knop (JA).

Wanneer het vat leeg is, toont de regelaar “IS VAT EMPTY?” (“Vat leeg?”).

Druk op de ✓-knop (JA) om verder te gaan.



vervolg ►

Oliesensor reinigen (vervolg)

7 Schrob de oliesensor.

Met gebruik van de spons voor hoge temperatuur en schoonmaakmiddel voor friteuses voor het verwijderen van de gekarameliseerde olie van de oliesensor. Veeg af met keukenpapier om alle restanten te verwijderen.



Hete oppervlakken



Chemicaliën



Hete olie



8 Druk op de ✓-knop (JA).

De regelaar toont "FILL VAT FROM DRAIN PAN"
(Vat vullen uit aftappen).



Druk op de ✓-knop (JA) om verder te gaan.

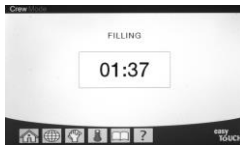


9 Vullen bezig

De olie loopt terug naar het vat.



Hete olie



10 Druk op de ✓-knop (JA).

De regelaar toont "IS VAT FULL?" (Is vat vol?).

Druk op de ✓-knop (JA).



11 Druk op de JA-knop (✓).

Druk op JA indien vol.
Als het vat niet vol is, drukt u op NEE en gaat u terug naar stap 9.



12 Herhaal deze stappen voor de overige frituurpannen.

Waarom

Om gekarameliseerde olie van de elementen (elektrische friteuse) en de vetpan te verwijderen.

Vereiste tijd

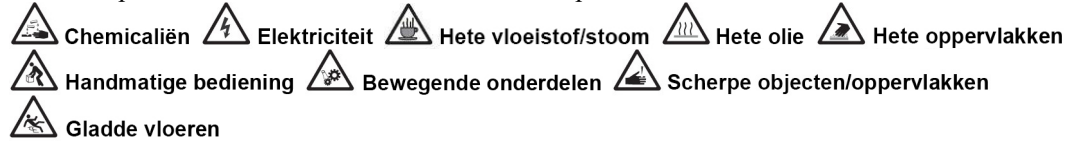
5 minuten voorbereiding

15 minuten om te bereiden; 60 minuten per te voltooien pot

Tijd van de dag

Deze taak kan per vat of met meerdere vaten tegelijk worden uitgevoerd. Zo kunt u de klanten blijven bedienen met de andere pannen.

Voor restaurants die 24 uur per dag open zijn: Deze taak kan per vat of met meerdere vaten tegelijk worden uitgevoerd. Zo kunt u de klanten blijven bedienen met de andere pannen.

Gevarenpictogrammen**Gereedschap en benodigdheden**

Schort,
hittebestendig



Ecolab-detailborstel
voor hoge temperatuur



Emmer, plastic



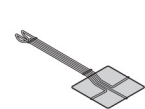
Emmer, schone en
ontsmette handdoeken



Emmer, vuile
handdoeken



Gezichtsbescherming



Friteuseaafschuimer



Handschoenen,
neopreen



Goof Stick (Fryer's
Friend)



KAY® QSR
Schoonmaakmiddel
voor friteuses



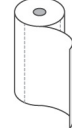
Diversey McD MD



KAY® QSR Heavy
Duty-ontvetter



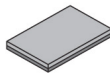
Diversey McD FR



Papieren handdoek
op rol



Ecolab-sponshouder
en spons voor hoge
temperatuur



Krasvrije
schuurspons



Olieverwijderwagen

Procedure: De diepreiniging volgt procedures die zijn ontwikkeld door Kay Chemical of Diversey. Naast deze handleiding zijn ook hun instructies nodig.

1 Voorbereiding voor de diepreiniging.

Trek de neopreenhandschoenen, een hittebestendig schort en de gezichtsbescherming aan. Gedurende deze procedure moet u deze beschermingen blijven dragen.

Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer. Bedek naastgelegen friteuses die olie bevatten.

Controleer of de friteusefilters op hun plaats zitten. Schakel ten minste één afzuigventilator aan. De afzuigventilator moet gedurende de gehele procedure aanbliven.

Zorg ervoor dat het mandsteunrek op zijn plaats zit in het vat.



Gereedschapswaarschuwingen
Door de afzuigventilator aan te laten en de friteusefilters op hun plaats te laten gedurende de hele procedure, zorgt u ervoor dat u het brandblussysteem niet per ongeluk activeert.

vervolg ►

2 Zet de friteuse uit.

Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse uit te zetten. Op het display verschijnt "OFF" (uit).



3 De friteuse staat UIT.



4 Druk op de FILTER-knop

Druk op de filterknop onderaan het scherm om het filtermenu te openen.

Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.



vervolg ►

diepreinigingsmodus JIB-systeem (vervolg)

5 (Alleen onderverdeelde vaten)

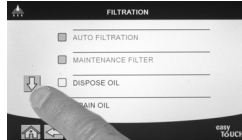
Selecteer vat

Selecteer en druk op het te reinigen vat.



6 Druk op het pijltje omlaag.

Druk op het pijltje omlaag om naar het volgende scherm te scrollen.



7 Selecteer DEEP CLEAN.

Selecteer en druk op DEEP CLEAN (Diepreinigen) in de lijst.

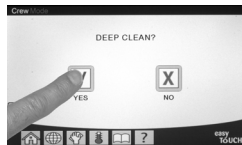


8 Bevestig de diepreiniging - Druk op de √-knop

De regelaar toont DEEP CLEAN (Diepreinigen)?

Druk op de √-knop om verder te gaan.

Druk op de X-knop voor NO/Nee en de regelaar keert terug naar het filtermenu.



9 Controleer of de olie verwijderd is.

De regelaar toont IS VAT OIL REMOVED? (Is olie vat verwijderd?).

Met olie gevuld vat: Druk op de X-knop (NEE) als er olie in het vat zit.

Leeg vat: Druk op de √-knop (JA) als het vat leeg is. Ga verder naar stap 15.

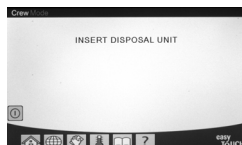


10 Verwijder de filterpan.

Verwijder de filterpan en verwijder de kruimelmand, de aandrukking, het filterpad en het scherm.



Hete oppervlakken



vervolg ►

11 Plaats de MSDU.

Zorg ervoor dat de MSDU (McDonald's wegwerpeenheid voor bakvet of olieverwijdercart) op zijn plaats staat onder de afvoer.



12 Druk op de √-knop.

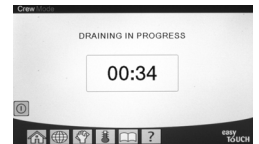
De regelaar toont IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Staat de afvoerunit op zijn plek?)

Druk op de √-knop (JA) en laat de olie wegvloeden in de olieafvoerwagen. Duw eventuele stukjes gefrituurd eten of ander vuil door de afvoer zodat ze verwijderd worden. De regelaar toont DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig) en verandert naar IS VAT EMPTY (Is vat leeg?)



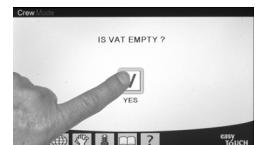
Hete olie

De olie kan erg heet zijn. Voorkom spetterende olie.



13 Bevestig de status van het vat.

Druk op de √-knop (JA) wanneer het vat leeg is.



14 Plaats de filterpan terug.

Plaats de filterpan waarvan alle interne onderdelen zijn verwijderd terug in de friteusekast.



Hete oppervlakken



vervolg ►

15 Voeg ontvetter en heet water toe aan het vat.

Giet voorzichtig KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter of Diversey McD MD of McD FR in het vat. Gebruik 2,52 liter ontvetter als u een volledig vat wilt reinigen. Gebruik 1,26 liter ontvetter als u een helft van een onderverdeeld vat wilt reinigen. Vul het vat verder met heet water. De oplossing moet zich 2,5 cm boven de vullijn bevinden.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van Kay Chemical of Diversey voor diepreinigingsprocedures voor friteuses voor verdere instructies.



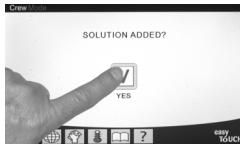
Chemicaliën

KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter of Diversey McD MD of McD FR



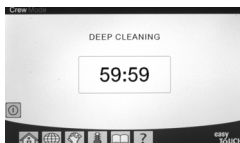
16 Nadat u de reinigungsoplossing hebt toegevoegd

De regelaar toont SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) Druk op de ✓-knop (JA)



17 Start de diepreiniging

De computer toont DEEP CLEAN (diepreiniging) weer en een op 1 uur ingestelde afteltimer. De oplossing zal worden opgewarmd tot een temperatuur van 91°C. De oplossing moet dan zachtjes beginnen borrelen. Voltooi stappen 15 tot 18 terwijl de timer loopt.



Hete vloeistof/stoom

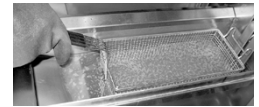
De oplossing mag nooit hevig beginnen koken, anders kan het overkoken. Als de oplossing begint over te koken, annuleert u de diepreiniging door de aan-/uitknop gedurende drie seconden ingedrukt te houden.

Laat de friteuse tijdens de diepreiniging nooit onbewaakt achter.

vervolg ►

18 Maak de friteusemanden schoon.

Plaats de friteusemanden in de reinigungsoplossing. Laat een medewerker de manden uit de oplossing halen en ze in de gootsteen met drie compartimenten plaatsen. Spoel en droog de manden zorgvuldig.



Gereedschapswaarschuwingen

Plaats geen aluminium onderdelen in de kokende oplossing.

De stevige metalen mandhangers zijn uit aluminium gemaakt.

19 Reinig het mandsteunrek.

Gebruik de goofer stick (Fryer's Friend) om het mandsteunrek uit het vat te verwijderen. Laat een medewerker het rek meenemen naar de gootsteen met drie compartimenten en het rek zorgvuldig afspoelen in heet water. Droog het rek goed.



Hete oppervlakken

Het mandsteunrek is erg heet.



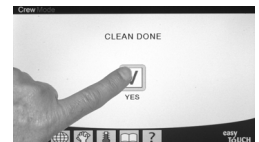
20 Schrob de binnenkant van het vat.

Schrob de zij-, voor- en achterwanden van het vat met de Hi-Temp-sponshouder, de niet-schurende spons en Kay QSR-friteusereiniger om alle resterende afzettingen te verwijderen.



21 Reiniging voltooid

Na een uur toont de regelaar CLEAN DONE (Reiniging voltooid) en hoort u een alarm. Druk op de ✓-knop (JA) om het alarm te stoppen.



vervolg ►

22 Laat de oplossing uit het vat vloeien.

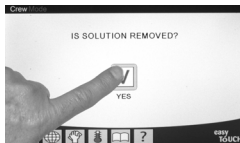
De regelaar toont IS SOLUTION REMOVED? (Is oplossing verwijderd?) **Volg de diepreinigingsprocedure van Kay Chemical of Diversey om de oplossing te verwijderen.**

Nadat de oplossing is verwijderd, drukt u op de ✓-knop (JA).



Hete vloeistof/stoom

De oplossing is erg heet.
Voorkom spetteren.

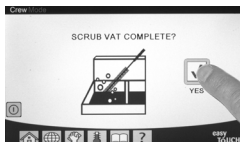
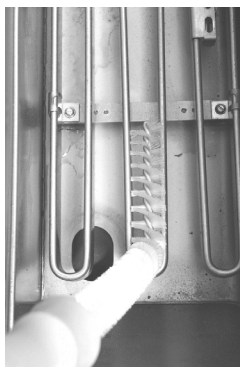


23 Schrob de binnenkant van het vat.

De regelaar toont VAT SCHROBBEN VOLTOOID?.

Gebruik de Hi-Temp sponshouder, krasvrije schuurspons en Kay QSR-friteusereiniger om de zij-, voor- en achterwanden van het vat te schrobben. Verwijder al het achtergebleven vuil. Gebruik de fijne Hi-Temp borstel om te schrobben tussen en onder spoelen, hoeken van vaten en alle moeilijk te bereiken gebieden.

Nadat het vat is geschrobt, drukt u op de ✓-knop (JA).



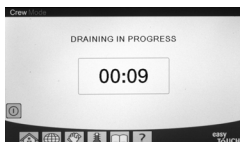
24 Oplossing aftappen

De regelaar toont DRAINING (Aftappen) voor het afvoeren van de kleine hoeveelheid oplossing uit het vat.



Hete vloeistof/stoom

De oplossing is erg heet.
Voorkom spetteren.



vervolg ►

25 Spoel het vat met water.

Spoel het vat grondig met warm water (38°C). Zorg ervoor dat de filterpan is geplaatst om het spoelwater op te vangen. Herhaal met nieuw schoon, warm water. Let op het peil in de filterpan zodat hij niet overloopt. Het kan nodig zijn om tussen spoelbeurten te legen.



26 Spoelen voltooid

De regelaar toont RINSE COMPLETE? (Spoelen voltooid?).

Druk op de ✓-knop (JA) als het spoelen is voltooid.



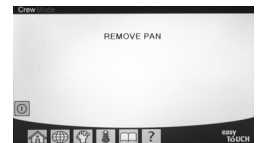
27 Verwijder de filterpan.

De regelaar toont REMOVE PAN (verwijder pan).

Verwijder de filterpan en leeg het water.



Hete oppervlakken



28 Droog het vat, Pan reinig en drogen

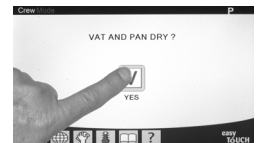
Veeg het vat schoon met een schone, ontsmette handdoek. Droog de binnenkant van het vat grondig met papieren handdoeken. Reinig en droog de filterpan.



29 Vat, pan droog

De regelaar toont VAT AND PAN DRY? (Vat en pan droog?).

Druk op de ✓-knop (JA) als het vat en de pan droog zijn en keer terug naar onderhoud.



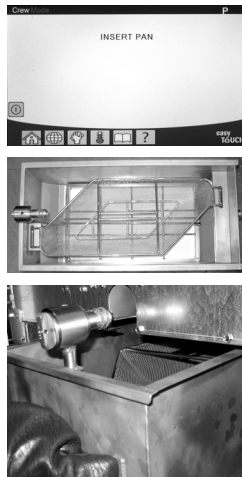
vervolg ►

30 Plaats de filterpan terug.

De regelaar toont INSERT PAN (Plaats de pan). Zet de filterpan samen met zijn onderdelen weer in elkaar en plaats een schoon filterkussen of papier. Plaats de filterpan met alle geïnstalleerde interne componenten terug in de friteusekast.



Hete oppervlakken



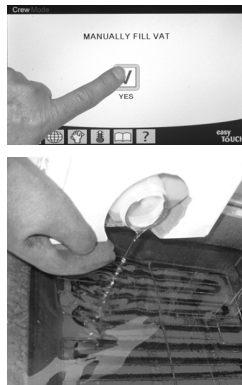
31 Vul het vat met olie.

De regelaar toont MANUALLY FILL VAT (Vat handmatig vullen). Vul het vat met de correcte hoeveelheid olie.

Druk op de ✓-knop (JA) als het vat is gevuld tot aan de onderste oliemarkeringslijn.

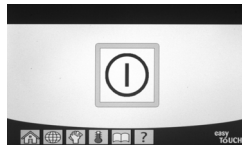


Handmatige bediening



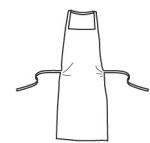
32 Ga terug naar OFF/UIT.

De regelaar keert terug naar OFF/UIT



Waarom	Om gekarameliseerde olie van de elementen (elektrische friteuse) en de vetpan te verwijderen.	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiding	15 minuten om te bereiden; 60 minuten per te voltooien pot
Tijd van de dag	Deze taak kan per vat of met meerdere vaten tegelijk worden uitgevoerd. Zo kunt u de klanten blijven bedienen met de andere pannen.	Voor restaurants die 24 uur per dag open zijn: Deze taak kan per vat of met meerdere vaten tegelijk worden uitgevoerd. Zo kunt u de klanten blijven bedienen met de andere pannen.
Gevarenpictogrammen	 Chemicaliën  Elektriciteit  Hete vloeistof/stoom  Hete olie  Hete oppervlakken  Handmatige bediening  Bewegende onderdelen  Scherpe objecten/oppervlakken  Gladde vloeren	

Gereedschap en benodigdheden



Schort, hittebestendig



Ecolab-detailborstel voor hoge temperatuur



Emmer, plastic



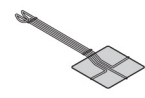
Emmer, schone en ontsmette handdoeken



Emmer, vuile handdoeken



Gezichtsbescherming



Friteuseaafschuimer



Handschoenen, neopreen



Goofer Stick (Fryer's Friend)



KAY® QSR Schoonmaakmiddel voor friteuses



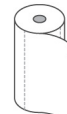
Diversey McD MD



KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter



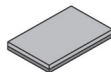
Diversey McD FR



Papieren handdoek op rol



Ecolab-sponshouder en spons voor hoge temperatuur



Krasvrije schuurspons



Olieverwijderwagen

Procedure: De diepreiniging volgt procedures die zijn ontwikkeld door Kay Chemical of Diversey. Naast deze handleiding zijn ook hun instructies nodig.

1 Zet de friteuse uit ter voorbereiding van de diepreiniging.

Trek de neopreenhandschoenen, een hittebestendig schort en de gezichtsbescherming aan. Gedurende deze procedure moet u deze beschermingen blijven dragen.

Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer. Bedek naastgelegen friteuses die olie bevatten.

Controleer of de friteusefilters op hun plaats zitten. Schakel ten minste één afzuigventilator aan. De afzuigventilator moet gedurende de gehele procedure aanblijven.

Zorg ervoor dat het mandsteunrek op zijn plaats zit in het vat.



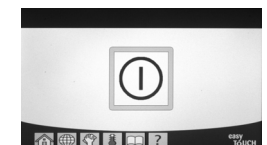
Gereedschapswaarschuwingen
Door de afzuigventilator aan te laten en de friteusefilters op hun plaats te laten gedurende de hele procedure, zorgt u ervoor dat u het brandblussysteem niet per ongeluk activeert.
vervolg ►

2 Zet de friteuse uit.

Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse uit te zetten. Op het display verschijnt "OFF" (uit).



3 De friteuse staat UIT.



4 Druk op de FILTER-knop

Druk op de filterknop onderaan het scherm om het filtermenu te openen.

Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.



vervolg ►

Diepreinigingsmodus bulksysteem (vervolg)

5 (Alleen onderverdeelde vaten)

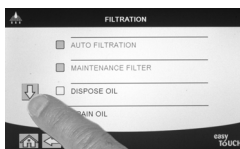
Selecteer vat

Selecteer en druk op het te reinigen vat.



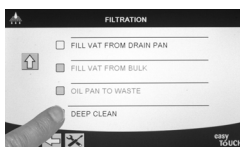
6 Druk op het pijltje omlaag.

Druk op het pijltje omlaag om naar het volgende scherm te scrollen.



7 Selecteer DEEP CLEAN.

Selecteer en druk op DEEP CLEAN (Diepreinigen) in de lijst.

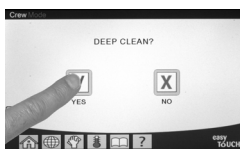


8 Bevestig de diepreiniging - Druk op de √-knop

De regelaar toont DEEP CLEAN (Diepreinigen)?

Druk op de √-knop (JA) Om verder te gaan.

Druk op de X-knop voor NO/Nee en de regelaar keert terug naar het filtermenu.

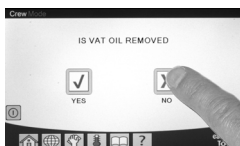


9 Controleer of de olie verwijderd is.

De regelaar toont IS VAT OIL REMOVED? (Is olievat verwijderd?).

Met olie gevuld vat: Druk op de X-knop (NEE) als er olie in het vat zit.

Leeg vat: Druk op de √-knop (JA) als het vat leeg is. Ga verder naar stap 19.



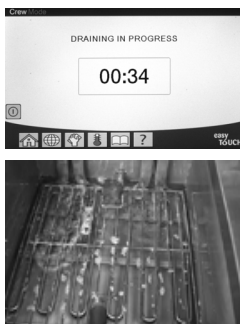
10 Olie loopt weg.

De olie begint weg te lopen. Duw eventuele stukjes gefrituurd eten of ander vuil door de afvoer zodat ze verwijderd worden. De regelaar toont DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig) en verandert naar IS VAT EMPTY (Is vat leeg?)



Hete olie

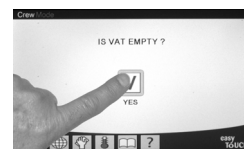
De olie kan erg heet zijn. Voorkom spetterende olie.



vervolg ►

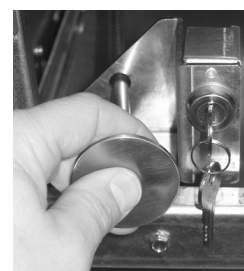
11 Bevestig de status van het vat.

Druk op de √-knop (JA) wanneer het vat leeg is.



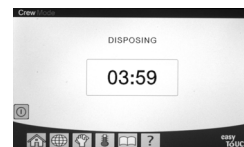
12 Open de aftapklep.

De regelaar toont OPEN DISPOSE VALVE (Open de aftapklep). Ontgrendel de klep en trek de hendel van de aftapklep volledig naar voren om het wegvloeien te starten.



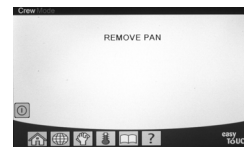
13 Olie laten wegvloeien

De regelaar toont gedurende vier minuten DISPOSING (Afvoeren) terwijl de pomp draait.



14 Verwijder de filterpan.

De regelaar toont REMOVE PAN (verwijder pan). Verwijder de filterpan en controleer of deze leeg is. Als ze leeg is, verwijder dan de kruimelmand, de aandrukking, het filterpad en het scherm.

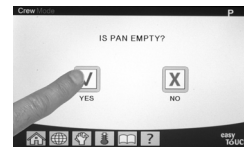


15 Is de pan leeg?

De regelaar toont IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg?).

Lege pan: Druk op de √-knop (JA)

Olie in pan: Druk op de X-knop (NEE) en ga terug naar stap 13.



vervolg ►

16 Plaats de filterpan terug.

De regelaar toont INSERT PAN (Plaats de pan). Plaats de filterpan waarvan alle interne onderdelen zijn verwijderd terug in de friteusekast.



Hete oppervlakken



17 Sluit de aftapklep.

De regelaar toont CLOSE DISPOSE VALVE (Sluit de afvoerklep). Sluit de aftapklep door de hendel volledig naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de hendel.



18 Voeg ontvetter en heet water toe aan het vat.

Giet voorzichtig KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter of Diversey McD MD of McD FR in het vat. Gebruik 2,52 liter ontvetter als u een volledig vat wilt reinigen. Gebruik 1,26 liter ontvetter als u een helft van een onderverdeeld vat wilt reinigen. Vul het vat verder met heet water. De oplossing moet zich 2,5 cm boven de vullijn bevinden.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van Kay Chemical of Diversey voor diepreinigende procedures voor verdere instructies.



Chemicaliën

KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter of Diversey McD MD of McD FR

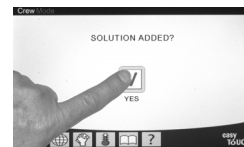


continued ►

19 Nadat u de reinigungsoplossing hebt toegevoegd

De regelaar toont SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?)

Druk op de √-knop (JA)



20 Start de diepreiniging

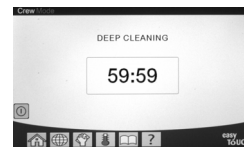
De computer toont DEEP CLEAN (diepreiniging) weer en een op 1 uur ingestelde afteltimer. De oplossing zal worden opgewarmd tot een temperatuur van 91°C. De oplossing moet dan zachtjes beginnen borrelen. Voltooi stappen 20 t/m 22 terwijl de timer loopt.



Hete vloeistof/stoom

De oplossing mag nooit hevig beginnen koken, anders kan het overkoken. Als de oplossing begint over te koken, annuleert u de diepreiniging door de aan-/uitknop gedurende drie seconden ingedrukt te houden.

Laat de friteuse tijdens de diepreiniging nooit onbewaakt achter.



21 Maak de friteusemanden schoon.

Plaats de friteusemanden in de reinigungsoplossing. Laat een medewerker de manden uit de oplossing halen en ze in de gootsteen met drie compartimenten plaatsen. Spoel en droog de manden zorgvuldig.

Gereedschapswaarschuwingen

Plaats geen aluminium onderdelen in de kokende oplossing.

De stevige metalen mandhangers zijn uit aluminium gemaakt.



continued ►

- 22 Reinig het mandsteunrek.**
Gebruik de goofer stick (Fryer's Friend) om het mandsteunrek uit het vat te verwijderen. Laat een medewerker het rek meenemen naar de gootsteen met drie compartimenten en het rek zorgvuldig afspoelen in heet water. Droog het rek goed.



Hete oppervlakken

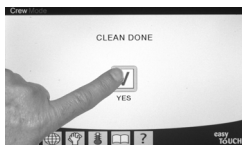
Het mandsteunrek is erg heet.



- 23 Schrob de binnenkant van het vat.**
Schrob de zij-, voor- en achterwanden van het vat met de Hi-Temp-sponshouder, de niet-schurende spons en Kay QSR-friteusereiniger om alle resterende afzettingen te verwijderen.



- 24 Reiniging voltooid**
Na een uur geeft de computer CLEAN DONE (Reiniging voltooid) weer en hoort u een alarm. Druk op de √-knop (JA) om het alarm te stoppen.

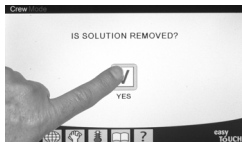


- 25 Laat de oplossing uit het vat vloeien.**
De regelaar toont IS SOLUTION REMOVED? (Is oplossing verwijderd?) **Volg de diepreinigingsprocedure van Kay Chemical of Diversey om de oplossing te verwijderen.**
Nadat de oplossing is verwijderd, drukt u op de √-knop (JA).



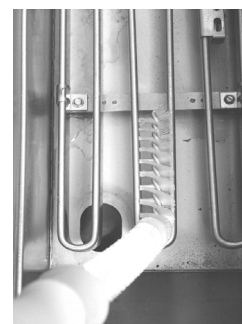
Hete vloeistof/stoom

De oplossing is erg heet.
Voorkom spetteren.



vervolg ►

- 26 Schrob de binnenkant van het vat.**
De regelaar toont VAT SCHROBBEN VOLTOOID?. Gebruik de Hi-Temp sponshouder, krasvrije schuurspons en Kay QSR-friteusereiniger om de zij-, voor- en achterwanden van het vat te schrobben. Verwijder al het achtergebleven vuil. Gebruik de fijne Hi-Temp borstel om te schrobben tussen en onder spoelen, hoeken van vaten en alle moeilijk te bereiken gebieden.
Nadat het vat is geschrobt, drukt u op de √-knop (JA).

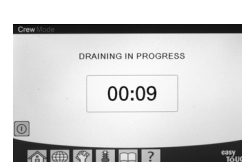


- 27 Oplossing aftappen**
De regelaar toont DRAINING (Aftappen) voor het afvoeren van de kleine hoeveelheid oplossing uit het vat.



Hete vloeistof/stoom

De oplossing is erg heet.
Voorkom spetteren.



- 28 Spoel het vat met water.**
Spoel het vat grondig met warm water (38°C). Zorg ervoor dat de filterpan is geplaatst om het spoelwater op te vangen. Herhaal met nieuw schoon, warm water. Let op het peil in de filterpan zodat hij niet overloopt. Het kan nodig zijn om tussen spoelbeurten te legen.



- 29 Spoelen voltooid**
De regelaar toont RINSE COMPLETE? (Spoelen voltooid?).
Druk op de √-knop (JA) als het spoelen is voltooid.



vervolg ►

30 Verwijder de filterpan.

De regelaar toont REMOVE PAN (verwijder pan).

Verwijder de filterpan en leeg het water.



Hete oppervlakken



31 Droog het vat, Pan reinig en drogen

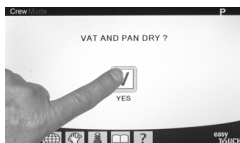
Veeg het vat schoon met een schone, ontsmette handdoek. Droog de binnenkant van het vat grondig met papieren handdoeken. Reinig en droog de filterpan.



32 Vat, pan droog

De regelaar toont VAT AND PAN DRY? (Vat en pan droog?).

Druk op de ✓-knop (JA) als het vat en de pan droog zijn en keer terug naar onderhoud.

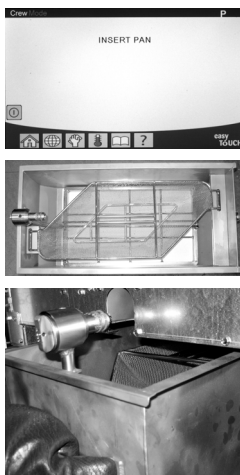


33 Plaats de filterpan terug.

De regelaar toont INSERT PAN (Plaats de pan). Zet de filterpan samen met zijn onderdelen weer in elkaar en plaats een schoon filterkussen of papier. Plaats de filterpan met alle geïnstalleerde interne componenten terug in de friteusekast.



Hete oppervlakken

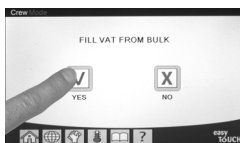


34 Vul het vat met olie.

De regelaar toont FILL VAT FROM BULK? (Vat vullen uit bulk?).

Druk op de ✓-knop (JA) om verder te gaan met het vullen van het vat.

Druk op de X-knop (NEE) om de modus te verlaten zonder het vat te vullen.



vervolg ►

35 Vul het vat met olie.

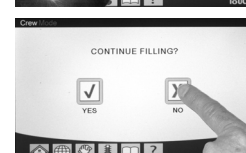
De regelaar toont START FILLING? (Vullen starten?) PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden) Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste oliemarkeringlijn.



36 Vullen bezig

De regelaardisplay toont RELEASE BUTTON WHEN FULL (Knop loslaten wanneer vol) terwijl het vat volloopt met olie. Als de knop wordt losgelaten toont de regelaardisplay CONTINUE FILLING (Doorgaan met vullen?).

Druk op de ✓-knop (JA) Om verder te gaan vat te vullen. Druk op de X-knop (NEE) om de modus te verlaten zonder het vat te vullen.



37 Ga terug naar OFF/UIT.

De regelaar keert terug naar OFF/UIT

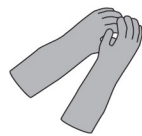


Waarom	Als de bovenlimiet niet correct werkt kan dit leiden tot ernstige schade aan het toestel en onveilige omstandigheden. Gebruik nooit een friteuse die een slecht werkende bovenlimiet heeft. Voer deze test uit wanneer u de friteuse een uur niet meer nodig hebt en de olie moet worden ververs. Gooi de olie weg na de voltooiing van deze test.	
Vereiste tijd	45 minuten om de friteuse op te warmen	25 minuten per pot 1 uur om de olie te laten afkoelen voordat u die kunt weggooien.
Tijd van de dag	Na sluitingstijd. Voer deze test uit wanneer u de olie wilt verversen.	Voor restaurants die 24-uur per dag open zijn: Op tijden met weinig klanten, wanneer de olie moet worden ververs
Gevarenpictogrammen	 Hete vloeistof/stoom  Hete olie  Hete oppervlakken	

Gereedschap en benodigdheden



Olieverwijderwagen



Neopreenhandschoenen

Procedure

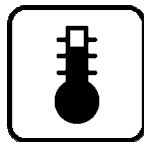
1 Voorbereiding van de tests.

Controleer of de olie in friteuse moet worden ververs. De olie moet op het einde van de procedure worden weggegooid.

Controleer het oliepeil in de friteuse. Het peil moet zich aan de bovenste oliemarkeringslijn bevinden.

Controleer of de friteuse aan staat. Controleer de temperatuur van de olie door op de TEMP-knop te drukken. De olietemperatuur moet meer dan 82°C bedragen.

Controleer of de vetfilters van de afzuigkap op hun plaats zitten en schakel de afzuigventilator aan. De afzuigventilatoren moeten gedurende de gehele procedure aanblijven. Tijdens deze procedure wordt de olie tot erg hoge temperaturen opgewarmd. De olie kan lichtjes gaan walmen, en ze zal extreem heet worden.

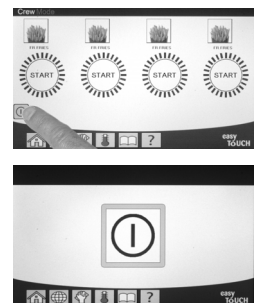


vervolg ►

2 Zet de regelaar Uit.

Druk op de off/uit-knop

 Hete oppervlakken



3 Druk op de Thuisknop.

Druk op de Thuisknop.



4 Druk op de Onderhoudsknop

Druk op de Onderhoud-knop



5 Druk op de Personeel-knop

Regelaar toont Level 1 Program.



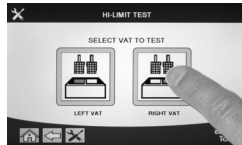
vervolg ►

Controle van de bovenlimietbedieningen (vervolg)

6 (Alleen onderverdeelde vaten)

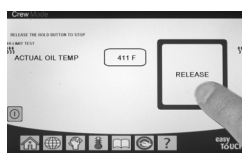
Selecteer vat

Selecteer en druk op het vat dat u wilt testen.



7 Drukken en knop ingedrukt houden

De regelaar toont PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden). Druk op de Press and Hold-knop (Ingedrukt houden) en houd deze ingedrukt om met de bovenlimiettest te beginnen. De regelaar geeft de vattertemperatuur weer gedurende de test.



8 Het vat warmt op

De regelaar geeft HOT HI-1 (heet hoog-1) weer wanneer het vat de temperatuur van $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ bereikt. Bij regelaars die worden gebruikt in de Europese Unie (met het CE-merk), bedraagt de temperatuur 202°C .



9 Drukken en knop ingedrukt houden

De regelaar toont PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden). Blijf op de Press and Hold-knop drukken.



10 De bovenlimiet gaat open

De computer geeft afwisselend HELP en HI-2, (hoog-2) weer wanneer de bovenlimiet opent tussen 217°C en 231°C .



11 Bovenlimiet fout

Als de bovenlimiet niet opent, geeft de regelaar wisselend HIGH LIMIT FAILURE (Fout Bovenlimiet) en DISCONNECT POWER (Stroom uitzetten) weer. Als dit gebeurt zet u de stroom onmiddellijk uit en belt u een onderhoudstechnicus.



vervolg ►

12 Als de olie afgekoeld is gaat u naar OFF/UIT.

Wanneer het vat afkoelt tot onder 204°C , drukt u op de aan-/uitknop om af te sluiten terug te keren naar OFF (UIT).



13 Olie weggooien.

Gooi de olie weg na een bovenlimiettest. Gebruik de MSDU (Olieverwijderwagen) om de olie te verwijderen. Als u een bulkoliesysteem gebruikt, volg dan de correcte procedure om de olie te verwijderen.



14 Controleer de bovenlimietbediening voor alle overblijvende friteuses.

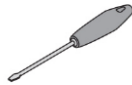
Herhaal stap 3 tot 18 voor alle resterende friteuses.

Waarom	Om de filterpomp van de friteuse goed werkende te houden	
Vereiste tijd	2 minuten voorbereiding	5 minuten om te voltooien
Tijd van de dag	Voor openingstijd; de friteuse moet zijn afgekoeld	Voor restaurants die 24 uur per dag open zijn: Op tijden met weinig klanten wanneer de friteuse kan worden uitgeschakeld
Gevarenpictogrammen	 Hete olie  Hete oppervlakken	

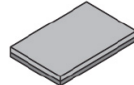
Gereedschap en benodigdheden



O-ringen van de filterpomp



Schroevendraaier met een platte punt



Niet-schurende spons

Procedure

1 Voorbereiding van de friteuse voor de procedure.

Controleer of de friteuse is afgekoeld. Deze procedure kan enkel worden uitgevoerd als de friteuse is afgekoeld en de filterpan leeg is.



2 Verwijder de filterpan.

Trek de filterpan uit de kast.



3 Vervang de O-ring.

Haal de O-ring uit het panmondstuk. Vervang de O-ring door een nieuwe O-ring. U kunt O-ringen kopen bij uw plaatselijke bevoegde onderhoudstechnicus.



vervolg ►

4 Reinig de optilbuizen.

Reinig de vrouwelijke en mannelijke optilbuizen met een niet-schurende spons.



5 Plaats de filterpan terug.

Installeer de pan terug in de friteusekast.



 **Gereedschapswaarschuwingen**
Gebruik enkel vervangende O-ringen van de fabrikant. Deze ringen werden speciaal vervaardigd om te gebruiken in combinatie met hete oliën. U kunt geen gewone O-ringen gebruiken voor deze procedure.

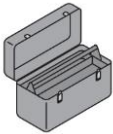
Waarom Om defriteuse in goed werkende staat te houden.

Vereiste tijd 45 minuten per blazer om te voltooien.

Tijd van de dag Na sluitingstijd. Voor restaurants die 24 uur per dag open zijn: Op tijden met weinig klanten wanneer de friteuse kan worden uitgeschakeld.

Gevarenpictogrammen  Hete oppervlakken  Elektriciteit  Chemicaliën  Scherpe objecten/oppervlakken

Gereedschap en benodigdheden



Gereedschap
geleverd door de
technicus



KAY® QSR Heavy
Duty-ontvetter



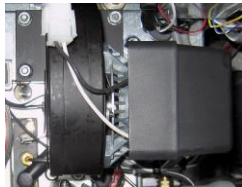
Diversey McD MD



Papieren
handdoek op rol

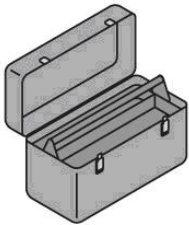
Procedure

- 1 Reinig de verbrandingsluchtblazer.**
Reinig de verbrandingsluchtblazers.
Volg de reinigingsprocedure van de bedieningshandleiding.



Waarom	Frymaster beveelt aan dat een door de fabrikant erkend onderhoudstechnicus (Factory Authorized Service Technician) uw toestel minstens één keer per jaar nakijkt. Hierdoor kan er verzekerd worden dat het toestel veilig is en perfecte resultaten blijft leveren.
Vereiste tijd	N.V.T. 1 uur per friteuse voor een volledige inspectie
Tijd van de dag	De inspectie moet door de winkel worden gepland op een tijdstip dat de zaken niet worden stilgelegd zodat de inspecteur een vlotte toegang heeft tot het toestel.
Gevarenpictogrammen	 Chemicaliën  Elektriciteit  Hete olie  Hete oppervlakken  Handmatige bediening  Bewegende onderdelen  Scherpe objecten/oppervlakken  Gladde vloeren

Gereedschap en benodigdheden



Gereedschap geleverd door de technicus

Procedure

ENKEL GEKWALIFICEERDE TECHNICI

1 Inspectie van de behuizing

Controleer de behuizing binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant, op overtollige olie.

 Hete oppervlakken

2 Inspectie van de elementen

Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en vrij zijn van afzettingen van verkoolde/gekarameliseerde olie. Controleer de elementen op tekenen van activatie zonder voldoende vloeistof.

3 Inspectie van het kantelmechanisme

Controleer of het kantelmechanisme naar behoren werkt wanneer u de elementen optilt en laat zakken en de kabels van de elementen niet vastzitten en/of schuren.

vervolg ►

4 Controleer de hersteltijd van de friteuse.

Controleer de recentste hersteltijd van de friteuse voor alle vaten met behulp van de procedure in FR6 M1. De recentste hersteltijd moet minder dan 1:40 (één minuut en veertig seconden) bedragen.

Indien de hersteltijd van de friteuse minder is dan 1:40 (één minuut, veertig seconden). De procedure voor dit vat is voltooid. Ga naar stap 6

5 Pas, indien nodig, de friteuse aan.

Als de hersteltijd van de friteuse niet aanvaardbaar is, controleer dan de volgende zaken van de friteuse. Als u problemen ondervindt, corrigeer die dan zoals beschreven.

Enkel voor elektrische friteuses: Controleer of de grote stekkers goed in het stopcontact zitten Pas indien nodig aan. Ga naar stap 6.

6 Ampèrevraagcontrole

Vergewis u ervan dat de ampèrevraag door de verwarmingselementen binnen het toegelaten bereik ligt dat op de typeplaat van het toestel wordt vermeld.
vervolg ►

7 Controle van de sondes

Controleer of de temperatuur-, AIF-, ATO-, Oliepeilsensor (OIB) en bovenlimietsondes correct zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of de bevestigingsmaterialen en sondebeschermingen aanwezig zijn en correct geïnstalleerd.

8 Inspectie van de elektrische componenten

Controleer of de onderdelen van de componentkast en contactgeverkast (d.w.z. computer/sturing, relais, interfaceprintplaten, transformatoren, contactgevers, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van afvalstoffen.

9 Inspectie van de bedradingaansluitingen

Controleer of de bedradingaansluitingen van de componentkast en de schakelkast goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.

10 Controle van de veiligheidsvoorzieningen

Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. bescherming van contactgevers, veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.

11 Controle van de vetpan

Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.

12 Inspectie van de bedradingboom

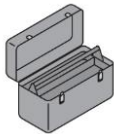
Controleer of alle bedradingbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

13 Inspectie van de olieleidingen

Inspecteer alle olieretur- en aftapleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.

Waarom	Frymaster beveelt aan dat een door de fabrikant erkend onderhoudstechnicus (Factory Authorized Service Technician) uw toestel minstens één keer per jaar nakijkt. Hierdoor kan er verzekerd worden dat het toestel veilig is en perfecte resultaten blijft leveren.
Vereiste tijd	1,5 uur inspectietijd
Tijd van de dag	De inspectie moet door de winkel worden gepland op een tijdstip dat de zaken niet worden stilgelegd zodat de inspecteur een vlotte toegang heeft tot het toestel.
Gevarenpictogrammen	 Chemicaliën  Elektriciteit  Hete olie  Hete oppervlakken  Handmatige bediening  Bewegende onderdelen  Scherpe objecten/oppervlakken  Gladde vloeren

Gereedschap en benodigdheden



Gereedschap
geleverd door de
technicus

Procedure

ENKEL GEKWALIFICEERDE TECHNICI

1 Inspectie van de behuizing

Controleer de behuizing binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant, op overtollige olie.



Hete oppervlakken

2 Controleer de geregelde gasdruk.

Contacteer de plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegde servicedienst om de gasdruk uit elk van de gasregelaars van de friteuse te controleren.

Voor aardgas moet de druk 76 mm W.C. waterkolom bedragen. Voor propaangas moet de druk 210 mm W.C. waterkolom bedragen.

Als de druk niet voldoet aan deze normen, vraag dan de gasmaatschappij of een bevoegde servicedienst om de druk aan te passen aan bovenvermelde norm.

3 Controle van de sondes

Controleer of de temperatuur- en bovenlimietsondes naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de sondebescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.

4 Reinig en vervang de ontluchtingspijp van de gasklep.

Reinig en vervang de ontluchtingspijp van de gasklep. Volg de reinigingsprocedure in de bedieningshandleiding.

vervolg ►

5 Reinig de verbrandingsluchtblazer.

Reinig de verbrandingsluchtblazers. Volg de reinigingsprocedure in de bedieningshandleiding.

6 Controleer de hersteltijd van de friteuse.

Controleer de recentste hersteltijd van de friteuse voor alle vaten met behulp van de procedure in FR6 M1. De recentste hersteltijd moet minder dan 2:25 (twee minuten en vijfentwintig seconden) bedragen.

Als de hersteltijd van de friteuse minder bedraagt dan 2:25 (twee minuten en vijfentwintig seconden), is de procedure voor dit vat voltooid. Ga naar stap 9.

vervolg ►

7 Controleer de verbranding

Als de hersteltijd van de friteuse minder bedraagt dan 2:25 (twee minuten en vijftientig seconden), sla dan deze stap over.

Verbind de multimeter in serie met de witte draad van de vlammsensor op de ontsteking. Laat de brander ten minste één minuut werken nadat de smeltcyclus is voltooid. Na 1 minuut moet de aflezing op de multimeter doorgaans een waarde weergeven tussen de 2,0A en 2,5A op Fenwal-modules. Elke andere waarde is onaanvaardbaar.

Na 90 seconden ononderbroken werking controleert u de kleur van de brander. De brander moet fel oranje-rood oplichten. Raadpleeg de kleurvergelijkingsgrafiek voor de brander die zich aan de binnenkant van de friteusedeur bevindt voor de correcte kleur. Een blauwe vlam of donkere vlekken op de brander zijn niet aanvaardbaar.

8 Pas, indien nodig, de ontbrandingsluchtblazer aan.

Als de hersteltijd van de friteuse minder bedraagt dan 2:25 (twee minuten en vijftientig seconden), sla dan deze stap over.

Als ofwel de waarden op de multimeter ofwel de kleur van de brander niet aanvaardbaar zijn, past u de luchtaanzuigplaat van de verbrandingsluchtblazer aan.

Schroef de sluitmoeren op de aanzuigplaat los met een kleine aanpasbare sleutel. Open of sluit de plaat om de luchtstroom aan te passen terwijl u de waarden op de multimeter en de kleur van de brander in de gaten houdt. Een blauwe vlam betekent meestal dat de brander niet voldoende lucht krijgt. Donkere vlekken duiden een te kort aan luchttoevoer aan.

Wanneer de microampèrewaarde zich binnen het aanvaardbare bereik bevindt en de kleur van de brander licht oranje-rood is, houdt u de aanzuigplaat in die positie. Maak dan de plaat weer vast met de sluitmoeren.

9 Controle van de veiligheidsvoorzieningen

Controleer dat alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.

10 Controle van de vetpan

Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.

11 Inspectie van de bedradingboom

Controleer of alle bedradingbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

vervolg ►

12 Inspectie van de olieleidingen

Inspecteer alle olieretur- en aftapleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.

13 Herhaal de stappen voor de overige friteuses.

Herhaal stap 2 t/m 12 voor elk ander vat van de friteuse

DEZE PAGINA OPZETTELIJK VERLATEN LEEG