

## Frymaster

Numeri modello BIELA14-T e BIGLA30-T  
LOV - Friggitrice a basso volume d'olio

**Attività di manutenzione giornaliera**

- FR 6 D1 Pulizia della  
friggitrice
- FR 6 D2 Filtro manutenzione

**Attività di manutenzione settimanali**

- FR 6 W1 Pulizia dietro la  
friggitrice

**Attività di manutenzione quindicinali**

- FR 6 B1 Calibrazione della  
friggitrice

**Attività di manutenzione mensili**

- FR 6 M1 Calibrazione del  
tempo di recupero  
della friggitrice
- FR 6 M2 Pulizia del sensore  
dell'olio

**Attività di manutenzione trimestrali**

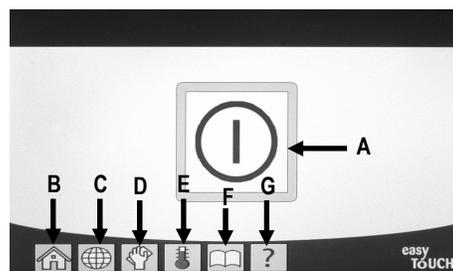
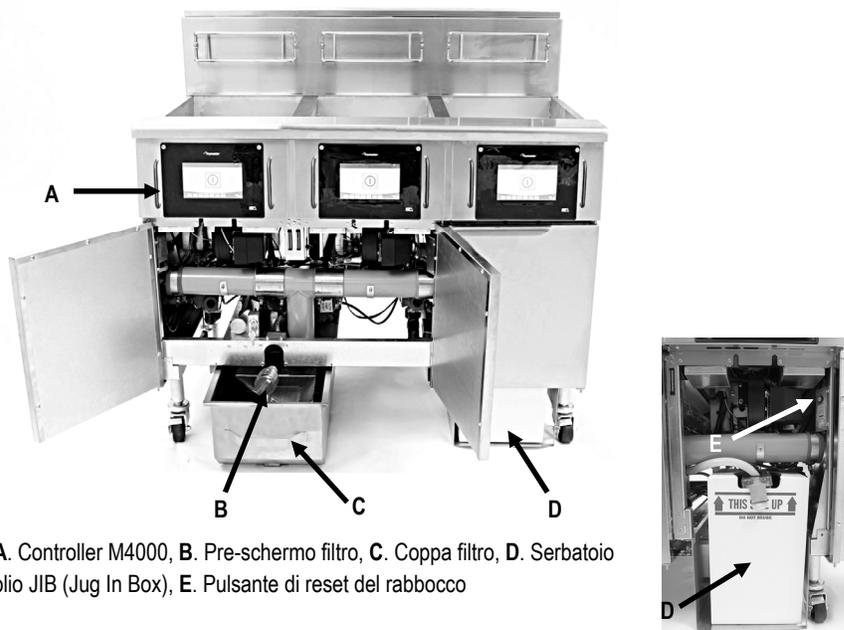
- FR 6 Q1 Pulizia profonda  
sistema JIB
- FR 6 Q2 Pulizia profonda  
sistema sfuso
- FR 6 Q3 Controllo limite  
superiore
- FR 6 Q4 Ispezione O-ring
- FR 6 Q5 Pulizia dell'assieme  
della ventola di  
combustione

**Attività di manutenzione annuali**

- FR 6 A1-T Ispezione dell'addetto  
all'assistenza (Solo  
friggitrici elettriche)
- FR6 A2-T Ispezione di  
assistenza (Solo  
friggitrici a gas)

**Controller modello M4000**

A. il pulsante di accensione, B. Pulsante Home, C. Pulsante cambio lingua Pulsanti prodotti,  
D. Pulsante filtro, E. Pulsante temperatura, F. Pulsante menu, G. Pulsante Informazioni

**Modello BIGLA30-T**

A. Controller M4000, B. Pre-schermo filtro, C. Coppa filtro, D. Serbatoio  
olio JIB (Jug In Box), E. Pulsante di reset del rabbocco

**⚠ Pericoli**

Queste icone avvertono di possibili rischi di lesioni personali.

**🚧 Allarmi apparecchiatura**

cercare queste icone per trovare informazioni su come evitare di danneggiare  
l'apparecchiatura nello svolgimento di una procedura.

**★ Suggerimenti**

Cercare questa icona per avere utili suggerimenti su come svolgere una  
procedura.

07/2018



Italian / Italiano

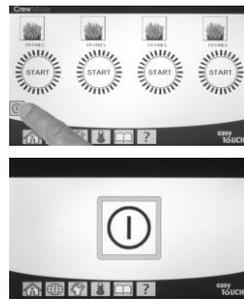
<b>Perché</b>	Rimuovere l'olio bruciato dalla friggitrice e pulire il centro dell'elemento.	
<b>Tempo richiesto</b>	5 minuti per preparare	15 minuti per completare (5 minuti per recipiente)
<b>Ora del giorno</b>	Periodi di basso volume	Per i ristoranti H24: la notte o durante i periodi di basso volume
<b>Icone di pericolo</b>	 <b>Olio caldo</b>	 <b>Superfici calde</b>  <b>Oggetti/superfici affilati</b>  <b>Elettricità</b>  <b>Sostanze chimiche</b>

**Strumenti e forniture**



**Procedura**

**1 Spegnere la friggitrice.**  
Posizionare tutti gli interruttori di accensione della friggitrice sulla posizione off.



**2 Indossare gli indumenti protettivi.**  
Utilizzare tutti i dispositivi di sicurezza approvati da McDonald's, inclusi il grembiule resistente al calore, lo schermo facciale e i guanti in neoprene.



Questa procedura deve essere eseguita una vasca alla volta.



**Olio caldo**

L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi

**3 Pulire la zona frontale e quella superiore del centro dell'elemento riscaldante (solo elettriche).**  
Indossando guanti resistenti al calore, posizionare i coperchi sulle vasche di frittura, accertandosi che siano a filo con le vasche.



**Olio caldo**



**Superfici calde**

Utilizzare una piccola quantità di QSR Fryer Cleanser su un Hi-Temp o una spugna non abrasiva (solo elettriche).

Usare un Hi-Temp o una spugna non abrasiva per pulire attorno al centro dell'elemento e nell'alloggiamento circostante.

Una volta che la zona sia stata pulita, rimuovere l'eccesso con un panno immerso in una soluzione igienizzante.

**Accertarsi che il panno non lasci gocciolare** soluzione attorno all'olio caldo.



## Pulizia giornaliera per le friggitrici (continuazione)

Rimuovere il coperchio della vasca di frittura e rimuovere il supporto del cestello usando un Fryer's Friend tenuto a portata di mano. Sollevare gli elementi utilizzando un Fryer's Friend.



Posizionare di nuovo i coperchi delle vasche ed eliminare l'eccesso di olio dagli elementi con carta asciugatutto.



### 4 Pulire la zona sottostante il centro dell'elemento riscaldante (solo elettriche).

Utilizzare una piccola quantità di QSR Fryer Cleanser su un Hi-Temp o una spugna non abrasiva.

Usare un Hi-Temp o una spugna non abrasiva per pulire la zona sottostante al centro dell'elemento e nell'alloggiamento circostante.

Una volta che la zona sia stata pulita, rimuovere l'eccesso con un panno immerso in una soluzione igienizzante. **Accertarsi che il panno non lasci gocciolare** soluzione attorno all'olio caldo.

Rimuovere il coperchio della vasca. Utilizzando un Fryer's Friend, abbassare gli elementi e reinstallare il supporto del cestello.



### 5 Pulire le superfici.

Spruzzare un panno pulito, immerso nella soluzione igienizzante, con soluzione Heavy Duty Degreaser, McD MD o McD UR per pulire bene tutte le superfici della friggitrice e rimuovere grasso e residui solidi. Accertarsi che il panno non lasci gocciolare soluzione attorno all'olio caldo. Lasciare che la superficie si asciughi all'aria.



 **Superfici calde**

 **Olio caldo**

L'olio nella friggitrice può essere molto caldo.

 **Allarme apparecchiatura**

Durante la pulizia dell'apparecchio, prestare sempre attenzione a non lasciare gocciolare acqua nei componenti elettrici.

### 6 Ripetere per le altre vasche di frittura.

**Perché** Pulisce la vasca dai residui e filtra completamente l'olio per prolungarne la durata

**Tempo richiesto** 5 minuti per preparare 10 minuti per vasca per completare

**Ora del giorno** Durante le ore di bassi volumi.

**Icone di pericolo**

 Sostanze chimiche
  Elettricità
  Liquido/vapore caldi
  Olio caldo
  Superfici calde

 Manipolazione manuale
  Parti in movimento
  Oggetti/superfici affilati

 Pavimenti scivolosi

**Strumenti e forniture**



Guanti, filtrazione



Schermo facciale



Grembiule resistente al calore



Supporto per tampone ad alta temperatura Ecolab e tampone



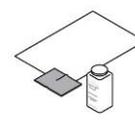
Spugnetta non abrasiva



Spazzola per dettagli ad alta temperatura Ecolab



KAY® QSR Detergente per friggitorie



McFiltering Kit per sistema di filtraggio integrato



KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)



Diversey McD HA

**Procedura**

**1 Premere il pulsante FILTRO**  
Per ottenere i massimi risultati dalla filtrazione, accertarsi che la friggitoria sia accesa e che l'olio sia caldo. Premere il pulsante Filtro al fondo dello schermo per visualizzare il menu Filtro.



Questa procedura deve essere eseguita una vasca alla volta.

**2 Selezionare Filtro manutenzione**  
Selezionare e premere **FILTRO MANUTENZIONE** dall'elenco.



Continuazione ►

**3 Premere il pulsante ✓**  
Il controller visualizza **FILTRAZIONE MANUTENZIONE?**  
Premere il pulsante ✓ per continuare.  
Premere il pulsante X per NO e il controller ritorna al normale funzionamento.



**4 Indossare gli indumenti protettivi**  
Utilizzare tutti i dispositivi di sicurezza approvati da McDonald's, inclusi il grembiule resistente al calore, lo schermo facciale e i guanti in neoprene.  
Premere il pulsante ✓.



Continuazione ►

 **Olio caldo**  
L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi.

## Filtro di manutenzione (continuazione)

- 5 Controllare la coppa del filtro**  
Verificare che la coppa del filtro e il suo coperchio siano correttamente installati.

Premere il pulsante ✓.

L'olio viene scaricato dalla vasca.

**★ Suggerimento**

Se la coppa del filtro non è installata correttamente, nell'angolo in alto a destra viene visualizzata una "P".



- 6 Sollevare gli elementi (solo elettriche)**  
Una volta che l'olio sia drenato, sollevare gli elementi incardinati.

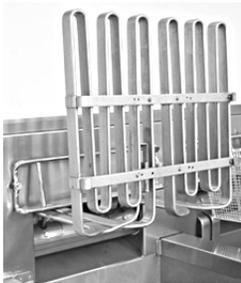


**Superfici calde**

Utilizzare guanti protettivi per sollevare gli elementi, per evitare il rischio di ustioni.

**⚡ Allarme apparecchiatura**

Prestare attenzione a non danneggiare la sonda al centro degli elementi



- 7 Pulire l'interno della vasca**

Utilizzare un supporto per tampone resistente alle alte temperature, un tampone o una spugnetta non abrasiva e una piccola quantità di detergente per friggitorie QSR per pulire le pareti, gli angoli e il fondo dell'interno della vasca. Utilizzare una spazzola di dettaglio resistente ad alte temperature per rimuovere i depositi di detriti dagli elementi (solo elettriche), dagli angoli delle vasche e da altre zone difficili da raggiungere.

**⚡ Allarme apparecchiatura**

Prestare attenzione a non danneggiare le sonde.

Al termine, premere il pulsante ✓.



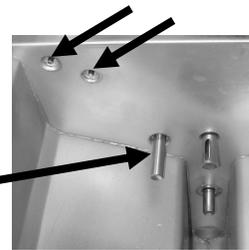
Continuazione ►

- 8 Pulire i sensori dell'olio e le zone nelle vicinanze.**

Utilizzare il tampone o la spugnetta non abrasiva resistenti alle alte temperature e il detergente per friggitorie per rimuovere l'olio bruciato dal sensore dell'olio (solo friggitorie a gas). Passare con carta assorbente per rimuovere ogni residuo.

Pulire i sedimenti eventualmente presenti attorno ai sensori AIF e ATO (tutte le friggitorie). Utilizzare un cacciavite o un altro oggetto simile che consenta l'accesso attorno alla sonda. Prestare attenzione a non danneggiare la sonda.

Al termine, premere il pulsante ✓.



- 9 Lavaggio**

Il controller visualizza LAVARE VASCA? Abbassare gli elementi (solo elettriche) e premere il pulsante ✓. Il controller visualizza LAVAGGIO IN CORSO mentre l'olio viene scaricato dalla vasca.



- 10 Lavare ancora**

Al completamento del ciclo di lavaggio, il controller visualizza LAVARE ANCORA? Se la vasca è pulita, premere il pulsante X. Se la vasca non è pulita, premere il pulsante ✓ per ripetere il passo 9.



- 11 Risciacquo**

Il controller visualizza RISCACQUO IN CORSO mentre la vasca si riempie di olio e quindi si scarica per risciacquare la vasca stessa.



- 12 Altro risciacquo**

Al completamento del risciacquo, il controller visualizza ALTRO RISCACQUO? Se la vasca è pulita, premere il pulsante X. Se la vasca non è pulita, premere il pulsante ✓ per ripetere il passo 11.



Continuazione ►

## Filtro di manutenzione (continuazione)

### 13 Lucidatura

Il controller visualizza LUCIDATURA? Premere il pulsante ✓ per SÌ. Il controller visualizza LUCIDATURA alternativamente al timer di conto alla rovescia per 5 minuti, mentre l'olio circola attraverso il sistema di filtraggio.



### 14 Riempire vasca

Al completamento del ciclo di lucidatura, il controller visualizza RIEMPI VASCA? Premere il pulsante ✓ e la vasca si riempie di olio.



### 15 La vasca è piena?

Quando la vasca è piena, il controller visualizza LA VASCA È PIENA? Premere il pulsante X per azionare di nuovo la pompa se la vasca NON è piena. Quando la vasca è piena, premere il pulsante ✓.



### 16 Scollegare l'alimentazione

Premere il pulsante di accensione per accendere il controller e riportare la friggitrice al funzionamento normale.



#### ★ Suggerimento

Se la coppa del filtro non è stata sostituita, il controller visualizza "CAMBIA TAMPONE FILTRO?" Premere il pulsante ✓ per annullare il messaggio, che però ricompare dopo ogni 4 minuti fino a che il tampone o la carta del filtro siano stati sostituiti.



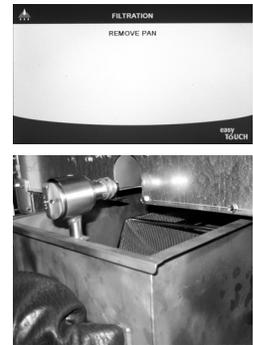
Continuazione ►

### 17 Estrarre la coppa del filtro

Aprire lo sportello ed estrarre lievemente la bacinella di filtrazione dall'armadietto e attendere fino al termine del gocciolamento prima di rimuoverla completamente.

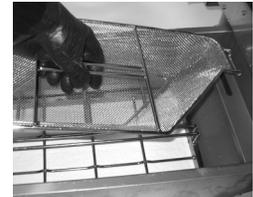
#### ⚠ Superfici calde

La coppa del filtro può essere molto calda! Utilizzare guanti di protezione per evitare la possibilità di gravi ustioni



### 18 Rimuovere il cestello per la raccolta dei rifiuti

Solleverlo per la raccolta dei rifiuti dalla coppa del filtro. Rimuovere l'olio e i detriti dal cestello. Pulire il cestello con acqua e sapone e sciacquare abbondantemente con acqua calda.



### 19 Rimuovere l'anello di tenuta del filtro

Rimuovere l'anello di tenuta del filtro e pulire con soluzione di SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) o McD HA il pozzetto dello scomparto. Risciacquare a fondo con acqua calda.



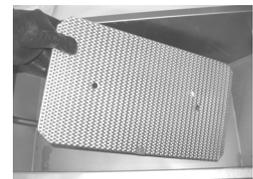
### 20 Rimuovere il tampone o la carta del filtro dalla coppa

Estrarre il tampone o la carta del filtro dalla coppa e scartarlo.



### 21 Rimuovere lo schermo interno in basso

Estrarre lo schermo interno in basso dalla coppa e pulire con soluzione di SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) o McD HA il pozzetto dello scomparto. Risciacquare a fondo con acqua calda.



### 22 Pulire la coppa di scarico del filtro

Rimuovere l'olio e i detriti dalla coppa del filtro.



Continuazione ►

### 23 Riassemblare

Riassemblare in ordine inverso, ponendo prima lo schermo di fondo nella coppa del filtro, seguito dal tampone del filtro con il lato ruvido rivolto verso l'alto o la carta del filtro, l'anello di tenuta e il cestello per la raccolta dei rifiuti.



#### ★ Suggerimento

Accertarsi che la coppa del filtro, lo schermo inferiore, il cestello per la raccolta dei rifiuti e l'anello di tenuta siano perfettamente asciutti prima di disporre il tampone del filtro nella coppa, in quanto l'acqua dissolverebbe il tampone del filtro.

<b>Perché</b>	Per garantire prodotti fritti di alta qualità e ridurre la possibilità di incendi vicino alla friggitrice	
<b>Tempo richiesto</b>	5 minuti per preparare	45 minuti per completare
<b>Ora del giorno</b>	Dopo la chiusura	Per i ristoranti H24: la notte o durante i periodi di basso volume
<b>Icone di pericolo</b>	 Elettricità  Olio caldo  Superfici calde  Manipolazione manuale  Oggetti/superfici affilati  Pavimenti scivolosi	

**Strumenti e forniture**



**Procedura**

**1 Spegnere le friggitrici.**  
Portare in posizione SPENTA (spento) l'interruttore di alimentazione di tutte le friggitrici.



**2 Rimuovere e svuotare il condotto del grasso e la coppa.**  
Rimuovere il condotto del grasso dalla cappa. Rimuovere la coppa del grasso dalla cappa. Il condotto e la coppa si trovano sotto i filtri della cappa. Versare l'olio presente nel condotto e nella coppa nel carrello di smaltimento.

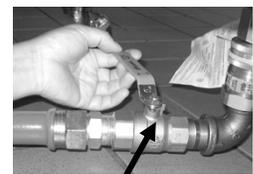


 **Olio caldo**  
L'olio nel condotto e nella coppa può essere caldo. Usare i guanti.

Continuazione ►

**3 Chiudere e scollegare il gas.**  
Se la friggitrice non è a gas, saltare questo passo.

Se la friggitrice è a gas, usare la valvola di chiusura del gas manuale per chiudere il gas. La valvola di chiusura del gas manuale si trova sulla linea di alimentazione, prima della sconnessione rapida. Scollegare quindi la linea del gas dalla friggitrice tramite la sconnessione rapida.



Chiusura manuale

 **Allarme apparecchiatura**  
Usare solo la valvola di chiusura del gas manuale per chiudere il gas. *Non usare le sconnessioni rapide.*

Continuazione ►

## Pulire la zona dietro le friggitrici (continuazione)

### 4 Preparare la friggitrice per la pulizia.

Rilasciare i blocchi delle ruote della friggitrice.

Se la friggitrice ha una copertura, sollevare la parte frontale della copertura fino a che l'alzatina liberi il ripiano del filtro. Allontanare delicatamente la friggitrice dal parafiamma, solo fino a quando la copertura liberi il ripiano del filtro.

Fissare la copertura, se presente. Coprire tutte le vasche con le loro coperture.

Spostare ulteriormente la friggitrice dal parafiamma in modo da poter pulire dietro la friggitrice.



#### Olio caldo

L'olio nella friggitrice può essere molto caldo. Spostare la friggitrice lentamente, in modo da non far fuoriuscire l'olio. Usare i guanti.

### 5 Scollegare la friggitrice dall'elettricità.

Scollegare il cavo di alimentazione della friggitrice dalla presa afferrando la spina. È possibile che occorra ruotare il cavo per rimuoverlo dalla presa.



#### Elettricità

### 6 Pulire i filtri della friggitrice.

Rimuovere i filtri dalla cappa. Portare i filtri nel lavandino a tre vasche e immergerli in KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) o Diversey McD HA.



#### Sostanze chimiche

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



Continuazione ►

### 7 Pulire la zona dietro la friggitrice.

Usare una spatola per rimuovere il grasso morbido e i residui carbonizzati dalla zona dietro la friggitrice. Pulire le seguenti zone in quest'ordine: le parti raggiungibili della pila, il retro della cappa, i lati della cappa, la rientranza del filtro.

Per una friggitrice elettrica, usare poi la spatola per eliminare il grasso morbido e i residui carbonizzati da tutta la lastra metallica attorno alla friggitrice, il distanziatore e il supporto della friggitrice. Proseguire al passo 8 dopo che queste zone sono state pulite.

Su una friggitrice a gas, usare quindi la spatola per eliminare il grasso morbido e i residui carbonizzati da queste zone in questo ordine: il limitatore di flusso, tutta la lamiera metallica attorno alla friggitrice, la pala a gravità rimovibile, il distanziatore e il supporto della friggitrice.

Su una friggitrice a gas, prestare attenzione a non versare grasso morbido o residui carbonizzati nel passaggio del flusso della friggitrice durante la pulizia.

#### ▣ Allarme apparecchiatura

Non rompere il fusibile di protezione antincendio nella parte in basso della pila. La rottura attiverà il sistema antincendio.

Continuazione ►



## Pulire la zona dietro le friggitrici (continuazione)

### 8 Pulire la zona dietro la friggitrice.

Usare una spazzola in nylon per la vasca, una spazzola angolata e un secchio con una soluzione calda di KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) o Diversey McD HA per pulire tutte le zone da cui nel passo 7 sono stati rimossi i detriti. Pulire le zone nello stesso ordine descritto nel passo 7. Poi usare la spazzola angolata per pulire il pavimento attorno alla friggitrice.

Passare tutte le zone con carta assorbente finché siano pulite e asciutte.



#### Pavimenti scivolosi

Il pavimento potrebbe essere bagnato nelle zone in cui lo si è pulito.

### 9 Chiedere al manager di controllare.

Chiedere a un manager di controllare il lavoro fatto e di approvare la pulizia. Ripetere eventuali pulizie richieste dal manager.

### 10 Lavare le gambe e le ruote della friggitrice.

Usare una spazzola in nylon per vasca e un secchio con soluzione calda di KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) o Diversey McD HA per lavare le gambe e le ruote della friggitrice. Asciugare con carta assorbente.

### 11 Lavare il pavimento attorno alla friggitrice.

Usare una scopa di filacce e un secchio con soluzione calda di KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) per lavare tutto il pavimento attorno alla friggitrice.



#### Pavimenti scivolosi

Dopo il lavaggio il pavimento deve essere bagnato.



Continuazione ►

### 12 Lasciare asciugare le superfici.

Lasciare che la friggitrice, il muro e le superfici dei pavimenti asciughino all'aria.



### 13 Ricollegare la friggitrice con l'elettricità.

Spostare delicatamente la friggitrice verso la presa elettrica fino a poter inserire la spina. Inserire la spina nella presa.



#### Elettricità



#### Olio caldo

L'olio nella friggitrice può essere molto caldo. Spostare la friggitrice lentamente, in modo da non far fuoriuscire l'olio.



### 14 Preparare la friggitrice per l'uso.

Spostare delicatamente la friggitrice in avanti fino a che sia vicina al ripiano del filtro. Rimuovere i coperchi da tutte le vasche. Sollevare la copertura fino a che l'alzatina liberi il ripiano del filtro, quindi spostare delicatamente la friggitrice nella sua normale posizione.



### 15 Ricollegare la friggitrice con l'alimentazione del gas.

Se la friggitrice è elettrica, saltare questo passo.

Verificare la presenza di grasso su entrambe le estremità della sconnessione rapida. Pulire la sconnessione rapida, se necessario. Ricollegare il connettore della linea del gas.



Continuazione ►

#### Allarme apparecchiatura

Assicurarsi che la sconnessione rapida del gas sia ben chiusa e bloccata prima di aprire la linea del gas.

## Pulire la zona dietro le friggitrici (continuazione)

### 16 Reinstallare i filtri e il condotto del grasso del grasso.

Bloccare le ruote. Reinstallare i filtri e il condotto del grasso nella cappa.



### 17 Aprire la linea del gas.

Se la friggitrice è elettrica, saltare questo passo.



Ruotare la valvola di chiusura del gas nella posizione aperta. Accendere il computer per garantire la riaccensione dei bruciatori. Una volta che i bruciatori si siano riaccesi è possibile spegnere il computer.

### 18 Pulire la zona dietro le altre friggitrici.

Ripetere i passi dall'1 al 17 per tutte le altre friggitrici.



<b>Perché</b>	Per mantenere gli standard di sicurezza degli alimenti	
<b>Tempo richiesto</b>	1 minuto per preparare	5 minuti per completare, una volta che la friggitrice abbia raggiunto la temperatura di cottura. La temperatura di cottura dovrebbe essere raggiunta in circa 45 minuti. Per i ristoranti H24: durante i periodi di basso volume
<b>Ora del giorno</b>	All'apertura	
<b>Icone di pericolo</b>	 <b>Olio caldo</b>  <b>Superfici calde</b>	

### Strumenti e forniture



Pirometro con sonda per vasca di frittura



Guanti in neoprene

### Procedura

#### 1 Calibrare il pirometro.

Riempire un bicchiere con del ghiaccio e aggiungere acqua fredda dall'erogatore fino a coprire il ghiaccio. Il bicchiere dovrebbe contenere il 50 per cento di ghiaccio e il 50 per cento di acqua.

#### Immergere la sonda nell'acqua

Immergere la sonda nell'acqua e mescolare continuamente fino a che la lettura della temperatura si stabilizzi.

#### Leggere la temperatura

La lettura dovrebbe essere di 0 °C (32 °F), più o meno 1 °C (2 °F). In caso contrario, il pirometro può avere bisogno di essere calibrato, riparato o sostituito. Per la calibrazione, seguire le procedure di calibrazione, controllo e regolazione fornite dal produttore del pirometro.



#### 2 Accendere la friggitrice e riscaldare l'olio.

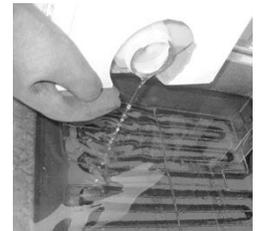
Premere il pulsante di accensione per accendere la friggitrice. Impostare la friggitrice per il prodotto da cuocere. Lasciare che l'olio nella friggitrice raggiunga la temperatura di cottura, poi spegnere.



Continuazione ►

#### 3 Controllare il livello dell'olio.

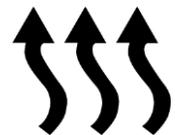
Controllare il livello dell'olio quando l'olio abbia raggiunto la temperatura di cottura. Se l'olio è al di sopra della linea "Livello dell'olio", rimuovere olio fino al raggiungimento della linea scaricandolo nella coppa o nell'unità di smaltimento. Se l'olio è al di sotto della linea "Livello dell'olio", aggiungere olio fino a raggiungere la linea.



**Olio caldo**  
L'olio nella friggitrice è molto caldo.  
Usare i guanti.

#### 4 Accendere e spegnere la vasca.

Accendere e spegnere la vasca tre volte. L'indicatore di calore si accenderà quando la friggitrice si sta riscaldando.



Continuazione ►

## Calibrare la friggitrice (continuazione)

### 5 Leggere la temperatura dell'olio.

Inserire la sonda del pirometro nell'olio caldo entro 2,5 cm (1 pollice) dalla punta della sonda. La punta dovrebbe essere a circa 7,6 cm (3 pollici) sotto la superficie dell'olio. Lasciare che la lettura della temperatura si stabilizzi.



### 6 Visualizzare la temperatura della friggitrice.

Premere il pulsante della temperatura per la vasca in cui è stata testata la lettura del pirometro. Il display visualizzerà la temperatura della vasca.



### 7 Confrontare le letture della temperatura.

Confrontare la lettura della temperatura sul pirometro con quella corrispondente sul display.



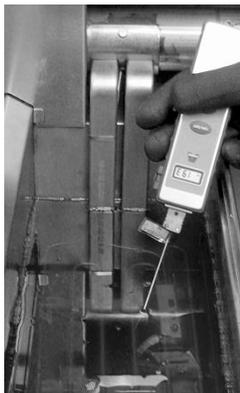
Se le due temperature differiscono per meno di 3 °C (5 °F) (in più o in meno), non occorre regolare l'impostazione della temperatura.

Se le due temperature differiscono per più di 3 °C (5 °F) (in più o in meno), chiamare un tecnico dell'assistenza per segnalare il problema.

### 8 Ripetere per l'altro lato di una vasca divisa.

Se la vasca testata era intera, saltare questo passo e procedere al passo 9.

Se la vasca testata era uno dei lati di una vasca divisa, ripetere i passi dal 5 al 7 per l'altro lato della vasca divisa.



Continuazione ►

### 9 Fine del controllo di calibrazione.

Terminati i passi dal 5 al 7 per la vasca (o per i due lati di una vasca divisa), premere il pulsante di accensione per terminare il controllo di calibrazione della vasca.



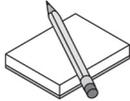
### 10 Calibrare le altre friggitrici.

Ripetere i passi dall'1 al 9 per le altre friggitrici.



<b>Perché</b>	Per mantenere gli standard di sicurezza alimentari per i prodotti fritti	
<b>Tempo richiesto</b>	1 minuto per preparare	5 minuti per completare,
<b>Ora del giorno</b>	All'apertura	Per ristoranti H24: al mattino
<b>Icone di pericolo</b>	 Olio caldo	 Superfici calde

### Strumenti e forniture



Carta e matita

### Procedura

#### 1 Accendere la friggitrice.

Premere il pulsante di accensione per accendere la friggitrice. Il display mostrerà "PRERISC" o "INIZIA"



#### 2 Verificare il tempo di recupero più recente.

La friggitrice registra automaticamente il proprio tempo di recupero ogni volta che la temperatura della vasca sale da 121 °C (250 °F) a 149 °C (300 °F).

Premere il pulsante "?". Premere il pulsante RECUPERO. Su entrambi i display verrà visualizzato il tempo di recupero più recente. Prendere nota del tempo di recupero.

**NOTA: se la friggitrice utilizza grasso solido, il grasso deve essere mescolato dopo che la friggitrice sia uscita dalla temperatura di fusione e prima che raggiunga i 121 °C (250 °F) per impedire che le grandi masse di grasso solido incrementino i tempi di recupero.**



Continuazione ►

#### 3 Confrontare il tempo di recupero più recente con il tempo di recupero accettabile.

Il tempo di recupero accettabile per le friggitrici elettriche è inferiore a 1:40 (un minuto e quaranta secondi). Il tempo di recupero accettabile per le friggitrici a gas è inferiore a 2:25 (due minuti e venticinque secondi).

Se il tempo di recupero di cui si è preso nota è inferiore al tempo di recupero accettabile della friggitrice, le prestazioni della friggitrice sono accettabili. Procedere al Passo 5.

Se il tempo di recupero di cui si è preso nota è superiore al tempo di recupero accettabile della friggitrice, le prestazioni della friggitrice non sono accettabili. Procedere al passo successivo.



Continuazione ►

## Calibrare il tempo di recupero della friggitrice (continuazione)

### 4 Regolare la friggitrice, se necessario.

Se il tempo di recupero della friggitrice non è accettabile, verificare i seguenti elementi della friggitrice. Se si incontrano problemi, correggerli come descritto.



Solo per le friggitrici elettriche, verificare che la grande spina di alimentazione sia correttamente collegata alla presa. Regolare se necessario.

Solo per le friggitrici a gas, verificare l'angolo di tenuta, la pala a gravità e il distanziatore. Regolarne il posizionamento se necessario.

Solo per le friggitrici a gas, verificare il flusso dell'aria e la ventola di combustione. Regolare se necessario.

Solo per friggitrici a gas, verificare le condizioni dei bruciatori radianti.

**Fare riferimento alla guida alla risoluzione dei problemi nel Manuale dell'utente.**

### 5 Ricalibrare le altre friggitrici.

Ripetere i passi dall'1 al 4 per le altre friggitrici.



### 6 Controllare di nuovo il tempo di recupero.

**Qualora il tempo di recupero non sia raggiunto nel tempo appropriato, per avere assistenza chiamare il servizio Hotline Frymaster al numero 1-800-551-8633.**



<b>Perché</b>	Rimuovere l'olio bruciato dal sensore dell'olio per prevenire problemi di riscaldamento.	
<b>Tempo richiesto</b>	5 minuti per preparare	15 minuti per completare (5 minuti per recipiente)
<b>Ora del giorno</b>	Durante i periodi di basso volume.	

**Icone di pericolo** Olio caldo Superfici calde Sostanze chimiche Liquido/vapore caldi

**Strumenti e forniture**



**Procedura**

**1 Prepararsi per la pulizia del sensore dell'olio e spegnere la friggitoria.**

Indossare i guanti in neoprene, il grembiule resistente al calore e una maschera facciale. Occorre indossare questi dispositivi durante tutta la procedura.

Questa procedura deve essere eseguita una vasca alla volta.

Premere il pulsante di accensione per spegnere la friggitoria.



**2 Premere il pulsante FILTRO.**

Premere il pulsante Filtro al fondo dello schermo per visualizzare il menu Filtro.



**3 Selezionare Scarica olio**

Selezionare e premere SCARICA OLIO dall'elenco.



Continuazione ►

**4 Premere il pulsante Sì (✓).**  
Il controller visualizza "SCARICA OLIO COPPA?"

Premere il pulsante Sì (✓) per continuare.



**5 Scarico**  
L'olio viene scaricato dalla vasca.



**6 Premere il pulsante Sì (✓).**  
Quando la vasca è vuota, il controller visualizza "LA VASCA È VUOTA?"

Premere il pulsante Sì (✓) per continuare.



Continuazione ►

## Pulizia del sensore dell'olio (continuazione)

### 7 Pulire il sensore dell'olio.

Utilizzare il tampone o la spugnetta non abrasiva resistenti alle alte temperature e il detergente per friggitrice per rimuovere l'olio bruciato dal sensore dell'olio. Passare con carta assorbente per rimuovere ogni residuo.



Superfici calde



Sostanze chimiche



Olio caldo



### 8 Premere il pulsante Sì (✓).

Il controller visualizza “RIEMPI VASCA DA COPPA”.

Premere il pulsante Sì (✓) per continuare.

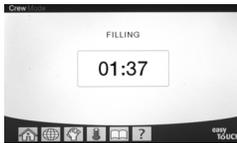


### 9 Riempimento

L'olio ritorna nella vasca.



Olio caldo



### 10 Premere il pulsante Sì (✓).

Il controller visualizza “LA VASCA E PIENA?”

Premere il pulsante Sì (✓).



### 11 Premere il pulsante Sì.

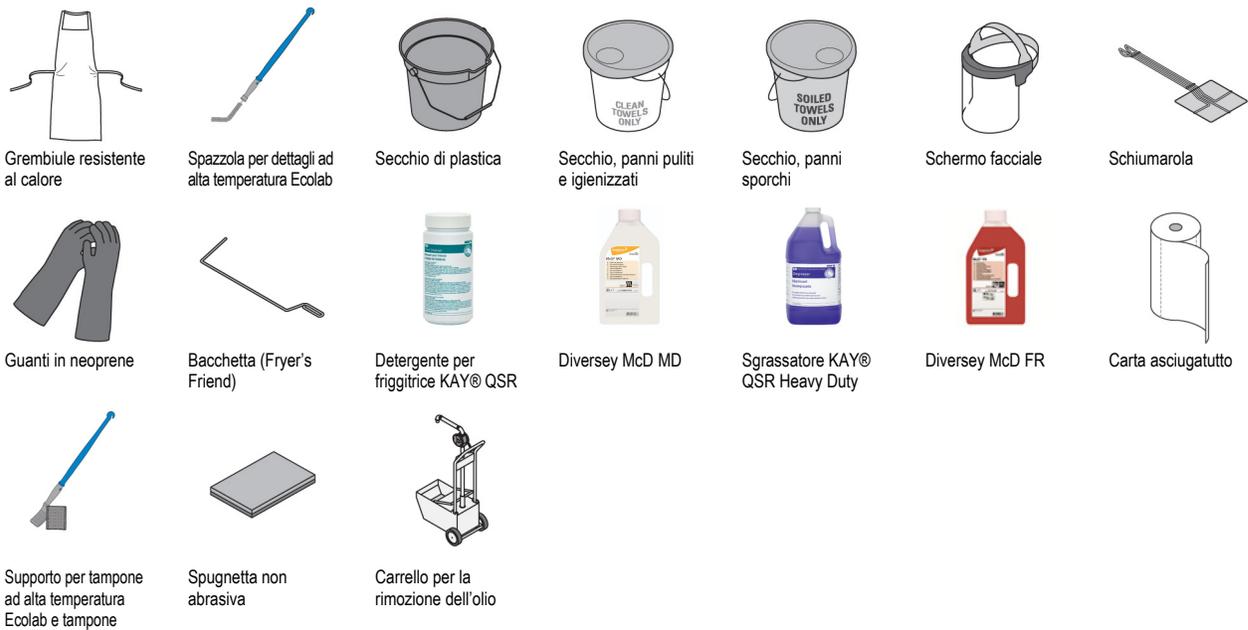
Premere SÌ è piena. Se la vasca non è piena, premere NO e tornare al passo 9.



### 12 Ripetere per le altre vasche di frittura.

<b>Perché</b>	Rimuovere l'olio bruciato dagli elementi (se elettrica) e dalla vasca di frittura.	
<b>Tempo richiesto</b>	5 minuti per preparare	15 minuti per completare; 60 minuti per completare ogni recipiente
<b>Ora del giorno</b>	Questa attività può essere svolta una vasca per volta o su più vasche. Sarà possibile servire i clienti con le vasche rimanenti.	Per ristoranti H24: Questa attività può essere svolta una vasca per volta o su più vasche. Sarà possibile servire i clienti con le vasche rimanenti.
<b>Icone di pericolo</b>		

**Strumenti e forniture**



**Procedura:** La Pulizia profonda segue procedure sviluppate da Kay Chemical o Diversey. Oltre a questo documento sono necessarie le loro istruzioni.

**1 Preparare per la pulizia profonda.**

Indossare i guanti in neoprene, il grembiule resistente al calore e una maschera facciale. Occorre indossare questi dispositivi durante tutta la procedura.

Questa procedura deve essere eseguita una vasca alla volta. Coprire le vasche vicine contenenti olio.

Verificare che i filtri della friggitrice siano installati. Accendere almeno una delle ventole di scarico. La ventola deve rimanere accesa durante l'intera procedura.

Verificare che il supporto del cestello sia presente nella vasca.



**Allarme apparecchiatura**  
Evitare di attivare accidentalmente il sistema antincendio tenendo accesa una delle ventole di scarico e i filtri della friggitrice installati durante l'intera procedura.

Continuazione ►

**2 Spegnere la friggitrice.**

Premere il pulsante di accensione per spegnere la friggitrice. Il display visualizzerà "OFF".



**3 La friggitrice è SPENTA.**



**4 Premere il pulsante FILTRO**

Premere il pulsante Filtro al fondo dello schermo per visualizzare il menu Filtro.

Questa procedura deve essere eseguita una vasca alla volta.



Continuazione ►

## Modalità di pulizia profonda sistema JIB (continuazione)

### 5 (Solo per le vasche divise)

#### Selezionare la vasca

Selezionare e premere la vasca da pulire.



### 6 Premere la freccia in giù

Premere la freccia in giù per scorrere alla schermata successiva.



### 7 Selezionare PUL PROFONDA

Selezionare e premere PUL PROFONDA dall'elenco.



### 8 Confermare la pulizia profonda - Premere il pulsante ✓

Il controller visualizza PUL PROFONDA?

Premere il pulsante ✓ per continuare.

Premere il pulsante X per NO e il controller ritorna al menu di filtrazione.



### 9 Verificare che l'olio sia stato rimosso.

Il controller visualizza OLIO VASCA RIMOSSO.

**Vasca piena di olio:** Premere il pulsante X (NO) se è presente dell'olio nella vasca.  
**Svuotare la vasca:** Premere il pulsante ✓ (SÌ) se la vasca è vuota. Procedere al Passo 15.



### 10 Rimuovere la coppa del filtro.

Rimuovere la coppa del filtro e il cestello per la raccolta dei residui, l'anello di tenuta, il tampone del filtro e lo schermo.

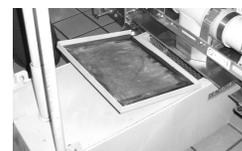
 Superfici calde



Continuazione ►

### 11 Posizionare la MSDU.

Verificare che la MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit o Cartuccia di rimozione dell'olio) sia presente sotto lo scarico.



### 12 Premere il pulsante ✓. Il controller visualizza UNITA DI SMALTIMENTO A POSTO?

Premere il pulsante ✓ (YES) e lasciare che l'olio scenda nel carrello di rimozione dell'olio. Spingere eventuali residui di cibo fritto o di altri sedimenti nella valvola di scarico, in modo da eliminarli. Il controller visualizza prima SCARICO IN CORSO, poi LA VASCA È VUOTA?

 Olio caldo

L'olio può essere molto caldo. Evitare gli schizzi d'olio.



### 13 Verificare lo stato della vasca.

Premere il pulsante ✓ (SÌ) quando la vasca sia vuota.



### 14 Sostituire la coppa del filtro.

Posizionare una coppa filtro con tutti i componenti interni rimossi nell'armadietto della friggitrice.

 Superfici calde



Continuazione ►

## 15 Versare sgrassante e acqua calda nella vasca.

Versare KAY® QSR Heavy Duty Degreaser o Diversey McD MD o McD FR delicatamente nella vasca. Usare 2,52 litri (2/3 di gallone) di sgrassatore per pulire una vasca intera. Usare 1,26 litri (1/3 di gallone) di sgrassatore per pulire un lato di una vasca divisa. Terminare riempiendo la vasca con acqua calda. La soluzione deve superare di 2,5 cm (1 pollice) la linea di riempimento.

Fare riferimento alle procedure fornite da Kay Chemical o Diversey per la pulizia profonda della friggitrice per avere ulteriori indicazioni.



### Sostanze chimiche

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



## 16 Dopo avere aggiunto la soluzione detergente

Il controller visualizza SOLUZIONE AGGIUNTA? Premere il pulsante ✓ (Sì).



## 17 Avvia pulizia profonda

Il controller visualizza PUL PROFONDA in alternanza con un timer di conto alla rovescia per un'ora. La soluzione raggiungerà una temperatura di 91 °C (195 °F). La soluzione deve sobbollire leggermente. Completare i passi dal 15 al 18 mentre il timer scorre.



### Liquido/vapore caldi

La soluzione non deve mai bollire violentemente, per evitare che tracimi. Se l'unità inizia a bollire, annullare la pulizia profonda premendo e tenendo premuto il pulsante di accensione per tre secondi.

Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante la pulizia profonda.



Continuazione ►

## 18 Pulire i cestelli di frittura.

Immergere i cestelli di frittura nella soluzione detergente. Fare in modo che un altro componente dello staff rimuova i cestelli quando saranno puliti e li porti nel lavandino a tre vasche, dove dovrà sciacquarli e asciugarli completamente.

### Allarme apparecchiatura

Non immergere parti di alluminio nella soluzione in ebollizione.

I supporti metallici pieni dei cestelli sono in alluminio.



## 19 Pulire il supporto dei cestelli.

Usare la bacchetta (Fryer's Friend) per rimuovere il supporto dei cestelli dalla vasca. Fare in modo che un altro componente dello staff porti il supporto nel lavandino a tre vasche e li risciacqui con cura in acqua calda. Asciugare completamente.



### Superfici calde

Il supporto dei cestelli è molto caldo.



## 20 Pulire l'interno della vasca.

Pulire le pareti laterali, frontale e posteriore della vasca con un supporto per tampone resistente alle alte temperature, una spugnetta non abrasiva e Kay QSR Fryer Cleanser per rimuovere eventuali depositi rimanenti.



## 21 Fine pulizia

Dopo un'ora, il display visualizza FINE PULIZIA e attiva un segnale sonoro. Premere il pulsante ✓ (Sì) per annullare l'allarme.



Continuazione ►

## 22 Scaricare la soluzione dalla vasca.

Il controller visualizza SOLUZIONE RIMOSSA?

**Seguire la procedura Kay Chemical o Diversey di pulizia profonda per rimuovere la soluzione.**

Dopo aver rimosso la soluzione, premere il pulsante ✓ (SÌ).



**Liquido/vapore caldi**

La soluzione sarà molto calda. Evitare gli schizzi.

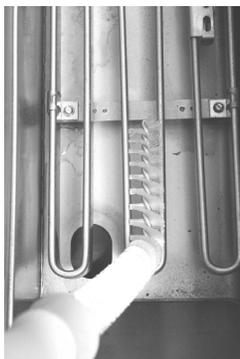


## 23 Pulire l'interno della vasca.

Il controller visualizza PUL VASCA COMPLETATA?

Usare un supporto per tampone resistente alle alte temperature, una spugnetta non abrasiva e Kay QSR Fryer Cleanser per pulire le pareti laterali, frontale e posteriore della vasca. Rimuovere eventuali depositi rimanenti. Usare la spazzola per dettagli ad alta temperatura per pulire fra e sotto le resistenze, gli angoli della vasca ed eventuali altre zone difficili da raggiungere.

Quando la vasca è pulita, premere il pulsante ✓ (SÌ).



## 24 Scarico

Il controller visualizza IN SCARICO per scaricare la piccola quantità di soluzione della vasca.



**Liquido/vapore caldi**

La soluzione sarà molto calda. Evitare gli schizzi.



Continuazione ►

## 25 Risciacquare la vasca con acqua.

Risciacquare accuratamente la vasca con acqua tiepida (38 °C o 100 °F).

Accertarsi che la coppa del filtro sia inserita per raccogliere l'acqua del risciacquo. Ripetere con altra acqua tiepida pulita. Tenere sotto controllo il livello dell'acqua nella coppa del filtro, affinché non fuoriesca. Potrebbe essere necessario svuotarla fra i diversi risciacqui.



## 26 Risciacquo completo

Il controller visualizza RISCIACCO COMPLETO?

Premere il pulsante ✓ (SÌ) quando il risciacquo sia completo.



## 27 Rimuovere la coppa del filtro.

Il controller visualizza RIMUOVERE COPPA.

Rimuovere la coppa del filtro e svuotare l'acqua.



**Superfici calde**



## 28 Asciugare la vasca, pulire e asciugare la coppa

Asciugare la vasca con un panno pulito e igienizzato. Asciugare completamente l'interno della vasca con carta assorbente. Pulire e asciugare la coppa del filtro.



## 29 Vasca e coppa asciutte

Il controller visualizza VASCA/COPPA ASCIUTTE?

Premere il pulsante ✓ (SÌ) quando vasca e coppa siano asciutte e pronte per tornare in servizio.



Continuazione ►

## Modalità di pulizia profonda sistema JIB (continuazione)

### 30 Sostituire la coppa del filtro.

Il controller visualizza  
INSERIRE COPPA.

Riassemblare i componenti e  
installare un tampone o una  
carta filtro puliti. Posizionare  
la coppa filtro con tutti i  
componenti interni installati  
nell'armadietto della  
friggitrice.



Superfici calde



### 31 Riempire la vasca di olio.

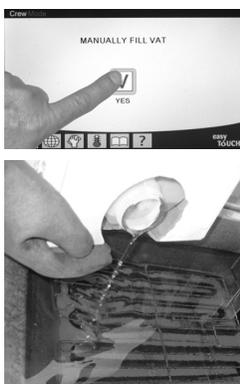
Il controller visualizza  
RIEMPI VASCA A MANO.

Riempire la vasca con la  
quantità appropriata di olio.

Premere il pulsante ✓ (Sì)  
quando la vasca sia piena di  
olio fino al livello inferiore.



Manipolazione manuale



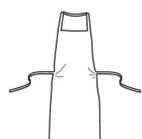
### 32 Tornare a OFF.

Il controller torna su OFF.



<b>Perché</b>	Rimuovere l'olio bruciato dagli elementi (se elettrica) e dalla vasca di frittura.	
<b>Tempo richiesto</b>	5 minuti per preparare	15 minuti per completare; 60 minuti per completare ogni recipiente
<b>Ora del giorno</b>	Questa attività può essere svolta una vasca per volta o su più vasche. Sarà possibile servire i clienti con le vasche rimanenti.	Per ristoranti H24: Questa attività può essere svolta una vasca per volta o su più vasche. Sarà possibile servire i clienti con le vasche rimanenti.
<b>Icone di pericolo</b>		

**Strumenti e forniture**



Grembiule resistente al calore



Spazzola per dettagli ad alta temperatura Ecolab



Secchio di plastica



Secchio, panni puliti e igienizzati



Secchio, panni sporchi



Schermo facciale



Schiumarola



Guanti in neoprene



Bacchetta (Fryer's Friend)



Detergente per friggitrice KAY® QSR



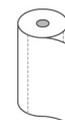
Diversey McD MD



Sgrassatore KAY® QSR Heavy Duty



Diversey McD FR



Carta asciugatutto



Supporto per tampone ad alta temperatura Ecolab e tampone



Spugnetta non abrasiva



Carrello per la rimozione dell'olio

**Procedura:** La pulizia profonda segue procedure sviluppate da Kay Chemical o Diversey. Oltre a questo documento sono necessarie le loro istruzioni.

**1 Prepararsi per la pulizia profonda spegnendo la friggitrice.**

Indossare i guanti in neoprene, il grembiule resistente al calore e una maschera facciale. Occorre indossare questi dispositivi durante tutta la procedura.

Questa procedura deve essere eseguita una vasca alla volta. Coprire le vasche vicine contenenti olio.

Verificare che i filtri della friggitrice siano installati. Accendere almeno una delle ventole di scarico. La ventola deve rimanere accesa durante l'intera procedura.

Verificare che il supporto del cestello sia presente nella vasca.



**Allarme apparecchiatura**  
Evitare di attivare accidentalmente il sistema antincendio tenendo accesa una delle ventole di scarico e i filtri della friggitrice installati durante l'intera procedura.

**Continuazione ►**

**2 Spegnere la friggitrice.**

Premere il pulsante di accensione per spegnere la friggitrice. Il display visualizzerà "OFF".



**3 La friggitrice è SPENTA.**



**4 Premere il pulsante FILTRO**

Premere il pulsante Filtro al fondo dello schermo per visualizzare il menu Filtro.

Questa procedura deve essere eseguita una vasca alla volta.



**Continuazione ►**

## Modalità di pulizia profonda sistema per olio sfuso (continuazione)

### 5 (Solo per le vasche divise)

#### Selezionare la vasca

Selezionare e premere la vasca da pulire.



### 6 Premere la freccia in giù

Premere la freccia in giù per scorrere alla schermata successiva.



### 7 Selezionare PUL PROFONDA

Selezionare e premere PUL PROFONDA dall'elenco.



### 8 Confermare la pulizia profonda - Premere il pulsante ✓

Il controller visualizza PUL PROFONDA?

Premere il pulsante ✓ (SÌ) per continuare.

Premere il pulsante X per NO e il controller ritorna al menu di filtrazione.



### 9 Verificare che l'olio sia stato rimosso.

Il controller visualizza OLIO VASCA RIMOSSO.

**Vasca piena di olio:** Premere il pulsante X (NO) se è presente dell'olio nella vasca.  
**Svuotare la vasca:** Premere il pulsante ✓ (SÌ) se la vasca è vuota. Procedere al Passo 19.



### 10 L'olio si scarica.

L'olio comincia a scaricarsi. Spingere eventuali residui di cibo fritto o di altri sedimenti nella valvola di scarico, in modo da eliminarli. Il controller visualizza prima SCARICO IN CORSO, poi LA VASCA È VUOTA?

 **Olio caldo**

L'olio può essere molto caldo. Evitare gli schizzi d'olio.



Continuazione ►

### 11 Verificare lo stato della vasca.

Premere il pulsante ✓ (SÌ) quando la vasca sia vuota.



### 12 Aprire la valvola di smaltimento.

Il controller visualizza APRI VALVOLA SCARICO.

Sbloccare la valvola tirare la valvola di scarico completamente in avanti per avviare lo scarico.



### 13 Smaltimento in corso

Il controller visualizza SMALTIMENTO per quattro minuti mentre la pompa è in funzione.



### 14 Rimuovere la coppa del filtro.

Il controller visualizza RIMUOVERE COPPA.

Rimuovere la coppa del filtro e verificare che sia vuota. Se è vuota, rimuovere il cestello per la raccolta dei residui, l'anello di tenuta, il tampono del filtro e lo schermo.



### 15 La coppa è vuota?

Il controller visualizza LA COPPA È VUOTA?

**Coppa vuota:** Premere il pulsante ✓ (SÌ).

**Olio nella coppa:** Premere il pulsante X (NO) e tornare al passo 13.



Continuazione ►

## Modalità di pulizia profonda sistema per olio sfuso (continuazione)

### 16 Reinstallare la coppa del filtro.

Il controller visualizza  
**INSERIRE COPPA.**  
Posizionare la coppa del filtro  
con tutti i componenti interni  
rimossi nell'armadietto della  
friggitrice.

 **Superfici calde**



### 17 Chiudere la valvola di scarico.

Il controller visualizza  
**CHIUDI VALVOLA  
SCARICO.** Chiudere la  
valvola di scarico spingendo  
completamente l'impugnatura  
della valvola verso il retro  
della friggitrice finché non si  
blocca. Bloccare  
l'impugnatura.



### 18 Versare sgrassante e acqua calda nella vasca.

Versare KAY® QSR Heavy  
Duty Degreaser o Diversey  
McD MD o McD FR  
delicatamente nella vasca.  
Usare 2,52 litri (2/3 di  
gallone) di sgrassatore per  
pulire una vasca intera. Usare  
1,26 litri (1/3 di gallone) di  
sgrassatore per pulire un lato  
di una vasca divisa.  
Terminare riempiendo la  
vasca con acqua calda. La  
soluzione deve superare di 2,5  
cm (1 pollice) la linea di  
riempimento.



**Continuazione ►**

Fare riferimento alle  
procedure Kay Chemical o  
Diversey per la pulizia  
profonda della friggitrice per  
avere ulteriori indicazioni.

 **Sostanze chimiche**  
KAY® QSR Heavy Duty  
Degreaser o Diversey McD  
MD o McD FR

### 19 Dopo avere aggiunto la soluzione detergente

Il controller visualizza  
**SOLUZIONE AGGIUNTA?**  
Premere il pulsante **✓ (Sì).**



### 20 Avvia pulizia profonda

Il controller visualizza **PUL  
PROFONDA** in alternanza  
con un timer di conto alla  
rovescia per un'ora. La  
soluzione raggiungerà una  
temperatura di 91 °C  
(195 °F). La soluzione deve  
sobbollire leggermente.  
Completare i passi dal 20 al  
22 mentre il timer scorre.

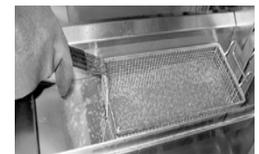
 **Liquido/vapore caldi**  
La soluzione non deve mai  
bollire violentemente, per  
evitare che tracimi. Se l'unità  
inizia a bollire, annullare la  
pulizia profonda premendo e  
tenendo premuto il pulsante di  
accensione per tre secondi.

Non lasciare mai incustodita  
la friggitrice durante la pulizia  
profonda.



### 21 Pulire i cestelli di frittura.

Immergere i cestelli di frittura  
nella soluzione detergente.  
Fare in modo che un altro  
componente dello staff  
rimuova i cestelli quando  
saranno puliti e li porti nel  
lavandino a tre vasche, dove  
dovrà sciacquarli e asciugarli  
completamente.



**Continuazione ►**

 **Allarme apparecchiatura**  
Non immergere parti di  
alluminio nella soluzione in  
ebollizione.  
I supporti metallici pieni dei  
cestelli sono in alluminio.

## Modalità di pulizia profonda sistema per olio sfuso (continuazione)

- 22 Pulire il supporto dei cestelli.**  
Usare la bacchetta (Fryer's Friend) per rimuovere il supporto dei cestelli dalla vasca. Fare in modo che un altro componente dello staff porti il supporto nel lavandino a tre vasche e li risciacqui con cura in acqua calda. Asciugare completamente.



**Superfici calde**

Il supporto dei cestelli è molto caldo.



- 23 Pulire l'interno della vasca.**  
Pulire le pareti laterali, frontale e posteriore della vasca con un supporto per tampone resistente alle alte temperature, una spugnetta non abrasiva e Kay QSR Fryer Cleanser per rimuovere eventuali depositi rimanenti.



- 24 Fine pulizia**  
Dopo un'ora, il controller visualizza FINE PULIZIA e attiva un segnale sonoro. Premere il pulsante ✓ (SÌ) per silenziare l'allarme.



- 25 Scaricare la soluzione dalla vasca.**  
Il controller visualizza SOLUZIONE RIMOSSA? Seguire la procedura Kay Chemical o Diversey di pulizia profonda per rimuovere la soluzione. Dopo aver rimosso la soluzione, premere il pulsante ✓ (SÌ).



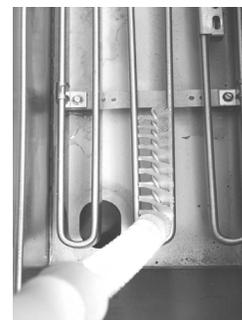
**Liquido/vapore caldi**

La soluzione sarà molto calda. Evitare gli schizzi.



Continuazione ►

- 26 Pulire l'interno della vasca.**  
Il controller visualizza PUL VASCA COMPLETATA? Usare un supporto per tampone resistente alle alte temperature, una spugnetta non abrasiva e Kay QSR Fryer Cleanser per pulire le pareti laterali, frontale e posteriore della vasca. Rimuovere eventuali depositi rimanenti. Usare la spazzola per dettagli ad alta temperatura per pulire fra e sotto le resistenze, gli angoli della vasca ed eventuali altre zone difficili da raggiungere.



Quando la vasca è pulita, premere il pulsante ✓ (SÌ).



- 27 Scarico**  
Il controller visualizza IN SCARICO per scaricare la piccola quantità di soluzione della vasca.



**Liquido/vapore caldi**

La soluzione sarà molto calda. Evitare gli schizzi.



- 28 Risciacquare la vasca con acqua.**  
Risciacquare accuratamente la vasca con acqua tiepida (38 °C o 100 °F). Accertarsi che la coppa del filtro sia inserita per raccogliere l'acqua del risciacquo. Ripetere con altra acqua tiepida pulita. Tenere sotto controllo il livello dell'acqua nella coppa del filtro, affinché non fuoriesca. Potrebbe essere necessario svuotarla fra i diversi risciacqui.



- 29 Risciacquo completo**  
Il controller visualizza RISCIAQUO COMPLETO? Premere il pulsante ✓ (SÌ) quando il risciacquo sia completo.



Continuazione ►

## Modalità di pulizia profonda sistema per olio sfuso (continuazione)

- 30 Rimuovere la coppa del filtro.**  
Il controller visualizza RIMUOVERE COPPA.

Rimuovere la coppa del filtro e svuotare l'acqua.

 **Superfici calde**



- 31 Asciugare la vasca, pulire e asciugare la coppa**

Asciugare la vasca con un panno pulito e igienizzato. Asciugare completamente l'interno della vasca con carta assorbente. Pulire e asciugare la coppa del filtro.



- 32 Vasca e coppa asciutte**

Il controller visualizza VASCA/COPPA ASCIUTTE? Premere il pulsante ✓ (SÌ) quando vasca e coppa siano asciutte e pronte per tornare in servizio.

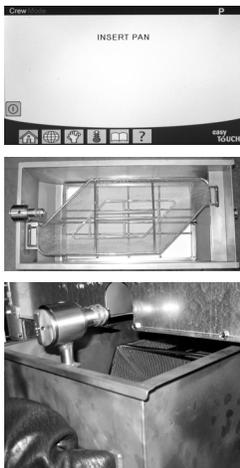


- 33 Sostituire la coppa del filtro.**

Il controller visualizza INSERIRE COPPA.

Riassemblare i componenti e installare un tampone o una carta filtro puliti. Posizionare la coppa filtro con tutti i componenti interni installati nell'armadietto della friggitrice.

 **Superfici calde**



- 34 Riempire la vasca di olio.**  
Il controller visualizza RIEMPI VASCA DA SFUSO?.

Premere il pulsante ✓ (SÌ) per procedere allo riempimento della vasca.

Premere il pulsante X (NO) per uscire senza riempire la vasca.



Continuazione ►

- 35 Riempire la vasca di olio.**  
Il controller visualizza INIZIA RIEMPIMENTO? PREMERE E TENERE PREMUTO.

Premere e tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. Rilasciare il pulsante quando la vasca sia piena di olio fino al livello inferiore.



- 36 Riempimento**

Il controller visualizza RILASCIA PULSANTE SE PIENO mentre la vasca si sta riempiendo di olio. Se il pulsante viene rilasciato il controller visualizza CONTINUARE A RIEMPIRE?

Premere il pulsante ✓ (SÌ) per continuare a riempire la vasca. Premere il pulsante X (NO) per uscire senza riempire la vasca.



- 37 Tornare a SPENTA.**

Il controller torna su SPENTA.



<b>Perché</b>	Se il limite superiore non funziona bene, questo potrebbe comportare un grave guasto all'apparecchio e condizioni di insicurezza. Non utilizzare mai una friggitrice con un limite superiore mal funzionante. Condurre questo test quando la friggitrice non sia necessaria per un'ora e l'olio debba essere sostituito. Scartare l'olio dopo avere terminato questo test.	
<b>Tempo richiesto</b>	45 minuti per il riscaldamento della friggitrice	25 minuti per vasca 1 ora affinché l'olio si raffreddi e possa essere smaltito.
<b>Ora del giorno</b>	Dopo la chiusura. Condurre questo test quando l'olio di cottura debba essere sostituito.	Per ristoranti H24: durante i periodi di basso volume, quando l'olio deve essere sostituito
<b>Icone di pericolo</b>	 Liquido/vapore caldi	 Olio caldo  Superfici calde

**Strumenti e forniture**



Carrello per la rimozione dell'olio



Guanti in neoprene

**Procedura**

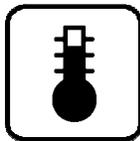
**1 Preparazione per il test.**

Accertarsi che l'olio nella friggitrice debba essere sostituito. L'olio deve essere scartato al termine della procedura.

Controllare il livello dell'olio nella friggitrice. Deve essere alla linea che identifica il livello superiore dell'olio.



Accertarsi che la friggitrice sia ACCESA. Controllare la temperatura dell'olio premendo il pulsante della temperatura. La temperatura dell'olio deve essere superiore agli 82 °C (180 °F).



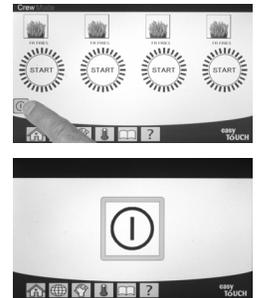
Verificare la presenza dei filtri del grasso della cappa e accendere le ventole di scarico. Le ventole devono rimanere accese durante l'intera procedura. Durante questa procedura l'olio nella friggitrice è riscaldato a temperature molto alte. L'olio potrebbe fumare leggermente e diventerà estremamente caldo.



Continuazione ►

**2 Spegner il controller**

Premere il pulsante spenta.



**3 Premere il pulsante Home**

Premere il pulsante Home.



**4 Premere il pulsante Servizio**

Premere il pulsante Servizio.



**5 Premere il pulsante Equipe**

Il controller visualizza il programma di livello 1.



Continuazione ►

## Verifica dei controlli di limite superiore (continuazione)

- 6 (Solo per le vasche divise)**  
**Selezionare la vasca**  
 Selezionare e premere la vasca da testare.



- 7 Premere e tenere premuto il pulsante**  
 Il controller visualizza **PREMERE E TENERE PREMUTO**. Premere e tenere premuto il pulsante per avviare il test di limite superiore. Durante il test, il controller visualizza la temperatura della vasca.



- 8 La vasca si riscalda**  
 Il controller visualizza **CALDO HI-1** quando la vasca raggiunge i 210 °C±12 °C (410 °F±10 °F). Nei controller utilizzati nell'Unione europea (quelli con marchio C), la temperatura è di 202 °C (395 °F).



- 9 Premere e tenere premuto il pulsante**  
 Il controller visualizza **PREMERE E TENERE PREMUTO**. Continuare a tenere premuto il pulsante.



- 10 Apertura del limite superiore**  
 Il controller visualizza **GUIDA** alternativamente con **HI-2** quando si apre il limite superiore, fra i 217 °C e i 231 °C (fra i 423 °F e i 447 °F).



- 11 Errore limite superiore**  
 Se il limite superiore non si apre, il controller visualizza **ERRORE LIMITE SUP TOGLI TENSIONE**. In questo caso scollegare immediatamente l'alimentazione e chiamare l'assistenza.



Continuazione ►

- 12 Quando l'olio si raffredda, passare a off.**  
 Quando l'olio si sia raffreddato sotto i 204 °C (400 °F), premere il pulsante di alimentazione per uscire e tornare a SPENTA.



- 13 Smaltire l'olio.**  
 Dopo un test di limite superiore, l'olio deve essere smaltito. Utilizzare l'MSDU (carrello per la rimozione dell'olio) per smaltire l'olio. Se si utilizza un sistema con olio sfuso, seguire le procedure appropriate per lo smaltimento dell'olio.



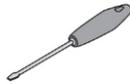
- 14 Verificare il limite superiore per tutte le altre friggitrici.**  
 Ripetere i passi dall 3 al 13 per tutte le altre friggitrici.

<b>Perché</b>	Per tenere la pompa del filtro della friggitrice in buono stato di funzionamento	
<b>Tempo richiesto</b>	2 minuti per preparare	5 minuti per completare
<b>Ora del giorno</b>	All'apertura: la friggitrice deve essere fredda	Per ristoranti H24: durante un periodo di basso volume, quando la friggitrice possa essere spenta
<b>Icone di pericolo</b>	 <b>Olio caldo</b>  <b>Superfici calde</b>	

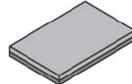
### Strumenti e forniture



O-ring per la pompa del filtro



Cacciavite a testa piatta



Spugnetta non abrasiva

### Procedura

#### 1 Preparare la friggitrice per la procedura.

Accertarsi che la friggitrice sia fredda. Questa procedura deve essere condotta solo quando la friggitrice sia fredda e la coppa del filtro sia vuota.



#### 2 Rimuovere la coppa del filtro.

Estrarre la coppa del filtro dall'armadietto.



#### 3 Sostituire l'O-ring.

Rimuovere l'O-ring dall'ugello della coppa. Sostituire l'O-ring con un O-ring nuovo. Gli O-ring possono essere acquistati dal proprio centro di assistenza autorizzato.



Continuazione ►

#### Allarme apparecchiatura

Utilizzare solo O-ring sostitutivi del produttore. Questi O-ring sono prodotti in modo specifico per essere utilizzati con oli di cottura ad alte temperature. Gli O-ring generici non possono essere utilizzati per questo scopo.

#### 4 Pulire i tubi di aspirazione.

Pulire i tubi di aspirazione maschio e femmina con una spugnetta non abrasiva.



#### 5 Reinstallare la coppa del filtro.

Reinstallare la coppa nel l'armadietto della friggitrice.



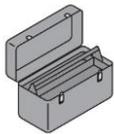
**Perché** Per tenere la friggitrice in buono stato di funzionamento.

**Tempo richiesto** 45 minuti per ventola per completare.

**Ora del giorno** Fuori orario. Per ristoranti H24: durante un periodo di basso volume, quando la friggitrice possa essere spenta.

**Icone di pericolo**  Superfici calde  Elettricità  Sostanze chimiche  Oggetti/superfici affilati

### Strumenti e forniture



Strumenti forniti dal tecnico



Sgrassatore KAY® QSR Heavy Duty



Diversey McD MD



Carta asciugatutto

### Procedura

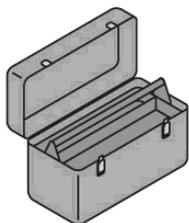
#### 1 Pulire la ventola di combustione.

Pulire le ventole di combustione. Seguire la procedura di pulizia riportata nel manuale dell'utente.



<b>Perché</b>	Frymaster consiglia che questa apparecchiatura venga ispezionata almeno annualmente da un tecnico di manutenzione autorizzato. Questo contribuirà a garantire che l'apparecchiatura possa operare in sicurezza e al massimo delle sue prestazioni.
<b>Tempo richiesto</b>	N/D <span style="float: right;">1 ora per friggitrice per completare l'ispezione</span>
<b>Ora del giorno</b>	L'ispezione deve essere programmata dall'esercizio per fare in modo che non vi siano interruzioni dell'attività e per garantire al verificatore un adeguato accesso all'apparecchiatura.
<b>Icone di pericolo</b>	 Sostanze chimiche  Elettricità  Olio caldo  Superfici calde  Manipolazione manuale  Parti in movimento  Oggetti/superfici affilati  Pavimenti scivolosi

**Strumenti e forniture**



Strumenti forniti dal tecnico

**Procedura**

**SOLO TECNICI QUALIFICATI**

- 1 Ispezione dell'armadietto**  
Ispezionare l'armadietto internamente ed esternamente, davanti e dietro, per verificare che non presenti un eccessivo accumulo di olio.  
 **Superfici calde**
- 2 Ispezione dell'elemento**  
Verificare che gli elementi riscaldanti siano in buone condizioni senza accumulo di olio carbonizzato/bruciato. Ispezionare gli elementi per eventuali segni di prolungata accensione a secco.
- 3 Ispezione dell'inclinazione**  
Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente quando si sollevano e abbassano gli elementi e che i conduttori degli elementi non siano piegati e/o rigati.  
**Continuazione ►**

- 4 Controllo del tempo di recupero della friggitrice.**  
Controllare il più recente tempo di recupero della friggitrice per tutte le vasche, utilizzando la procedura descritta in FR6 M1. Il tempo di recupero più recente deve essere inferiore a 1:40 (un minuto e quaranta secondi).  
  
Se il tempo di recupero della friggitrice è inferiore a 1:40 (un minuto e quaranta secondi). La procedura è terminata per questa vasca. Procedere al passo 6.
- 5 Regolare la friggitrice, se necessario.**  
Se il tempo di recupero della friggitrice non è accettabile, verificare i seguenti elementi della friggitrice. Se si incontrano problemi, correggerli come descritto.  
  
Solo per le friggitrici elettriche, verificare che le grandi spine di alimentazione siano correttamente collegate. Regolare se necessario. Proseguire al passo 6.
- 6 Controllo dell'assorbimento di corrente**  
Verificare che l'assorbimento di corrente degli elementi riscaldanti rientri nell'intervallo ammesso e indicato nella targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.  
**Continuazione ►**

## Ispezione annuale (solo friggitrici elettriche) (continuazione)

### 7 Controllo della sonda

Verificare che le sonde di temperatura, AIF, ATO, OIB (Oil Level Sensor: sensore del livello dell'olio) e di livello massimo siano connesse in modo appropriato, fissate saldamente e che funzionino correttamente e che il materiale di montaggio e le protezioni delle sonde siano presenti e propriamente installate.

### 8 Ispezione dei componenti elettrici

Verificare che i componenti della scatola dei componenti e della scatola dei contattori (cioè computer/controller, relè, schede di interfaccia, trasformatori, contattori, ecc.) siano in buone condizioni e privi di depositi d'olio e di altri detriti.

### 9 Ispezione connessioni del cablaggio

Verificare che le connessioni del cablaggio della scatola dei componenti e della scatola dei contattori siano fissate saldamente e che il cablaggio sia in buone condizioni.

### 10 Controllo della sicurezza del dispositivo

Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (cioè schermi dei contatti, interruttori di sicurezza dello scarico, interruttori di reset, ecc.) siano presenti e che funzionino correttamente.

### 11 Esame della vasca di frittura

Verificare che la vasca di frittura sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia adeguato.

### 12 Ispezione del cablaggio

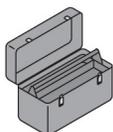
Verificare che tutti i cavi e le connessioni siano fissate saldamente e in buone condizioni.

### 13 Ispezione della linea dell'olio

Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio per eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano salde.

<b>Perché</b>	Frymaster consiglia che questa apparecchiatura venga ispezionata almeno annualmente da un tecnico di manutenzione autorizzato. Questo contribuirà a garantire che l'apparecchiatura possa operare in sicurezza e al massimo delle sue prestazioni.
<b>Tempo richiesto</b>	1,5 ore per finire
<b>Ora del giorno</b>	L'ispezione deve essere programmata dall'esercizio per fare in modo che non vi siano interruzioni dell'attività e per garantire al verificatore un adeguato accesso all'apparecchiatura.
<b>Icone di pericolo</b>	 Sostanze chimiche  Elettricità  Olio caldo  Superfici calde  Manipolazione manuale  Parti in movimento  Oggetti/superfici affilati  Pavimenti scivolosi

### Strumenti e forniture



Strumenti forniti dal tecnico

### Procedura

#### SOLO TECNICI QUALIFICATI

##### 1 Ispezione dell'armadietto

Ispezionare l'armadietto internamente ed esternamente, davanti e dietro, per verificare che non presenti un eccessivo accumulo di olio.



Superfici calde

##### 2 Controllare la pressione del gas regolata.

Contattare la compagnia locale del gas o un'agenzia di assistenza per controllare la pressione del gas all'esterno di ciascuno dei regolatori del gas della friggitrice.

Per il gas naturale, la pressione deve essere di 76 mm di colonna d'acqua (3 pollici di colonna d'acqua) Per il propano, la pressione deve essere di 210 mm di colonna d'acqua (8,25 pollici di colonna d'acqua)

Se la pressione non soddisfa questi standard, chiedere all'agenzia di assistenza o alla compagnia del gas di regolare la pressione per soddisfare gli standard.

##### 3 Controllo della sonda

Verificare che le sonde di temperatura e di livello massimo siano connesse in modo appropriato, fissate saldamente e che funzionino correttamente e che il materiale di montaggio e le protezioni delle sonde siano presenti e propriamente installate.

##### 4 Pulire e sostituire il tubo di aerazione della valvola del gas.

Pulire e sostituire il tubo di aerazione della valvola del gas. Seguire la procedura di pulizia riportata nel manuale di assistenza.

Continuazione ►

##### 5 Pulire la ventola di combustione.

Pulire le ventole di combustione. Seguire la procedura di pulizia riportata nel manuale di assistenza.

##### 6 Controllo del tempo di recupero della friggitrice.

Controllare il più recente tempo di recupero della friggitrice per tutte le vasche, utilizzando la procedura descritta in FR6 M1. Il tempo di recupero più recente deve essere inferiore a 2:25 (due minuti e venticinque secondi).

Se il tempo di recupero della friggitrice è inferiore a 2:25 (due minuti e venticinque secondi), la procedura per questa vasca è completa. Procedere al passo 9.

Continuazione ►

## Ispezione annuale (solo friggitrici a gas) (continuazione)

### 7 Controllo della combustione.

Se il tempo di recupero della friggitrice è inferiore a 2:25 (due minuti e venticinque secondi) saltare questo passo.

Collegare il multimetro in serie con il filo bianco del sensore della fiamma sull'accenditore. Lasciare in azione il bruciatore per almeno un minuto dopo il completamento del ciclo di fusione. Dopo 1 minuto, la lettura del multimetro dovrebbe essere tipicamente compresa fra 2,0µA e 2,5µA su moduli Fenwal. Qualunque altra lettura non è accettabile.

Dopo 90 secondi di funzionamento, controllare il colore del bruciatore. Il bruciatore dovrebbe brillare di colore rosso-arancio. Utilizzare lo schema di confronto dei colori del bruciatore all'interno dello sportello della friggitrice per identificare il colore corretto. Una fiamma blu o punti scuri sulla superficie del bruciatore non sono accettabili.

### 8 Se necessario, aumentare l'aria di combustione.

Se il tempo di recupero della friggitrice è inferiore a 2:25 (due minuti e venticinque secondi) saltare questo passo.

Se la lettura del multimetro o il colore del bruciatore non sono accettabili, regolare la piastra di ingresso della ventola dell'aria di combustione.

Allentare i dadi di chiusura della piastra di ingresso con una piccola chiave inglese. Aprire o chiudere la piastra per regolare il flusso dell'aria, tenendo sotto controllo la lettura del multimetro e il colore del bruciatore. Una fiamma blu significa di solito che il bruciatore non sta ricevendo abbastanza aria. Punti neri sul bruciatore significano di solito che il bruciatore sta ricevendo troppa aria.

Quando la lettura di corrente è all'interno dell'intervallo accettabile e il colore del bruciatore è rosso-arancio brillante, reggere la piastra di ingresso della ventola, quindi stringere i dadi di fissaggio della piastra.

### 9 Controllo della sicurezza del dispositivo

Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (cioè interruttori di sicurezza dello scarico, interruttori di reset, ecc.) siano presenti e che funzionino correttamente.

### 10 Esame della vasca di frittura

Verificare che la vasca di frittura sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia adeguato.

### 11 Ispezione del cablaggio

Verificare che tutti i cavi e le connessioni siano fissate saldamente e in buone condizioni.

Continuazione ►

### 12 Ispezione della linea dell'olio

Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio per eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano salde.

### 13 Ripetere i passi sulle altre friggitrici.

Ripetere i passi dal 2 al 12 per ogni altra vasca della friggitrice.

**QUESTA PAGINA È STATA LASCIATA INTENZIONALMENTE VUOTA.**