

Frymaster

Modeli broj BIELA14-T i BIGLA30-T
LOV – Mala količina ulja

Dnevni zadaci održavanja

- FR 6 D1 Čišćenje friteze
- FR 6 D2 Održavanje filtera

Dnevni zadaci održavanja

- FR 6 W1 Očistite područje
iza friteze

Dvotjedni zadatak održavanja

- FR 6 B1 Kalibrirajte fritezu

Mjesečni zadatak održavanja

- FR 6 M1 Kalibrirajte vrijeme
oporavka friteze
- FR 6 M2 Očistite senzor za ulje

Kvartalni zadaci održavanja

- FR 6 Q1 Duboko čišćenje,
sustav kanistera
- FR 6 Q2 Duboko čišćenje,
sustav tovarnog ulja
- FR 6 Q3 Provjera visoke granice
- FR 6 Q4 Pregled O-prstena
- FR 6 Q5 Očistite puhalo
zraka za
sagorijevanje

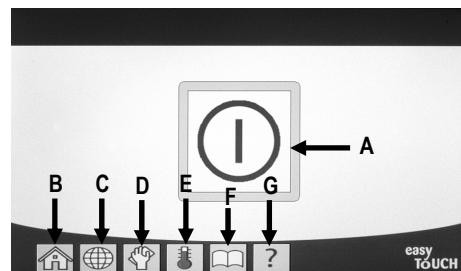
Godišnji zadaci održavanja

- FR 6 Al-T Serviserski pregled
(Samo električne friteze)

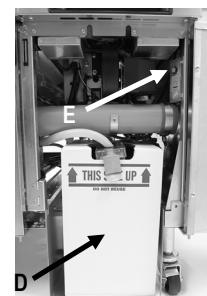
- FR 6 A2-T Servisni pregled
(Samo plinske friteze)

Kontrolor Modeli M4000

A Tipka UKLJUČENO/ISKLJUČENO, B. Tipka Početak, C. Tipke za promjenu jezika tipki
proizvoda, D. Tipka Filter, E. Tipka Temperatura, F. Tipka Izbornik, G. Tipka Informacije



Modeli BIGLA30-T



A. M4000 kontrolor, B. Filterski predzalosn, C. Filterski sud, D. Kanister
ulja, E. Tipka Resetovanje punjenja

△ Opasnosti

Ove ikone Vas obavještavaju o mogućoj opasnosti od osobne povrijede.

☒ Obavijesti o opremi

Potražite ovu ikonu da nađete informacije o načinu izbjegavanja oštećenja
opreme dok provodite postupak.

★ Savjeti

Potražite ovu ikonu da nađete korisne savjete o načinu provedbe postupka.



Zašto

Uklonjeno karamelizirano ulje sa friteze i čisto središte tijela.

Potrebno vrijeme

5 minuta za pripremu

15 minuta za završetak (5 minuta po posudi)

Doba dana

Tijekom razdoblja kada je manja gužva

Za restorane koji rade 24 sata: tijekom noći ili tijekom perioda smanjenog prometa

Ikone za opasnost

Vruće ulje



Vruće površine



Oštri predmeti/površine



Struja



Kemikalije

Alati i pribor

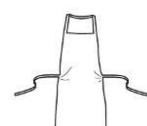
Ecolab Hi-Temp držać jastučića i jastučić



Jastuče za ribanje bez ogrebotina



Neoprenske rukavice



Kecelja, otporna na toplinu



KAY® QSR Sredstvo za čišćenje friteze



Štitnik za lice



Dodatak fritezi



KAY® QSR temeljni odmašćivač



Diversey McD MD



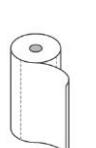
KAY® SolidSense svenamjenski super koncentrat (APSC)



Diversey McD UR koncentrat sprej



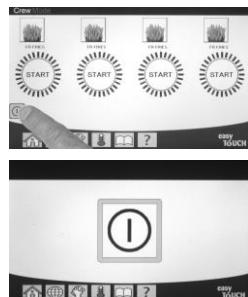
Kofa sa ubrusima potopljenim u dezinfekcione sredstvo



Papirni ubrus

Postupak**1 Isključite friteze.**

Okrenite sve naponske prekidače u položaj isključeno.

**2 Obucite zaštitnu opremu.**

Koristite svu McDonald's odobrenu zaštitnu opremu, uključujući kecelju otpornu na toplinu, štitnik za lice i neoprenske rukavice.



Ovaj postupak treba raditi samo za jednu bačvu.



Vruće ulje

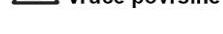
Vruće ulje može izazvati ozbiljne opekline

3 Očistite prednji i gornji dio središta grijaćeg tijela (samo električne friteze).

Noseći rukavice otporne na toplinu, stavite poklopce na posude za prženje tako da se prilagode posudi.



Vruće ulje



Vruće površine

Koristite malu količinu QSR sredstva za čišćenje friteze na Hi-Temp ili jastučetu za ribanje bez ogrebotina (samo električne friteze).

Koristite Hi-Temp ili jastuče za ribanje bez ogrebotina da očistite oko središta tijela i područja oko kućišta.



Nakon što je područje očišćeno, obrišite višak ubrusom potopljenim u dezinfekcione sredstvo. Neka ne kapa otopina sa ubrusa oko vrućeg ulja.

Svakodnevno čišćenje friteza (nastavak)

Sklonite poklopac posude za prženje i izvadite košaricu koristeći dodatak fritezi, postavljen sa strane. Podignite elemente pomoću dodatka.



Zamjenite poklopce posude za prženje i obrišite višak ulja sa elemenata papirnim ubrusom.



4 Očistite donju stranu središta grijajućeg tijela (samo električne friteze).

Koristite malu količinu QSR sredstva za čišćenje friteze na Hi-Temp ili jastučetu za ribanje bez ogrebotina.

Koristite Hi-Temp ili jastuče za ribanje bez ogrebotina da očistite oko središta elementa i područja oko kućišta.



Nakon što je područje očišćeno, obrišite višak ubrusom potopljenim u dezinfekcionalno sredstvo. Neka ne kapa otopina sa ubrusa oko vrućeg ulja.

Skinite poklopac posude za prženje. Koristeći dodatak fritezi, spustite elemente i zamjenite košaru.

5 Obrišite donje površine.

Čist ubrus potopljen u dezinfekcionalno sredstvo poprskajte temeljnim odmašćivačem, McD MD ili McD UR otopinom da biste temeljno obrisali sve površine friteze zbog uklanjanja masnoće i nakupljenih naslaga. Neka ne kapa otopina sa ubrusa oko vrućeg ulja. Neka se površina osuši na zraku.

 **Vruće površine**

 **Vruće ulje**

Ulje u fritezi može biti veoma vruće.

6 Obavijest o opremi

Kada brišete opremu, uvijek pazite da voda ne kapne u električne komponente.

6 Ponovite za ostale posude za prženje.



Zašto Čisti bačvu od mrvica i filtrira ulje temeljno radi duljeg trajanja ulja

Potrebno vrijeme 5 minuta za pripremu 10 minuta po bačvi za završetak

Doba dana Tijekom sati kada je manja gužva.

Ikone za opasnost



Alati i pribor



Rukavice, filtriranje



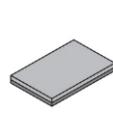
Štitnik za lice



Kecelja, otporna na toplinu



Ecolab Hi-Temp držać jastučića i jastučić



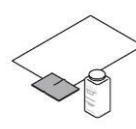
Jastuče za ribanje bez ogrebotina



Ecolab Hi-Temp četka za detalje



KAY® QSR sredstvo za čišćenje friteze



McFiltering Kit za ugrađeni sustav filtriranja



KAY® SolidSense svremenski super koncentrat (APSC)



Diversey McD HA

Postupak

1 Pritisnite tipku FILTER

Neka friteza bude uključena a ulje vruće da bi se postigli što bolji rezultati filtriranjem. Pritisnite tipku filtera na dnu zaslona da uđete u izbornik za filter.

Ovaj postupak treba raditi samo za jednu bačvu.



2 Odaberite Održavanje filtera

Odaberite i pritisnite MAINTENANCE FILTER (ODRŽAVANJE FILTERA) sa popisa.



nastavak ►

3 Pritisnite ✓ tipku

Kontrolor prikazuje MAINTENANCE FILTRATION (ODRŽAVANJE FILTRACIJE)?

Pritisnite ✓ tipku da nastavite.

Pritisnite X tipku za NE i kontrole će se vratiti na normalan rad.



4 Obucite zaštitnu opremu

Koristite svu McDonald's odobrenu zaštitnu opremu, uključujući kecelju otpornu na toplinu, štitnik za lice i neoprenske rukavice.

Pritisnite ✓ tipku.



Vruće ulje može izazvati ozbiljne opekline.



nastavak ►

Održavanje filtera (nastavak)

5 Provjerite filterski sud

Neka filterski sud i poklopac suda budu na svom mjestu.

Pritisnite ✓ tipku.

Ulje ističe iz bačve.

Savjet

Ako filterski sud nije pravilno stavljen, prikazuje se „P“ u gornjem desnom kutu.

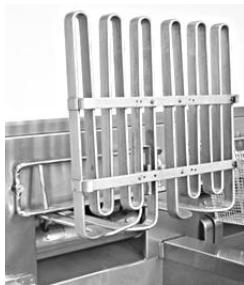


6 Podignite elemente (samo električne)

Nakon što ulje istekne, podignite okretnye elemente.

Vruće površine

Koristite zaštitne rukavice kada podižete elemente jer podizanje može izazvati opeklane.



7 Oribajte unutrašnjost bačve

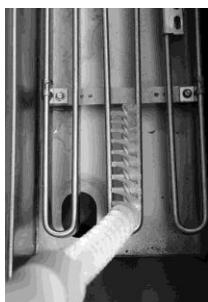
Koristite Hi-Temp držać jastučeta, jastuče ili jastuče za ribanje bez ogrebotina, i malu količinu KAY QSR sredstva za čišćenje friteze da oribate zidove, kutove i dno unutrašnjosti bačve. Koristite Hi-Temp četku za detalje da uklonite nakupljene ostatke sa elemenata (samo električnih), kutova bačvi i drugih teško dostupnih dijelova.

Obavijest o opremi

Pazite da ne oštetite sonde.



Pritisnite ✓ tipku kada završite.



nastavak ►

8 Očistite oko i oribajte senzore za ulje.

Koristite Hi-Temp jastuče i jastuče za ribanje bez ogrebotina te sredstvo za čišćenje friteze da biste uklonili karamelizirano ulje sa senzora za ulje (samo kod plinskih friteza). Obrisite papirnim ubrusima da uklonite sve ostatke.

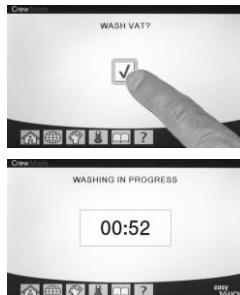


Očistite naslage oko AIF i ATO senzora (kod svih friteza). Koristite odvijač ili drugi sličan predmet kojim se možete približiti dijelu sa sondom. Pazite da ne oštetite sondu.

Pritisnite ✓ tipku kada završite.

9 Pranje

Kontrolor prikazuje WASH VAT (OPRATI BAČVU)? Sustavite elemente (samo električne) i pritisnite ✓ tipku. Kontrolor prikazuje WASHING IN PROGRESS (PRANJE U TIJEKU) dok se ulje spira kroz bačvu.



10 Ponovo operite

Nakon završetka ciklusa pranja, kontrolor prikazuje WASH AGAIN (PRATI PONOVO)? Ako je bačva čista, pritisnite X tipku. Ako bačva nije čista, pritisnite ✓ tipku i ponoviće se korak 9.



11 Ispiranje

Kontrolor prikazuje RINSING IN PROGRESS (ISPIRANJE U TIJEKU) dok se bačva puni uljem a zatim se izljeva radi ispiranja bačve.



12 Ponovo isperite

Nakon završetka ispiranja, kontrolor prikazuje RINSE AGAIN (ISPRATI PONOVO)? Ako je bačva čista, pritisnite X tipku. Ako bačva nije čista, pritisnite ✓ tipku i ponoviće se korak 11.



nastavak ►

Održavanje filtera (nastavak)

13 Poliranje

Kontrolor prikazuje POLISH (POLIRATI)? Pritisnite ✓ tipku za DA. Kontrolor prikazuje POLISHING (POLIRANJE) naizmjenično sa odbrojavanjem tajmera dok se ulje kreće kroz sustav tijekom pet minuta.

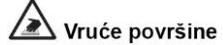


14 Napunite bačvu

Nakon završetka ciklusa poliranja, kontrolor prikazuje FILL VAT (NAPUNITI BAČVU)? Pritisnite ✓ i bačva će se puniti uljem.

17 Izvucite filterski sud

Otvorite vrata i malo izvucite filterski sud iz kućišta i sačekajte dok se kapanje ne zaustavi prije potpunog izvlačenja suda.

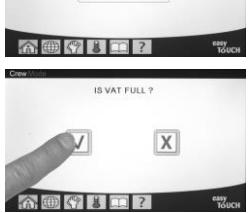


Vruće površine
Filterski sud može biti vruć! Koristite zaštitne rukavice, ili može doći do ozbiljnih opeklini.



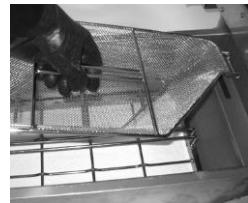
15 Da li je bačva puna?

Nakon što je bačva napunjena, kontrolor prikazuje IS VAT FULL (DA LI JE BAČVA PUNA)? Pritisnite X tipku da ponovo pokrenete pumpu ako bačva **NIJE** puna. Pritisnite ✓ tipku nakon što je bačva napunjena.



18 Sklonite korpu za mrvice

Podignite korpu za mrvice sa filterskog suda. Obrišite ulje i mrvice sa korpe za mrvice. Operite korpu za mrvice sapunom i vodom, i temeljno isperite vrućom vodom.



19 Sklonite donji pričvršni prsten filtera

Sklonite donji pričvršni prsten filtera i očistite vrućim SolidSense svenamjenskim super koncentratom (APSC) ili McD HA otopinom nad sudoperom. **Temeljno** isperite vrućom vodom.



20 Sklonite filterski jastučić ili papir sa suda

Izvucite filterski jastučić ili papir iz suda i odložite.



16 Uključite napajanje

Pritisnite tipku za napajanje da uključite kontrolor i vratite fritezu u normalan rad.

Savjet

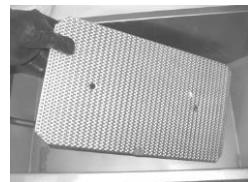
Ako filterski jastučić nije promjenjen, kontrolor prikazuje „CHANGE FILTER PAD“ (PROMJENITI FILTERSKI JASTUČIĆ)? Pritisnite ✓ tipku da otkažete poruku, ali se ona pojavljuje na svakih četiri minute dok se filterski jastučić ili papir ne promjeni.



nastavak ►

21 Sklonite donju unutarnju pregradu

Izvucite donju unutarnju pregradu iz suda i temeljno očistite vrućim SolidSense svenamjenskim super koncentratom (APSC) ili McD HA otopinom nad sudoperom. **Temeljno** isperite vrućom vodom.



22 Očistite odvodni sud filtera

Obrišite ulje i mrvice sa filterskog suda.



nastavak ►

Održavanje filtera (nastavak)

23 Rasklopite

Rasklopite obrnutim redom, stavljajući prvo donju pregradu u filterski sud, nakon čega slijede filterski jastučić sa grubom stranom okrenutom nagore ili filterski papir, donji pričvrsni prsten i korpa za mrvice.



Savjet

Neka se filterski sud, donja pregrada, korpa za mrvice i donji pričvrsni prsten dobro osuše prije stavljanja filterskog jastučića u sud jer će voda rastvoriti jastučić.

Zašto Da obezbjedi pržene proizvode visoke kvalitete i smanji mogućnost požara blizu friteze

Potrebno vrijeme 5 minuta za pripremu 45 minuta za završetak

Doba dana Nakon zatvaranja Za restorane koji rade 24 sata: tijekom noći ili tijekom perioda smanjenog prometa

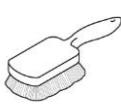
Ikone za opasnost

	Struja		Vruće ulje		Vruće površine		Ručna upotreba
	Oštri predmeti/površine		Klizavi podovi				

Alati i pribor



Četka, sa držačem



Četka, od najlona, za posudu



Kofa sa KAY® SolidSense™ svenamjenskim super koncentratom (APSC) ili Diversey McD HA



Kofa, čisti i dezinficirani ubrusi



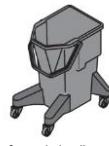
Kofa, zaprljeni ubrusi



Znak opreza na mokar pod



Brisač



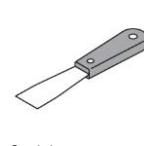
Kofa za brisač



Cijediljka brisača



Papirni ubrusi



Spahtla



Neoprenske rukavice

Postupak

1 Isključite friteze.

Okrenite sve prekidače za napajanje friteze u isključeni položaj.



2 Sklonite i očistite masnoću iz korita i šalice.

Sklonite masno korito iz izlazne haube. Sklonite masnu šalicu iz haube. Korito i šalica se nalaze ispod filtera haube. Sipajte ulje u koritu i šalici u košaricu za uklanjanje.



Vruće ulje

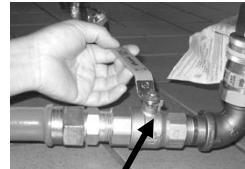
Ulje u koritu i šalici može biti vruće. Koristite rukavice.

nastavak ►

3 Isključite i iskopčajte dotok plina.

Ako friteza nije plinska, preskočite ovaj korak.

Ako je friteza plinska, koristite ručni ventil za isključivanje da biste prekinuli napajanje plinom. Ručni ventil za isključivanje plina se nalazi na dovodu ispred prekidača za brzo iskopčavanje. Zatim iskopčajte plinsko crijevo iz friteze preko prekidača za brzo iskopčavanje.



Ručno isključivanje

Obavijest o opremi

Koristite samo ručni ventil za isključivanje da isključite plin. Ne koristite prekidače za brzo iskopčavanje.

nastavak ►

Očistite područje iza friteza (nastavak)

4 Pripremite fritezu za čišćenje.

Oslobodite brave na točkovima friteze.

Ako friteza ima pokrovni komad, podignite ga dovoljno daleko da bi povratni mlaz mogao očistiti policu filtera. Pažljivo otkotrljajte fritezu od vatrene zida, dok pokrovni kapica ne pokaže filtersku policu.

Osigurajte pokrovni komad, ako postoji. Stavite poklopce bačvi na sve bačve.

Okrenite fritezu dalje od vatrene zida, dovoljno daleko da očistite iza nje.

Vruće ulje

Ulje u fritezi može biti veoma vruće. Okrenite fritezu polako da biste izbjegli prskanje ulja. Koristite rukavice.



5 Isključite fritezu iz struje.

Iskopčajte strujni kabl friteze iz izlaza povlačenjem tijela električnog utikača. Možda ćete morati okrenuti prekidač da biste ga iskopčali iz utičnice.

Struja



6 Očistite filtere friteze.

Izvadite filtere friteze iz ispušne haube. Odnesite filtere do sudopera sa tri odjeljka i potopite ih u KAY® SolidSense™ svenamjenski super koncentrat (APSC) ili Diversey McD HA.

Kemikalije

KAY® SolidSense™ svenamjenski super koncentrat (APSC) ili Diversey McD HA



nastavak ►

7 Izgrebite područje iza friteze.

Koristite špahtlu da ogulite svu mekanu masnoću i čvrst ugnjen sa dijela iza friteze. Očistite sljedeća područja ovim redom: dijelove odvodne cijevi koje možete dosegnuti, zadnji dio nape, strane nape, te udubljeni dio filtera friteze.



Na električnoj fritezi, dalje koristite špahtlu da ogrebete svu mekanu masnoću i čvrsti ugnjen sa svih metalnih ploča oko friteze, stalka, i držača friteze. Preskočite do koraka 8 nakon što očistite ova područja.

Na plinskoj fritezi, koristite špahtlu da skinete svu mekanu masnoću i čvrsti ugnjen sa ovih djelova sljedećim redom: dimnog prigušivača, svih metalnih površina oko friteze, prijenosnog gravitacijskog sjeciva, zavarenog kuta, stalka i držača friteze.

Na plinskoj fritezi, pazite da mekana masnoća ili čvrsti ugnjen ne upadnu u dimnovod friteze tijekom čišćenja.

Obavijest o opremi

Nemojte skidati vatrostalni zaštitni spoj u donjem dijelu dimnjaka. Prekidanjem spoja će se aktivirati sustav za gašenje požara.

nastavak ►

Očistite područje iza friteza (nastavak)

8 Očistite dio iza friteze.

Koristite najlonsku lonac četku, hi-lo četku, i kantu vrućeg KAY® SolidSense™ svenamjenskog super koncentrata (APSC) ili Diversey McD HA otopinu da oribate sva područja koja ste izgrevali u koraku 7. Očistite područja istim redoslijedom kojim ste ih gredali u koraku 7. Zatim koristite hi-lo četku da oribate pod oko friteze.



Obrišite sva područja papirnim ubrusima dok ne budu čista i suha.



Krizavi podovi

Pod može biti vlažan na mjestima gdje ste ribali.

9 Tražite od poslovođe da pregleda.

Pitajte poslovođu da provjeri Vaš rad i odobri čišćenje. Ponovite svako čišćenje prema uputama poslovođe.



10 Operite nogare i kotačice friteze.

Koristite najlonsku lonac četku i kofu vrućeg KAY® SolidSense™ svenamjenskog koncentrata (APSC) ili Diversey McD HA otopine da operete nogare i kotačice friteze. Osušite papirnim ubrusima.



11 Prebrisite pod oko friteze.

Koristite brisač i kofu vruće otopine KAY® SolidSense™ svenamjenskog super koncentrata (APSC) da prebrisete cijeli pod oko friteze.

Krizavi podovi

Pod može biti vlažan od brisanja.

nastavak ►

12 Neka se površine osuše.

Neka se sve površine friteze, zida i poda osuše zrakom.



13 Ponovo prikopčajte fritezu na struju.

Otkotrljajte fritezu polako prema električnoj utičnici dok ne bude dovoljno blizu za priključivanje utikača. Prikopčajte fritezu u utičnicu.

Struja

Vruće ulje

Ulje u fritezi može biti veoma vruće. Okrenite fritezu polako da biste izbjegli prskanje ulja.



14 Pripremite fritezu za upotrebu.

Otkotrljajte fritezu pažljivo naprijed dok ne bude blizu police filtera. Skinite poklopce sa svih bačvi. Podignite prednji dio pokrovnog dijela dok zadnja ploča ne otkrije policu filtera, i otkotrljajte fritezu pažljivo u njen normalni položaj.



15 Ponovo prikopčajte fritezu na opskrbu plinom.

Ako friteza nije električna, preskočite ovaj korak.

Pregledajte oba kraja sa prekidačima brzog iskopčavanja radi masnoće. Očistite prekidače za brzo iskopčavanje ako je potrebno. Ponovo priključite spojnik za plinsku cijev.



nastavak ►

Obavijest o opremi

Provjerite da li je prekidač za brzo plinsko iskopčavanje skroz ispravan i zaključan prije uključivanja opskrbe plinom.

Očistite područje iza friteza (nastavak)

- 16 Ponovo montirajte filtere friteze i otvor za masnoću.**
Zaključajte kotače. Ponovo montirajte filtere friteze i otvor za masnoću u napu.



- 17 Uključite opskrbu plinom.**
Ako friteza nije električna, preskočite ovaj korak.



Okrenite ventil za ručno isključivanje plina u položaj uključeno. Uključite računalo da bi se plamenici ponovo upalili. Nakon što se plamenici upale, možete isključiti računalo.

- 18 Očistite područje iza drugih friteza.**
Ponovite korake 1 do 17 za sve preostale friteze.



Zašto

Da bi se održali sigurnosni standardi za hranu

Potrebno vrijeme

1 minuta za pripremu

Pet (5) minuta za završetak, nakon što friteza dostigne temperaturu kuhanja. Temperatura kuhanja bi trebalo da se dostigne za nekih 45 minuta.

Za restorane koji rade 24 sata: tijekom noći ili tijekom perioda smanjenog prometa

Doba dana

Na otvaranju

Ikone za opasnost

Vruće ulje



Vruće površine

Alati i pribor

Pirometar sa sondom za prženje



Neoprenske rukavice

Postupak**1 Kalibrirajte pirometar.**

Napunite šalicu za tople napitke ledom i dodajte hladnu vodu iz točionika do vrha leda. Šalica bi trebalo da ima 50 posto leda i 50 posto vode.

Stavite sondu u vodu

Stavite sondu u ledenu vodu i stalno mješajte dok se ne očitavanje temperature ne stabilizira.

Očitajte temperaturu

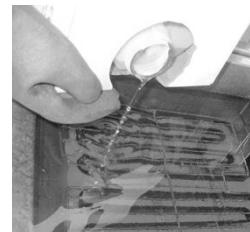
Očitavanje bi trebalo biti 0 °C (32 °F), više ili manje 1 °C (2 °F). Ako nije, pirometar se treba kalibrirati, popraviti ili zamjeniti. Za kalibraciju, slijedite postupke provjere kalibracije i podešavanja, dodjeljene od strane proizvođača pirometra.

**3 Provjerite razinu ulja.**

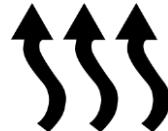
Provjerite razinu ulja kada ulje dostigne temperaturu kuhanja. Ako je razina ulja iznad linije „Razina ulja“, smanjite je do te linije ispuštanjem ulja u sud ili uređaj za odlaganje. Ako je razina ulja ispod linije „Razina ulja“, dodajte ulje dok ne dostigne tu liniju.



Ulje u fritezi je veoma vruće. Koristite rukavice.

**4 Uključite bačvu.**

Neka bačva prođe tri ciklusa uključivanja i isključivanja. Pokazivač topline će se uključiti kada se friteza zagrije.



nastavak ►

**2 Uključite fritezu i zagrijte ulje.**

Pritisnite tipku uključeno/isključeno da uključite fritezu. Podesite fritezu za proizvod koji treba kuhati. Neka ulje u fritezi dostigne temperaturu kuhanja a zatim isključite.

Kalibrirajte fitezu (nastavak)

5 Očitajte temperaturu ulja.

Stavite sondu pirometra u vruće ulje do dubine od 2.5 cm (1 inča) od vrha sonde. Vrh bi trebalo da bude nekih 7.6 cm (3 inča) ispod površine ulja. Neka se očitavanje temperature stabilizira.



9 Završite kalibracionu provjeru.

Ksda završite sa koracima 5 do 7 za bačvu (uključujući obje strane dvodjelne bačve), pritisnite uključeno/isključeno tipku da završite kalibracionu provjeru za bačvu.



6 Prikaz temperature na fitezi.

Pritisnite tipku za temperaturu za bačvu u kojoj se testira očitavanje pirometra. Zaslon će prikazati temperaturu za bačvu.



7 Usporedite očitavanja temperature.

Usporedite očitavanje temperature na pirometru sa odgovarajućom temperaturom na zaslonu.



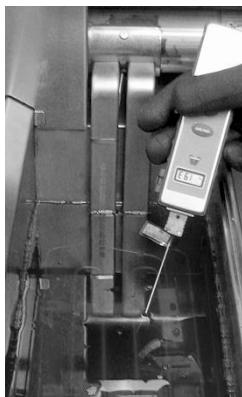
Ako je razlika između dvije temperature manja od 3 °C (5 °F) (više ili manje), ne morate mijenjati podešavanje temperature.

Ako je razlika između dvije temperature veća od 3 °C (5 °F) (više ili manje), pozovite servisnog tehničara da prijavite problem.

8 Ponovite za drugu stranu dvodjelne bačve.

Ako je testirana bačva bila jednodjelna, preskočite ovaj korak i idite na korak 9.

Ako je testirana bačva bila jedna strana dvodjelne bačve, ponovite korake 5 do 7 za drugu stranu dvodjelne bačve.



nastavak ►

10 Kalibrirajte preostale fiteze.

Ponovite korake od 1 do 9 za sve preostale fiteze.



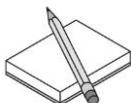
Zašto Da bi se održali sigurnosni standardi hrane za pržene proizvode

Potrebno vrijeme 1 minuta za pripremu 5 minuta za završetak,

Doba dana Na otvaranju Za restorane koji rade 24 sata: ujutro

Ikone za opasnost Vruće ulje Vruće površine

Alati i pribor



Papir i olovka

Postupak

1 Uključite fritezu.

Pritisnite tipku uključeno/isključeno da uključite fritezu. Zaslon će prikazati „PREHEAT“ (PREDGRIJAVANJE) ili „START“ (POČETAK).



3 Uporedite posljednje vrijeme oporavka sa prihvatljivim vremenom oporavka.

Prihvatljivo vrijeme oporavka za električne friteze je manje od 1:40 (jedna minuta i četrdeset sekundi). Prihvatljivo vrijeme oporavka za plinske friteze je manje od 2:25 (dvije minute i dvadeset pet sekundi).



Ako je vrijeme oporavka koje ste upisali manje od prihvatljivog vremena oporavka friteze, učinkovitost friteze se smatra prihvatljivom. Predite na korak 5.

2 Provjerite najskorije vrijeme oporavka.

Friteza automatski bilježi vrijeme oporavka u normalno stanje svaki put kada se temperatura bačve podigne sa 121 °C (250 °F) na 149 °C (300 °F).



Pritisnite „?“ tipku.
Pritisnite tipku OPORAVAK. Zaslon će prikazati najskorije vrijeme oporavka/vraćanja u normalno stanje na oba prikaza. Zapišite vrijeme oporavka.

NAPOMENA: Ako friteza koristi čvrstu masnoću, masnoću treba mješati nakon što friteza izade iz temperature taljenja i prije nego što dostigne temperaturu od 121 °C (250 °F) da bi se uklonile velike količine čvrste masnoće nastale nakon više ponavljanja.

nastavak ►

Ako je vrijeme oporavka koje ste upisali manje od prihvatljivog vremena oporavka friteze, učinkovitost friteze se smatra neprihvatljivom. Idite na sljedeći korak.

nastavak ►

Kalibrirajte vrijeme oporavka friteze (nastavak)

4 Podesite fritezu, ako je potrebno.

Ako vrijeme oporavka friteze nije prihvatljivo, provjerite sljedeće stavke na njoj. Ako nađete neke probleme, rješite ih kako je propisano.



Samo kod električnih friteza, potvrdite da li je veliki utikač za napajanje pravilno umetnut u priključak. Podesite ako je potrebno.

Samo kod plinskih friteza, provjerite kut brtve, gravitacijsku oštricu, i mjesto uzdržljivosti. Podesite njihov položaj ako je potrebno.

Samo kod plinskih friteza, provjerite protok zraka i puhalo zraka za sagorijevanje. Podesite ako je potrebno.

Samo kod plinskih friteza, provjerite stanje plamenika.

Pogledajte uputstvo za rješavanje problema u Uputstvu za operatere.

5 Rekalibrirajte sve preostale friteze.

Ponovite korake od 1 do 4 za sve preostale friteze.



6 Ponovo provjerite vrijeme oporavka.

Ako vrijeme oporavka nije postignuto u odgovarajućem razdoblju, pozovite službu Frymaster Službu telefonske pomoći na broj 1-800-551-8633.



Zašto Uklanja karamelizirano ulje sa senzora za ulje da bi se sprječilo neispravno grijanje.

Potrebno vrijeme 5 minuta za pripremu 15 minuta za završetak (5 minuta po posudi)

Doba dana Tijekom razdoblja kada je manja gužva.

Ikone za opasnost



Vruće ulje



Vruće površine



Kemikalije

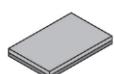


Vruće tekućine/para

Alati i pribor



Ecolab Hi-Temp
držać jastučića i
jastučić



Jastuče za ribanje
bez ogrebotina



Filtriranje neoprenom
Rukavice



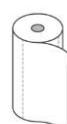
Štitnik za lice



Kecelja, otporna na
topljinu



KAY® QR
sredstvo za
čišćenje friteze



Papirni ubrus

Postupak

1 Pritisnite za čišćenje Senzora za ulje i isključite fritezu.

Navucite neoprenske rukavice, kecelju otpornu na topljinu, i štitnik za lice.
Morate nositi ovu opremu tijekom ovog postupka.

Ovaj postupak treba raditi samo za jednu bačvu.

Pritisnite tipku uključeno/isključeno da uključite fritezu.



2 Pritisnite tipku FILTER

Pritisnite tipku filtera na dnu zaslona da uđete u izbornik za filter.



nastavak ►

3 Odaberite Izlij ulje

Odaberite i pritisnite DRAIN OIL (IZLIJ ULJE) sa popisa

4 Pritisnite DA (✓) tipku.

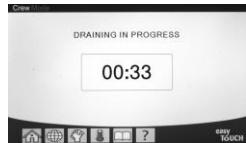
Kontrolor prikazuje „DRAIN OIL TO PAN?“ (IZLITI ULJE U POSUDU?).

Pritisnite DA (✓) tipku da nastavite.



5 Izljevanje

Ulje ističe iz bačve.



00:33

6 Pritisnite DA (✓) tipku.

Nakon što je bačva ispraznjena, kontrolor prikazuje „IS VAT EMPTY?“ (DA LI JE BAČVA PRAZNA?).

Pritisnite DA (✓) tipku da nastavite.



nastavak ►

Očisti senzor za ulje (nastavak)

7 Oribajte senzor za ulje.

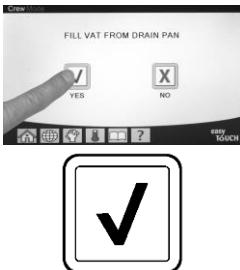
Koristite Hi-Temp jastuče ili jastuče za ribanje bez ogrebotina te sredstvo za čišćenje friteze da biste uklonili karamelizirano ulje sa senzora za ulje. Obrišite papirnim ubrusima da uklonite sve ostatke.



8 Pritisnite DA (✓) tipku.

Kontrolor prikazuje „FILL VAT FROM DRAIN PAN“ (NAPUNITE BAČVU IZ ODVODNOG SUDA).

Pritisnite DA (✓) tipku da nastavite.



9 Punjenje

Ulje se vraća u bačvu.



10 Pritisnite DA (✓) tipku.

Kontrolor prikazuje „IS VAT FULL?“ (DA LI JE BAČVA PUNA?).

Pritisnite DA (✓) tipku.

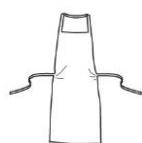


11 Pritisnite DA tipku.

Pritisnite DA ako je puna.
Ako bačva nije puna,
pritisnite NE i vratite se na korak 9.

12 Ponovite za ostale posude za prženje.

Zašto	Uklanja karamelizirano ulje sa elemenata (ako je električna friteza) i posude za prženje.
Potrebno vrijeme	5 minuta za pripremu
Doba dana	Ovaj zadatak se može provoditi na jednoj ili više bačvi. Moći će usluživati mušterije sa preostalim posudama.
Ikone za opasnost	Kemikalije Struja Vruće tekućine/para Vruće ulje Vruće površine Ručna upotreba Pomjerljivi djelovi Oštiri predmeti/površine Klizavi podovi

Alati i pribor

Kecelja, otporna na toplinu



Ecolab Hi-Temp četka za detalje



Kofa, plastična



Kofa, čisti i dezinficirani ubrusi



Kofa, zaprljeni ubrusi



Štitnik za lice



Skidač sa friteze



Rukavice, neoprenske



Štap (dodatak fritezi)



KAY® QSR sredstvo za čišćenje friteze



Diversey McD MD



KAY® QSR temeljni odmaščivač



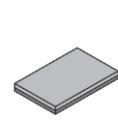
Diversey McD MD



Papirni ubrusi



Ecolab Hi-Temp držać jastučića i jastučić



Jastuče za ribanje bez ogrebotina



Košara za sklanjanje ulja

Postupak: Duboko čišćenje slijedi postupke koje su odredili Kay Chemical ili Diversey. Njihova uputstva su potrebna kao dodatak ovom uputstvu.

1 Pripremite se za duboko čišćenje.

Navucite neoprenske rukavice, kecelju otpornu na toplinu, i štitnik za lice. Morate nositi ovu opremu tijekom ovog postupka.

Ovaj postupak treba raditi samo za jednu bačvu. Pokrijte susjedne friteze u kojima se nalazi ulje.

Neka filteri friteze budu na svom mjestu. Uključite barem jedan ispušni ventilator. Ventilator mora ostati uključen tijekom cijelog postupka.

Neka držać košare bude postavljen u bačvi na svoje mjesto.



Obavijest o opremi
Izbjegavajte slučajno aktiviranje sustava za gašenje požara držeći ispušni ventilator uključenim, i neka filteri friteze budu na svom mjestu tijekom cijelog postupka.

nastavak ►

2 Isključite fritezu.

Pritisnite tipku uključeno/isključeno da isključite fritezu. Zaslon će prikazati „OFF“ (ISKLJUČENO).

**3 Friteza je ISKLJUČENA.****4 Pritisnite tipku FILTER**

Pritisnite tipku filtera na dnu zaslona da uđete u izbornik za filter.



Ovaj postupak treba raditi samo za jednu bačvu.

nastavak ►

Režim dubokog čišćenja za sustav kanistera (nastavak)

5 (Samo za odvojene bačve) Odaberite bačvu

Odaberite i pritisnite bačvu koju treba očistiti.



6 Pritisnite strijelicu dolje.

Pritisnite strijelicu dolje da pređete na sljedeća podešavanja.



7 Odaberite duboko čišćenje

Odaberite i pritisnite DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE) sa popisa.



8 Potvrdite Duboko čišćenje - Pritisnite ✓ tipku

Kontrolor prikazuje DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE)?

Pritisnite ✓ tipku da nastavite.

Pritisnite X tipku za NE i kontrole će se vratiti na filterski izbornik.



9 Potvrdite Ulje je sklonjeno.

Kontrolor prikazuje IS VAT OIL REMOVED (DA LI JE ULJE BAČVE SKLONJENO)?

Bačva punjena uljem:

Pritisnite X (NE) tipku ako je ulje u bačvi.

Prazna bačva: Pritisnite ✓ (DA) tipku ako je bačva prazna. Pređite na korak 15.



10 Sklonite filterski sud.

Sklonite filterski sud i skinite košaru za mrvice, pričvršni prsten, filterski jastučić i zaslon.

Vruće površine



nastavak ►

11 Stavite MSDU.

Neka MSDU (McDonald's uređaj za odlaganje masnoće ili košara za sklanjanje ulja) bude na svom mjestu ispod odvoda.



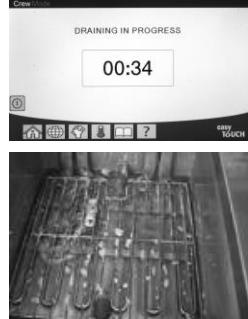
12 Pritisnite ✓ tipku.

Kontrolor prikazuje IS DISPOSE UNIT IN PLACE (DA LI JE UREĐAJ ZA ODLAGANJE NA SVOM MJESTU)?

Pritisnite ✓ (DA) tipku i neka se ulje slije u košaru za sklanjanje ulja. Gurnite sve komade pržene hrane ili druge ostatke u odvodni ventil, tako da se izbace. Kontrolor prikazuje DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU) mjenjajući se u IS VAT EMPTY (BAČVA JE PRAZNA)?

Vruće ulje

Ulje može biti veoma vruće. Izbegavajte prosipanje ulja.



13 Potvrdite status posude.

Pritisnite ✓ (DA) tipku kada je bačva prazna.



14 Sklonite filterski sud.

Stavite filterski sud sa svim sklonjenim unutarnjim komponentama u kućište friteze.

Vruće površine



nastavak ►

Režim dubokog čišćenja za sustav kanistera (nastavak)

15 Sipajte odmaščivač i vruću vodu u bačvu.

Sipajte KAY® QSR temeljiti odmaščivač ili Diversey McD MD ili McD FR pažljivo u bačvu. Koristite 2.52 litra (2/3 galona) odmaščivača ako čistite cijelu bačvu. Koristite 1.26 litara (1/3 galona) odmaščivača ako čistite jednu stranu dvodjelne bačve. Završite punjenje bačve vrućom vodom. Otopina treba biti na 2.5 cm (1 inč) iznad linije punjenja.

Pogledajte Kay Chemical ili Diversey uputstva za postupke dubokog čišćenja friteze zbog dodatnih uputstava.



KAY® QSR temeljiti odmaščivač ili Diversey McD MD ili McD FR



16 Nakon dodavanja otopine za čišćenje

kontrolor prikazuje SOLUTION ADDED (OTOPINA DODATA)? Pritisnite ✓ (DA) tipku.



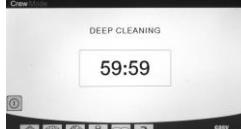
17 Odaberite duboko čišćenje

Kontrolor prikazuje DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE) naizmjениčno sa brojačem tijekom jednog sata. Otopina će dostići temperaturu od 91 °C (195 °F). Otopina bi trebalo da bude mekana, kipuća. Provedite korake 15 do 18 dok brojač radi.



Otopina nikad ne smije doći do ključanja jer može prekipjeti. Ako uređaj počne da izbacuje ključalu otopinu, otkažite duboko čišćenje pritiskom i držanjem tipke za napajanje na tri sekunde.

Nikad ne ostavljajte fritezu bez nadzora tijekom dubokog čišćenja.



nastavak ►

18 Očistite košare za prženje.

Potopite košare za prženje u otopinu za čišćenje. Neka Vam član osoblja pomogne da ih izvadite kada se očiste i odnesete ih u trodjlenu sudoperu. Temeljito ih isperite i osušite.

Obavijest o opremi

Ne stavljajte aluminijске dijelove u ključalu otopinu. Vješalice metalne košare su sačinjene od aluminija.

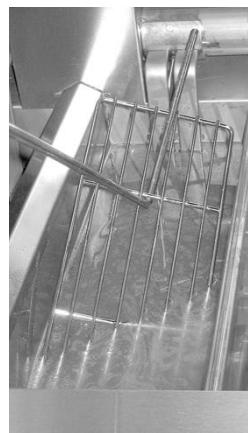


19 Očistite držać košare.

Koristite štap (dodatak fritezi) da izvadite držać košare iz bačve. Neka Vam drugi član osoblja pomogne da odnesete držać do trodjlene sudopere, pa je temeljito operite u vrućoj vodi. Temeljito osušite.

Vruće površine

Držać košare je iznimno vruć.



20 Oribajte unutrašnjost bačve.

Oribajte zidove bačve sa strane, prednje i zadnje zidove pomoću Hi-Temp držaća jastučeta, jastučeta za ribanje bez ogrebotina i Kay QSR sredstva za čišćenje friteze da biste uklonili sve preostale naslage.



21 Čišćenje završeno

Nakon jednog sata, kontrolor prikazuje CLEAN DONE (ČIŠĆENJE ZAVRŠENO) i oglašava alarm. Pritisnite ✓ (DA) tipku da utišate alarm.



nastavak ►

Režim dubokog čišćenja za sustav kanistera (nastavak)

22 Ispustite otopinu iz bačve.

Kontrolor prikazuje IS SOLUTION REMOVED (DA LI JE OTOPINA ISPUŠTENA)? **Slijedite Kay Chemical ili Diversey postupak dubokog čišćenja da ispuštite otopinu.**

Nakon ispuštanja otopine pritisnite ✓ (DA) tipku.



Otopina može biti veoma vruća. Izbjegavajte prosipanje.

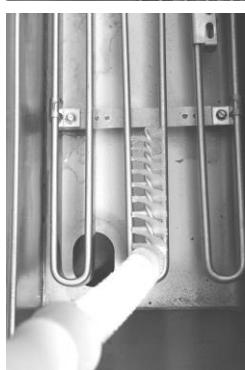


23 Oribajte unutrašnjost bačve.

Kontrolor prikazuje SCRUB VAT COMPLETE (ZAVRŠENO RIBANJE BAČVE)?.

Oribajte zidove bačve sa strane, prednje i zadnje zidove pomoću Hi-Temp držača jastučeta, jastučeta za ribanje bez ogrebotina i Kay QSR sredstva za čišćenje friteze. Sklonite sve preostale naslage. Koristite Hi-Temp četku za detalje da oribate između i ispod kalema, kutova bačvi i drugih teško dostupnih dijelova.

Kada je bačva oribana, pritisnite ✓ (DA) tipku.



24 Izljevanje

Kontrolor prikazuje DRAINING (IZLJEVANJE) zbog ispuštanja male količine otopine iz bačve.



Otopina može biti veoma vruća. Izbjegavajte prosipanje.



nastavak ►

25 Isperite bačvu vodom.

Temeljno isperite bačvu toploim vodom (38 °C ili 100 °F).

Provjerite da li je filterski sud stavljen da hvata vodu od ispiranja. Ponovite s čistijom, toploim vodom. Pratite razinu u filterskom sudu da ne dođe do preljevanja. Možda će trebati prazniti između ispiranja.



26 Brisanje završeno

Kontrolor prikazuje RINSE COMPLETE (BRISANJE ZAVRŠENO)?

Pritisnite ✓ (DA) tipku kada je brisanje završeno.



27 Sklonite filterski sud.

Kontrolor prikazuje REMOVE PAN (SKLONITE SUD).

Sklonite filterski sud i izbacite vodu.



Vruće površine



28 Suha bačva, čist i suh sud

Prebrišite bačvu čistim, dezinficiranim ubrusom. Temeljno osušite unutrašnjost bačve papirnim ubrusima. Očistite i osušite filterski sud.



29 Bačva, sud suhi

Kontrolor prikazuje VAT AND PAN DRY (BAČVA I SUD SUHI)?

Pritisnite ✓ (DA) tipku kada su bačva i sud suhi i spremni ponovo za rad.



nastavak ►

Režim dubokog čišćenja za sustav kanistera (nastavak)

30 Sklonite filterski sud.

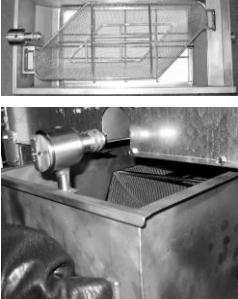
Kontrolor prikazuje INSERT PAN (UNESITE SUD).

Rasklopite ga i montirajte čist filterski jastučić ili papir.

Stavite filterski sud sa svim montiranim unutarnjim komponentama u kućište friteze.



Vruće površine



31 Sipajte ulje u bačvu.

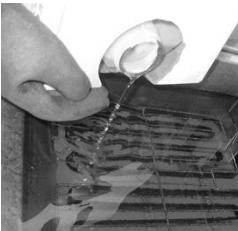
Kontrolor prikazuje MANUALLY FILL VAT (RUČNO NAPUNITI BAČVU).

Napunite bačvu odgovarajućom količinom ulja.

Pritisnite √ (DA) tipku kada je bačva napunjena do donje linije razine ulja.



Ručna upotreba

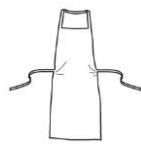


32 Vratite na ISKLJUČENO.

Kontrolor se vraća na ISKLJUČENO.



Zašto	Uklanja karamelizirano ulje sa elemenata (ako je električna friteza) i posude za prženje.
Potrebno vrijeme	5 minuta za pripremu
Doba dana	Ovaj zadatak se može provoditi na jednoj ili više bačvi. Moći će uslugivati mušterije sa preostalim posudama.
Ikone za opasnost	Kemikalije Struja Vruće tekućine/para Vruće ulje Vruće površine Ručna upotreba Pomjerljivi djelovi Oštri predmeti/površine Klizavi podovi

Alati i pribor

Kecelja, otporna na toplinu



Ecolab Hi-Temp četka za detalje



Kofa, plastična



Kofa, čisti i dezinficirani ubrusi



Kofa, zaprljeni ubrusi



Štitnik za lice



Skidač za fritezu



Rukavice, neoprenske



Štap (dodatak fritezi)



KAY® QSR sredstvo za čišćenje friteze



Diversey McD MD



KAY® QSR temeljni odmašćivač



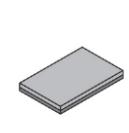
Diversey McD MD



Papirni ubrusi



Ecolab Hi-Temp držać jastučića i jastučić



Jastuče za ribanje bez ogrebotina



Košara za sklanjanje ulja

Postupak: Duboko čišćenje slijedi postupke koje su odredili Kay Chemical ili Diversey. Njihova uputstva su potrebna kao dodatak ovom uputstvu.

1 Pripremite za Duboko čišćenje i isključite fritezu.

Navucite neoprenske rukavice, kecelju otpornu na toplinu, i štitnik za lice. Morate nositi ovu opremu tijekom ovog postupka.

Ovaj postupak treba raditi samo za jednu bačvu. Pokrijte susjedne friteze u kojima se nalazi ulje.

Neka filteri friteze budu na svom mjestu. Uključite barem jedan ispušni ventilator. Ventilator mora ostati uključen tijekom cijelog postupka.

Neka držać košare bude postavljen u bačvi na svoje mjesto.



Obavijest o opremi
Izbjegavajte slučajno aktiviranje sustava za gašenje požara držeći ispušni ventilator uključenim, i neka filteri friteze budu na svom mjestu tijekom cijelog postupka.
nastavak ►

2 Isključite fritezu.

Pritisnite tipku uključeno/isključeno da isključite fritezu. Zaslon će prikazati „OFF“ (ISKLJUČENO).



3 Friteza je ISKLJUČENA.



4 Pritisnite tipku FILTER

Pritisnite tipku filtera na dnu zaslona da uđete u izbornik za filter.



Ovaj postupak treba raditi samo za jednu bačvu.

nastavak ►

Režim dubokog čišćenja za sustav kanistera (nastavak)

- 5 (Samo za odvojene bačve)**
Odaberite bačvu
 Odaberite i pritisnite bačvu koju treba očistiti.



- 6 Pritisnite strijelicu dolje.**
 Pritisnite strijelicu dolje da pređete na sljedeći zaslon.



- 7 Odaberite duboko čišćenje**
 Odaberite i pritisnite DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE) sa popisa.



- 8 Potvrdite Duboko čišćenje - Pritisnite ✓ tipku**
 Kontrolor prikazuje DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE)?

Pritisnite ✓ (DA) tipku da nastavite.

Pritisnite X tipku za NE i kontrole će se vratiti na filterski izbornik.



- 9 Potvrdite Ulje je sklonjeno.**
 Kontrolor prikazuje IS VAT OIL REMOVED (DA LI JE ULJE BAČVE SKLONJENO)?.

Baćva punjena uljem:
 Pritisnite X (NE) tipku ako je ulje u bačvi.

Prazna bačva: Pritisnite ✓ (DA) tipku ako je bačva prazna. Pređite na korak 19.

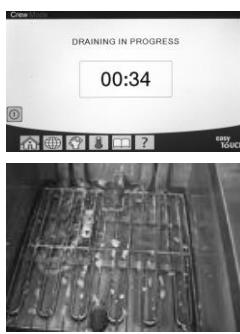


- 10 Ulje se izljeva.**
 Ulje počinje da se izljeva. Gurnite sve komade pržene hrane ili druge ostatke u odvodni ventil, tako da se izbace. Kontrolor prikazuje DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU) mjenjajući se u IS VAT EMPTY (BAČVA JE PRAZNA)?



Vruće ulje

Ulje može biti veoma vruće. Izbegavajte prospisanje ulja.



nastavak ►

- 11 Potvrdite status posude.**
 Pritisnite ✓ (DA) tipku kada bačva bude ispraznjena.



- 12 Otvorite odložni ventil.**
 Kontrolor prikazuje OPEN DISPOSE VALVE (OTVORITE ODLOŽNI VENTIL). Otključajte ventil i gurnite odložni ventil skroz naprijed da započnete odlaganje.



- 13 Odlaganje**
 Kontrolor prikazuje DISPOSING (ODLAGANJE) na četiri minute dok pumpa radi.



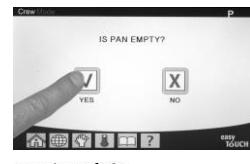
- 14 Sklonite filterski sud.**
 Kontrolor prikazuje REMOVE PAN (SKLONITE SUD). Sklonite filterski sud i neka sud bude ispraznjen. Ako je prazan, sklonite košaru za mrvice, pričvrstni prsten filterski jastući i zaslon.



- 15 Da li je sud prazan?**
 Kontrolor prikazuje IS PAN EMPTY (DA LI JE SUD PRAZAN)?.

Prazan sud: Pritisnite ✓ (DA) tipku.

Ulje u sudu: Pritisnite X (NE) tipku i vratite se na korak 13.



nastavak ►

Režim dubokog čišćenja za sustav kanistera (nastavak)

16 Ponovo montirajte filterski sud.

Kontrolor prikazuje INSERT PAN (UNESITE SUD). Stavite filterski sud sa svim sklonjenim unutarnjim komponentama u kućište friteze.



Vruće površine



17 Zatvorite odložni ventil.

Kontrolor prikazuje ZATVORITE ODLOŽNI VENTIL. Zatvorite odložni ventil guranjem ručke ventila prema kraju friteze dok se ne zaustavi. Zaključajte ručku.



18 Sipajte odmaščivač i vruću vodu u bačvu.

Sipajte KAY® QSR temeljiti odmaščivač ili Diversey McD MD ili McD FR pažljivo u bačvu. Koristite 2.52 litra (2/3 galona) odmaščivača ako čistite cijelu bačvu. Koristite 1.26 litara (1/3 galona) odmaščivača ako čistite jednu stranu dvodjelne bačve. Završite punjenje bačve vrućom vodom. Otopina treba biti na 2.5 cm (1 inč) iznad linije punjenja.

Pogledajte Kay Chemical ili Diversey uputstva za postupke dubokog čišćenja friteze zbog dodatnih uputstava.



Kemikalije

KAY® QSR temeljiti odmaščivač ili Diversey McD MD ili McD FR



nastavak ►

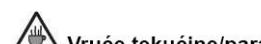
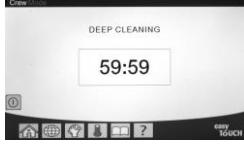
19 Nakon dodavanja otopine za čišćenje

Kontrolor prikazuje SOLUTION ADDED (OTOPINA DODATA)? Pritisnite \ (DA) tipku.



20 Odaberite Duboko čišćenje

Kontrolor prikazuje DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE) naizmjениčno sa brojačem tijekom jednog sata. Otopina će dostići temperaturu od 91 °C (195 °F). Otopina bi trebalo da bude mekana, kipuća. Provedite korake 20 do 22 dok brojač radi.



Vruće tekućine/para
Otopina nikad ne smije doći do ključanja jer može prekipjeti. Ako uređaj počne da izbacuje ključalu otopinu, otkažite duboko čišćenje pritiskom i držanjem tipke za napajanje na tri sekunde.

Nikad ne ostavljajte fritezu bez nadzora tijekom dubokog čišćenja.

21 Očistite košare za prženje.

Potopite košare za prženje u otopinu za čišćenje. Neka Vam član osoblja pomogne da ih izvadite kada se očiste i odnesete ih u trosjelju sudoperu. Temeljito ih isperite i osušite.



nastavak ►

22 Obavijest o opremi

Ne stavljajte aluminijске dijelove u ključalu otopinu. Vješalice metalne košare su sačinjene od aluminijskog metalnog žica.

Režim dubokog čišćenja za sustav kanistera (nastavak)

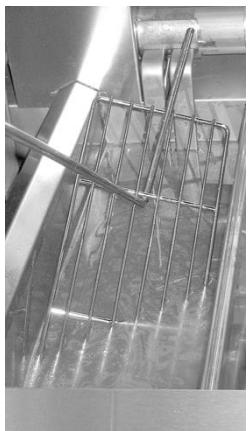
22 Očistite držać košare.

Koristite štap (dodatak fritezi) da izvadite držać košare iz bačve. Neka Vam drugi član osoblja pomogne da odnesete držać do trosjelne sudopere, pa je temeljito operite u vrućoj vodi. Temeljito osušite.



Vruće površine

Držać košare je iznimno vruć.



23 Oribajte unutrašnjost bačve.

Oribajte zidove bačve sa strane, prednje i zadnje zidove pomoću Hi-Temp držaća jastučeta, jastučeta za ribanje bez ogrebotina i Kay QSR sredstva za čišćenje friteze da biste uklonili sve preostale naslage.



24 Čišćenje završeno

Nakon jednog sata, kontrolor prikazuje CLEAN DONE (ČIŠĆENJE ZAVRŠENO) i oglašava alarm.



25 Izlijite otopinu iz bačve.

Kontrolor prikazuje IS SOLUTION REMOVED (DA LI JE OTOPINA ISPUŠTENA)? Slijedite Kay Chemical ili Diversey postupak dubokog čišćenja da ispustite otopinu.

Nakon ispuštanja otopine pritisnite ✓ (DA) tipku.



Vruće tekućine/para

Otopina može biti veoma vruća. Izbjegavajte prosipanje.



nastavak ►

26 Oribajte unutrašnjost bačve.

Kontrolor prikazuje SCRUB VAT COMPLETE (ZAVRŠENO RIBANJE BAČVE)?.

Oribajte zidove bačve sa strane, prednje i zadnje zidove pomoću Hi-Temp držaća jastučeta, jastučeta za ribanje bez ogrebotina i Kay QSR sredstva za čišćenje friteze. Sklonite sve preostale naslage. Koristite Hi-Temp četku za detalje da oribate između i ispod kalema, kutova bačvi i drugih teško dostupnih dijelova.

Kada je bačva oribana, pritisnite ✓ (DA) tipku.



27 Izljevanje

Kontrolor prikazuje DRAINING (IZLJEVANJE) zbog ispuštanja male količine otopine iz bačve.



Vruće tekućine/para
Otopina može biti veoma vruća. Izbjegavajte prosipanje.



28 Isperite bačvu vodom.

Temeljno isperite bačvu toplo vodom (38 °C ili 100 °F).

Provjerite da li je filterski sud stavljen da hvata vodu od ispiranja. Ponovite s čistijom, toplo vodom. Pratite razinu u filterskom sudu da ne dođe do preljevanja. Možda će trebati prazniti između ispiranja.



29 Brisanje završeno

Kontrolor prikazuje RINSE COMPLETE (BRISANJE ZAVRŠENO)?

Pritisnite ✓ (DA) tipku kada je brisanje završeno.



Režim dubokog čišćenja za sustav kanistera (nastavak)

30 Sklonite filterski sud.

Kontrolor prikazuje REMOVE PAN (SKLONITE SUD).

Sklonite filterski sud i izbacite vodu.



Vruće površine



31 Suha bačva, čist i suh sud

Prebrišite bačvu čistim, dezinficiranim ubrusom. Temeljno osušite unutrašnjost bačve papirnim ubrusima. Očistite i osušite filterski sud.



32 Bačva, sud suhi

Kontrolor prikazuje VAT AND PAN DRY (BAČVA I SUD SUHI)?.

Pritisnite ✓ (DA) tipku kada su bačva i sud suhi i spremni ponovo za rad.

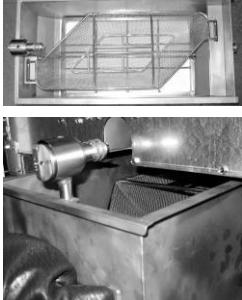


33 Zamjenite filterski sud.

Kontrolor prikazuje INSERT PAN (UNESITE SUD). Rasklopite ga i montirajte čist filterski jastučić ili papir. Stavite filterski sud sa svim montiranim unutarnjim komponentama u kućište friteze.



Vruće površine



34 Sipajte ulje u bačvu.

Kontrolor prikazuje FILL VAT FROM BULK (NAPUNITI BAČVU IZ TOVARA)?.

Pritisnite ✓ (DA) tipku da pređete na punjenje bačve. Pritisnite X (NE) tipku da izađete bez punjenja bačve.



nastavak ►

35 Sipajte ulje u bačvu.

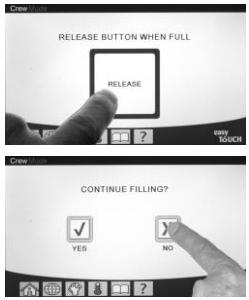
Kontrolor prikazuje START FILLING? PRESS AND HOLD (POČETI PUNJENJE? PRITISNITE I DRŽITE). Pritisnite i držite tipku da napunite bačvu. Otpustite tipku kada bačva bude napunjena do linije donje razine ulja.



36 Punjenje

Kontrolor prikazuje RELEASE BUTTON WHEN FULL (OTPUTSTITE TIPKU KAD JE PUNO) dok se bačva puni uljem. Ako je tipka otpuštena, kontrolor prikazuje CONTINUE FILLING (NASTAVITI PUNJENJE)?.

Pritisnite ✓ (DA) tipku da nastavite punjenje bačve. Pritisnite X (NE) tipku da izađete bez punjenja bačve.



37 Vratite na ISKLJUČENO.

Kontrolor se vraća na ISKLJUČENO.



Zašto

Ako funkcija gornje granice ne radi ispravno, može doći do ozbiljnog kvara opreme i nesigurnih uvjeta. Nikad ne koristite fritezu koja ima neispravnu gornju granicu. Provedite ovaj test kada friteza ne bude potrebna jedan sat i kada treba promjeniti ulje. Odbacite ulje nakon završetka ovog testiranja.

Potrebno vrijeme

45-minutno vrijeme zagrijavanja friteze

25 minuta po posudi

1 sat za ulje da se ohladi prije odlaganja.

Doba dana

Nakon zatvaranja. Provedite ovaj test kada ulje za kuhanje treba promjeniti.

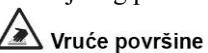
Za restorane koji rade 24 sata: tijekom perioda smanjenog prometa kada je predviđeno mjenjanje ulja

Ikone za opasnost

Vruće tekućine/para



Vruće ulje



Vruće površine

Alati i pribor

Košara za sklanjanje ulja



Neoprenske rukavice

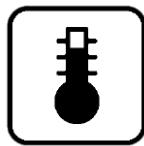
Postupak**1 Pripremite za testiranja.**

Provjerite da li je zakazana promjena ulja u fritezi. Ulje mora biti izbačeno na kraju postupka.

Provjerite razinu ulja u fritezi. Trebalo bi da bude na gornjoj liniji „Ulje razina“.



Neka friteza bude UKLJUČENA. Provjerite temperaturu ulja pritiskom na tipku za temperaturu. Temperatura ulje bi trebalo da bude iznad 82 °C (180 °F).



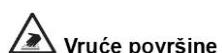
Potvrđite jesu li filteri za masnoću na napi na svom mjestu, i uključite usisne ventilatore. Ventilatori moraju ostati uključeni tijekom cijelog postupka. Tijekom ovog postupka, ulje u fritezi je zagrijanu do veoma visokih temperatura. Ulje može malo dimiti, i biće izuzetno vruće.



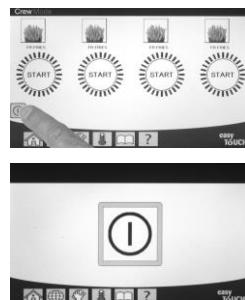
nastavak ►

2 Isključite kontrolor.

Pritisnite tipku Isključeno.



Vruće površine

**3 Pritisnite Početak tipku**

Pritisnite Početak tipku.

**4 Pritisnite tipku Servis**

Pritisnite tipku Servis.

**5 Pritisnite tipku Osoblje**

Kontrolor prikazuje Program razine 1.



nastavak ►

Provjeriti kontrole visoke granice (nastavak)

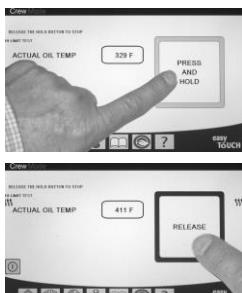
6 (Samo za odvojene bačve) Odaberite bačvu

Odaberite i pritisnite bačvu koju treba testirati.



7 Pritisnite i držite tipku

Kontrolor prikazuje PRESS AND HOLD (PRITISNITE I DRŽITE). Pritisnite i držite tipku Pritisnite i držite da počnete sa testiranjem visoke granice. Kontrolor prikazuje stvarnu temperaturu bačve tijekom testa.



8 Bačva se grije

Kontrolor prikazuje HOT HI-1, kada bačva dostigne $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ ($410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$). Kod kontrolora koji se koriste u Europskoj uniji (onih sa CE oznakom), temperatura iznosi 202°C (395°F).



9 Pritisnite i držite tipku

Kontrolor prikazuje PRESS AND HOLD (PRITISNITE I DRŽITE). Nastavite pritiskati tipku Pritisnite i držite.



10 Otvara se visoka granica

Kontrolor prikazuje HELP (POMOĆ) naizmjenično sa HI-2, kada se visoka granica otvoriti između 217°C do 231°C (423°F do 447°F).



11 Neispravna visoka granica

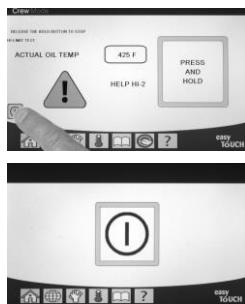
Ako se visoka granica ne otvoriti, kontrolor će prikazati HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (NEISPRAVNA VISOKA GRANICA ISKOPČATI NAPAJANJE). Ako se ovo pojavi, odmah iskopčajte napajanje i pozovite servis.



nastavak ►

12 Kada se ulje ohladi, idite na isključivanje.

Kada se bačva ohladi do ispod 204°C (400°F), pritisnite tipku za napajanje da izadete i vratite se na ISKLJUČENO.



13 Odložiti ulje.

Odložite ulje nakon završetka testiranja visoke granice. Koristite MSDU (kartu za uklanjanje ulja) da odložite ulje.

Ako koristite sustav tovarnog ulja, slijedite sukladne postupke za odlaganje ulja.

14 Provjerite kontrole visoke granice za sve preostale friteze.

Ponovite korake 3-13 za sve preostale friteze.

Zašto Da bi filterska pumpa friteze ispravno radila

Potrebno vrijeme 2 minuta za pripremu 5 minuta za završetak

Doba dana Na otvaranju; friteza mora biti hladna Za restorane koji rade 24 sata: Tijekom razdoblja sa manje gostiju, kada friteza može biti isključena

Ikonе за opasnost



Vruće ulje

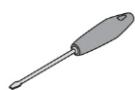


Vruće površine

Alati i pribor



O-prstenovi za filtersku pumpu



Odvijač sa ravnim vrhom



Jastuče za ribanje bez ogrebotina

Postupak

1 Pripremite fritezu za postupak.

Provjerite da li je friteza hladna. Ovaj postupak treba provoditi samo kada je friteza hladna i kada je filterski sud prazan.



4 Očistite cijevi za podizanje.

Očistite mušku i žensku cijev za podizanje pomoću jastučeta za ribanje bez ogrebotina.



2 Sklonite filterski sud.

Izvucite filterski sud iz kućišta.



3 Zamjenite O-prsten.

Izvucite O-prsten iz mlaznice suda. Zamjenite O-prsten novim O-prstenum. Baterija se može kupiti od Vašeg lokalnog ovlaštenog servisera.



nastavak ►

5 Ponovo montirajte filterski sud.

Ponovo montirajte sud u kućište friteze.



Obavijest o opremi

Koristite samo zamjenjujući O-prsten proizvođača. Ovi prstenovi su proizvedeni naročito za upotrebu sa vrućim uljima za kuhanje. Obični O-prstenovi se ne mogu koristiti za ovu svrhu.

Zašto Da bi friteza radila.

Potrebno vrijeme 45 minuta po bačvi za završetak.

Doba dana Nakon završetka rada. Za restorane koji rade 24 sata: Tijekom razdoblja sa manje gostiju, kada friteza može biti isključena.

Ikone za opasnost



Vruće površine



Struja

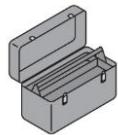


Kemikalije



Oštiri predmeti/površine

Alati i priror



Alati dodjeljeni od strane tehničara



KAY® QSR temeljiti odmašćivač



Diversey McD MD



Papirni ubrusi

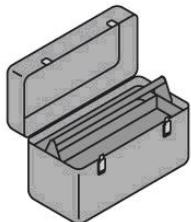
Postupak

1 Očistite puhalo zraka za sagorijevanje

Očistite puhala zraka za sagorijevanje. Slijedite postupak čišćenja u uputstvu operatera.



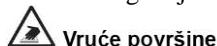
Zašto	Frymaster preporučuje da Tvornički ovlašten servisni tehničar makar jednom godišnje pregleda ovaj uređaj. Ovo će pomoći da se utvrdi da li oprema ispravno radi pri najvećem radu.
Potrebno vrijeme	NEDOSTUPNO
Doba dana	Jedan sat po fritezi da se provede pregled
Ikone za opasnost	
Kemikalije Struja Vruće ulje Vruće površine Ručna upotreba Pomjerljivi djelovi Oštiri predmeti/površine Klizavi podovi	

Alati i pribor

Alati dodjeljeni od strane tehničara

Postupak**SAMO KVALIFICIRANI TEHNIČARI****1 Pregled kućišta**

Pregledajte kućište izvana i iznutra, naprijed i nazad da nema naslaga ulja.

**2 Pregled elementa**

Provjerite da li su grijaci u dobrom stanju bez naslaga ugljenjenog/karameliziranog ulja. Pregledajte elemente da nema znakova prekomjerne suhoće.

3 Pregled elementa

Provjerite da li mehanizam naginjanja ispunjava funkciju tijekom podizanja i spuštanja elemenata i da se žice elementa ne spajaju i/ili dodiruju.

nastavak ►

4 Provjerite vrijeme oporavka friteze.

Provjerite posljednje vrijeme oporavka friteze na svim bačvama, koristeći postupak FR6 M1. Posljednje vrijeme oporavka bi trebalo biti manje od 1:40 (jedne minute i četrdeset sekundi).

Ako je vrijeme oporavka friteze manje od 1:40 (jedne minute i četrdeset sekundi) postupak je završen za ovu bačvu. Idite na korak 6.

5 Podesite fritezu, ako je potrebno.

Ako vrijeme oporavka friteze nije prihvatljivo, provjerite sljedeće stavke na njoj. Ako nađete neke probleme, rješite ih kako je propisano.

Samo kod električnih friteza, potvrdite da li je veliki utikač za napajanje pravilno umetnut u priključak. Podesite ako je potrebno. Idite na korak 6.

6 Provjera amperaže

Provjerite da li je amperaža grijaca u dozvoljenom rangu kako je prikazano na ploči uređaja.

nastavak ►

Godišnji pregled (samo električne friteze) (nastavak)

7 Provjera sonde

Provjerite da li su temperaturne sonde, sonde za AIF, ATO, senzor razine ulja (OIB) i za visoku granicu pravilno spojene, pričvršćene i ispravne, i da li su montažni uređaj i štitnici sondi na mjestu i pravilno postavljeni.

8 Pregled električne komponente

Provjerite da li su kućišta komponenti i kontaktora (npr. računalo/kontrolor, releji, table uređaja, transformatori, kontaktori, itd.) u dobrom stanju i očišćeni od ulja i drugih ostataka.

9 Pregled žičanih spojeva

Provjerite da li su žičani spojevi kutija komponenti i kontaktora pričvršćeni i da li su žice u dobrom stanju.

10 Provjera sigurnosnog uređaja

Provjerite da li su sve sigurnosne karakteristike (štitnici kontaktora, prekidači za resetovanje, itd.) na svom mjestu i ispravni.

11 Pregled posude za prženje

Provjerite da li je posuda za prženje u dobrom stanju i bez curenja kao i da li je njena izolacija upotrebljiva.

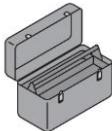
12 Pregled ožičenja

Provjerite da li su svi kablovski spojevi pričvršćeni i u dobrom stanju.

13 Pregled cijevi za ulje

Pregledajte da li ima curenja na svim cijevima za prolazak i ispuštanje ulja i da li su svi spojevi pričvršćeni.

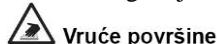
Zašto	Frymaster preporučuje da Tvornički ovlašten servisni tehničar makar jednom godišnje pregleda ovaj uređaj. Ovo će pomoći da se utvrdi da li oprema ispravno radi pri najvećoj potrebi.
Potrebno vrijeme	1.5 sati za završetak
Doba dana	Pregled treba zakazati trgovina da se posao ne bi prekidao, i dodjeliti sukladan pristup servisera opremi.
Ikone za opasnost	 Kemikalije  Struja  Vruće ulje  Vruće površine  Ručna upotreba  Pomjerljivi djelovi  Oštiri predmeti/površine  Klizavi podovi

Alati i pribor

Alati dodjeljeni od
strane tehničara

Postupak**SAMO KVALIFICIRANI TEHNIČARI****1 Pregled kućišta**

Pregledajte kućište izvana i iznutra, naprijed i nazad da nema naslaga ulja.

**2 Provjerite podešeni plinski tlak.**

Kontaktirajte lokalnu plinsku tvrtku ili servisnu agenciju da provjerite tlak plina van dometa regulatora plina friteze.

Za prirodni plin, tlak mora iznositi 7.6 mm V.S.
(3.0. in. V.S.) Za propan, tlak mora iznositi 210 mm V.S. (8.25 in. V.S.)

Ako tlak ne ispunjava ove standarde, tražite od servisne agencije ili plinske tvrtke da podesi tlak tako da ispunjava standard.

3 Provjera sonde

Provjerite da li su temperaturne sonde i sonde za visoku granicu pravilno spojene, pričvršćene i ispravne, i da li su montažni uredaj i štitnici sondi na mjestu i pravilno postavljeni.

4 Očistite i zamjenite ventilacionu cijev plinskog ventila.

Očistite i zamjenite ventilacionu cijev plinskog ventila. Slijedite postupak čišćenja u servisnom uputstvu.

nastavak ►

5 Očistite puhalo zraka za sagorijevanje.

Očistite puhalo zraka za sagorijevanje. Slijedite postupak čišćenja u servisnom uputstvu.

6 Provjerite vrijeme oporavka friteze.

Provjerite posljednje vrijeme oporavka friteze na svim bačvama, koristeći postupak FR6 M1. Posljednje vrijeme oporavka bi trebalo biti manje od 2:25 (dvije minute, dvadeset pet sekundi).

Ako je vrijeme oporavka friteze manje od 2:25 (dvije minute, dvadeset pet sekundi) postupak je završen za ovu bačvu. Idite na korak 9.

nastavak ►

Godišnji pregled (samo plinske friteze) (nastavak)

7 Provjerite sagorijevanje.

Ako je vrijeme oporavka friteze manje od 2:25 (dvije minute, dvadeset pet sekundi) preskočite ovaj korak.

Prikopčajte multimetar u serijama sa bijelom žicom za senzor plamena na upaljač. Neka plamenik radi najmanje jednu minutu nakon završetka ciklusa taljenja. Nakon jedne minute, očitavanje na multimetu bi trebalo obično proizvesti struju između $2.0\mu\text{A}$ i $2.5\mu\text{A}$ na Fenwal modulima. Svako drugo očitavanje je neprihvatljivo.

Nakon 90 sekundi kontinuiranog rada, provjerite boju plamenika. Plamenik bi trebalo da svijetli narančasto-crvenom bojom. Koristite Grafikon za usporedbu boje plamenika na unutrašnjoj strani vrata friteze da biste utvrdili ispravnu boju. Plavičast plamen ili tamne točke na licu plamenika nisu prihvatljive.

8 Pojačajte sagorijevanje puhala zraka, ako je potrebno.

Ako je vrijeme oporavka friteze manje od 2:25 (dvije minute, dvadeset pet sekundi) preskočite ovaj korak.

Ako očitavanje multimeta ili boja plamenika nisu prihvatljivi, podesite usisnu ploču puhala zraka za sagorijevanje.

Odvijte pričvrsne matice na usisnoj ploči pomoću malog podesivog ključa. Otvorite ili zatvorite ploču da podesite protok zraka dok pratite očitavanje multimeta i boju plamenika. Plavičasti plamen obično znači da plamenik ne dobija dovoljno zraka. Tamne točke na plameniku obično znače da plamenik dobija previše zraka.

Kada je mikroamperijsko očitavanje u prihvatljivom rangu a boja plamenika je svjetlo narančasto-crvena, zadržite usisnu ploču puhala na svom mjestu. Zatim zategnjite pričvrsne matice usisne ploče.

9 Provjera sigurnosnog uređaja

Provjerite da li su sve sigurnosne stavke (sigurnosni prekidači odvoda, itd.) na svom mjestu i da li ispravno rade.

10 Ispitivanje posude za prženje

Provjerite da li je posuda za prženje u dobrom stanju i zaštićena od curenja kao i da li je njena izolacija u upotrebljivom stanju.

11 Pregled ožičenja

Provjerite da li su svi kablovski spojevi pričvršćeni i u dobrom stanju.

nastavak ►

12 Pregled cijevi za ulje

Pregledajte sve cijevi za dovod i odvod ulja i provjerite da li su svi spojevi pričvršćeni.

13 Ponovite korake na preostalim fritezama.

Ponovite korake 2 do 12 za svaku preostalu bačvu u fritezi.

Ova je stranica namjerno ostavljena prazna.