

Frymaster

Numery modeli BIELA14-T i BIGLA30-T
LOV - mała objętość oleju

Codzienne czynności konserwacyjne

- FR 6 D1 Czystczenie frytownicy
FR 6 D2 Konserwacja filtra

Cotygodniowe czynności konserwacyjne

- FR 6 W1 Czystczenie strefy za filtrem

Czynność konserwacyjna realizowana co dwa tygodnie

- FR 6 B1 Kalibracja frytownicy

Czynność konserwacyjna przeprowadzana co miesiąc

- FR 6 M1 Kalibracja czasu regeneracji frytownicy
FR 6 M2 Czystczenie czujnika oleju

Czynności konserwacyjne przeprowadzane kwartalnie

- FR 6 Q1 Deep Clean, system JIB
FR 6 Q2 Deep Clean, system oleju luzem
FR 6 Q3 Kontrola limitu górnego
FR 6 Q4 Kontrola o-ringów
FR 6 Q5 Czystczenie dmuchawy powietrza do spalania.

Czynność konserwacyjna wykonywana dorocznie

- FR 6 A1-T Inspekcja serwisanta (wyłącznie frytownice elektryczne)
FR6 A2-T Przegląd serwisowy (wyłącznie frytownice gazowe)

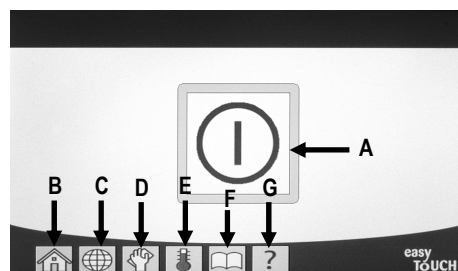
07/2018



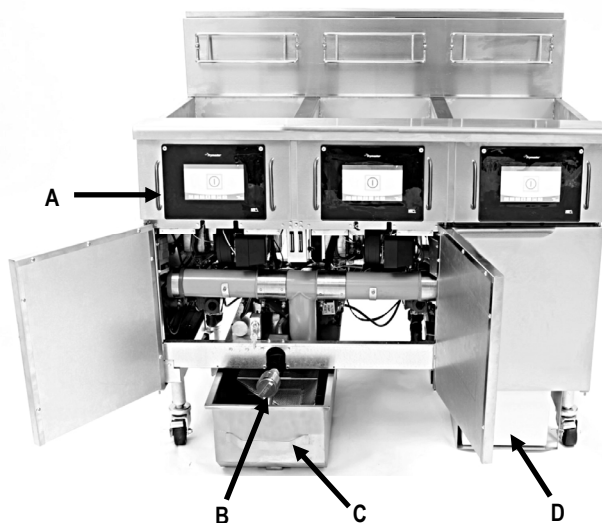
8 1 9 7 7 3 5
Polish / Język Polski

Model sterownika M4000

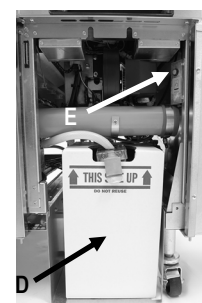
A. Przycisk Wł/Wył, B. Przycisk Home, C. Przycisk Zmiany Języka Przyciski Produktu, D. Przycisk Filtra, E. Przycisk Temperatury, F. Przycisk Menu, G. Przycisk Information (Informacyjny)



Model BIGLA30-T



A. Sterownik M4000, B. Wstępne Sito Filtrujące, C. Miska filtra, D. Zasobnik oleju JIB (Jug In Box), E. Przycisk Resetowania



⚠ Zagrożenia

Ikony te ostrzegają przed możliwym ryzykiem odniesienia obrażeń.

🔧 Powiadomienia sprzętowe

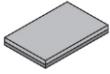
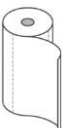
Odszukać tę ikonę, aby znaleźć informacje o tym, jak uniknąć uszkodzenia sprzętu podczas wykonywania procedury.

★ Wskazówki

odszukać tę ikonę, aby znaleźć pomocne wskazówki dotyczące wykonywania procedury.

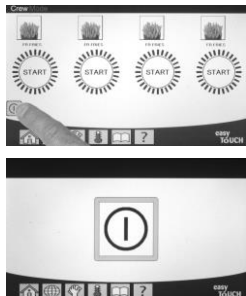
Powód	Usuwanie skarmelizowanego oleju z frytownicy i oczyszczanie rdzenia elementu grzewczego.	
Potrzebny czas	5 minut na przygotowanie	15 minut na ukończenie (5 minut na wannę)
Pora dnia	Okresy o niskim współczynniku obecności klientów	Dla restauracji czynnych całą dobę: w okresach o niskim współczynniku obecności klientów
Ikony zagrożeń	 Gorący olej  Gorące powierzchnie  Ostre przedmioty / powierzchnie  Energia elektryczna  Chemikalia	

Narzędzia i materiały eksploatacyjne

						
Myjka Hi-Temp firmy Ecolab z uchwytem	Niepozostawiająca rys myjka do szorowania	Rękawice filtracyjne neoprenowe	Fartuch żaroodporny	KAY® QSR Środek do czyszczenia frytownic	Oslona twarzy	Pręt (Fryer's Friend)
						
Wysokowydajny środek odtłuszczający KAY® QSR	Diversey McD MD	Wielozadaniowy środek silnie skoncentrowany KAY® SolidSense (APSC)	Koncentrat Diversey McD UR w sprayu	Wiadro z Ściereczki nasączone środkiem odkażającym	Ręcznik papierowy	

Procedura

- 1 Wyłączyć frytownicę.**
Ustawić przełączniki zasilania wszystkich frytownic w położeniu „off”.



- 2 Nałożyć środki ochrony indywidualnej.**
Należy stosować wszystkie zatwierdzone przez McDonald's urządzenia ochronne, w tym fartuch żaroodporny, osłonę twarzy i rękawice neoprenowe.



Ta procedura powinna być przeprowadzana wyłącznie dla jednej kadzi na raz.

 **Gorący olej**
Gorący olej może powodować poważne oparzenia.

- 3 Oczyszczyć przednią i górną część piasty elementu grzewczego (wyłącznie dla urządzeń elektrycznych).**

Nałożyć rękawice odporne na wysoką temperaturę i umieścić pokrywy na wannach smażalniczych, upewniając się, że zostały ułożone pod kątem prostym względem wanien.

 **Gorący olej**
 **Gorące powierzchnie**

Nałożyć niewielką ilość środka czyszczącego QSR Fryer Cleanser na myjkę Hi-Temp lub nierysującą myjkę szorującą (odpowiednią wyłącznie do szorowania elektrycznych elementów grzewczych).
Użyć myjki Hi-Temp lub nierysującej myjki szorującej do wyczyszczenia powierzchni wokół rdzenia elementu grzewczego i znajdujących się wokół niego powierzchni obudowy.



Po wyczyszczeniu wskazanych stref zetrzeć nadmiar środka ściereczką nasączoną środkiem odkażającym. **Upewnić się, że ze ściereczki nie kapie** roztwór odkażający przy wannach z gorącym olejem.

Zdjąć pokrywę wanny i wyjąć stelaż kosza za pomocą pręta (fryer's friend), odłożyć na bok. Podnieść elementy grzewcze za pomocą pręta (fryer's friend).

Osadzić ponownie pokrywę kadzi i wytrzeć nadmiar oleju z elementów grzewczych ręcznikiem papierowym.

4 Oczyszczyć dolną powierzchnię rdzenia elementu grzewczego (wyłącznie element elektryczny).

Nanieść niewielką ilość środka czyszczącego QSR Fryer Cleanser na myjkę Hi-Temp lub nierysującą myjkę do szorowania.

Użyć myjki Hi-Temp lub nierysującej myjki szorującej do wyczyszczenia spodniej powierzchni wokół rdzenia elementu grzewczego i znajdujących się wokół niego powierzchni obudowy.

Po wyczyszczeniu wskazanych stref zetrzeć nadmiar ściereczką nasączoną środkiem odkażającym. **Upewnić się, że ze ściereczki nie kapie** roztwór odkażający przy wannach z gorącym olejem.

Zdjąć pokrywę wanny smażalniczej. Za pomocą pręta (fryer's friend) opuścić elementy grzewcze i umieścić z powrotem kosz na śmieci.



5 Przetrzeć powierzchnie.

Spryskać czystą, nasączoną środkiem odkażającym ściereczkę zmywaczem Heavy Duty Degreaser, McD MD lub McD UR, aby dokładnie przetrzeć wszystkie powierzchnie frytownicy w celu usunięcia tłuszczu i nagromadzonych zanieczyszczeń. Upewnić się, że ze ściereczki nie kapie roztwór odkażający przy wannach z gorącym olejem. Pozostawić powierzchnie do wyschnięcia na powietrzu.



Gorące powierzchnie



Gorący olej

Olej w frytownicy może być bardzo gorący.



Powiadomienia urządzeń

Podczas wycierania sprzętu zawsze należy uważać, aby nie dopuścić do kontaktu wody z elementami elektrycznymi.

6 Powtórzyć dla pozostałych wariantów smażalniczych.



Powód Oczyszczyć kadź z okruszków i gruntownie przefiltrować olej, aby przedłużyć jego żywotność

Potrzebny czas 5 minut na przygotowanie 10 minut na zakończenie

Pora dnia Podczas godzin o niskim współczynniku obecności klientów.

Ikony zagrożeń

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



Rękawice, filtracyjne



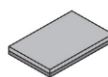
Osłona twarzy



Fartuch żaroodporny



Myjka Hi-Temp firmy Ecolab z uchwytem



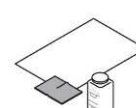
Niepozostawiająca rys myjka do szorowania



Szczotka precyzyjna Ecolab Hi-Temp



Środek do czyszczenia frytownic KAY® QSR



Zestaw McFiltering dla wbudowanego systemu filtrowania



Wielozadaniowy środek silnie skoncentrowany KAY® SolidSense (APSC)



Diversey McD HA

Procedura

1 Nacisnąć przycisk FILTER (FILTR).

W celu uzyskania największej skuteczności filtrowania należy dopilnować by frytownica była włączona, a olej miał wysoką temperaturę. Nacisnąć przycisk „filter” u dołu ekranu, aby wejść do menu filtrów.

Ta procedura powinna być przeprowadzana wyłącznie dla jednej kadzi na raz.



2 Wybrać filtr do konserwacji.

Wybrać i nacisnąć opcję MAINTENANCE FILTER z listy.



Ciąg dalszy ►

3 Nacisnąć przycisk √.

Sterownik wyświetli komunikat MAINTENANCE FILTRATION (KONSERWACJA FUNKCJI FILTROWANIA)?

Wcisnąć przycisk √ aby kontynuować.

Wcisnąć przycisk X aby NO (NIE) wyrażać zgody - elementy sterujące powrócą do trybu normalnej pracy.



4 Nałożyć środki ochrony indywidualnej.

Należy stosować wszystkie zatwierdzone przez McDonald's urządzenia ochronne, w tym fartuch żaroodporny, osłonę twarzy i rękawice neoprenowe.

Nacisnąć przycisk √.



Gorący olej
Gorący olej może powodować poważne oparzenia.



Ciąg dalszy ►

5 Kontrola miski filtra.

Sprawdzić czy miska filtra i pokrywa miski są prawidłowo umieszczone.

Nacisnąć przycisk ✓.

Olej zacznie spływać z kadzi.



Porada

Jeśli miska filtra nie jest prawidłowo umieszczona, w prawym górnym rogu będzie wyświetlana litera „P”.

6 Podniesienie elementów grzewczych (wyłącznie urządzenia elektryczne).

Po opróżnieniu z oleju podnieść elementy osadzone na zawiasach.



Gorące powierzchnie

Podczas podnoszenia elementów grzewczych używać rękawic ochronnych aby uniknąć odniesienia poparzeń.



Powiadomienia urządzeń

Uważać, aby nie uszkodzić sondy wewnątrz elementów grzewczych.

7 Wyszorować wnętrze kadzi.

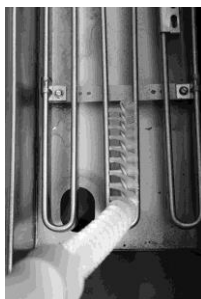
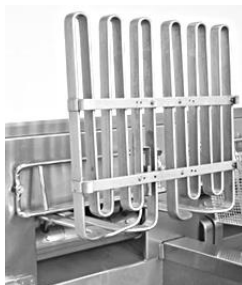
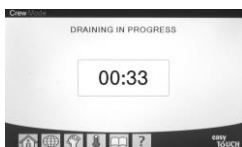
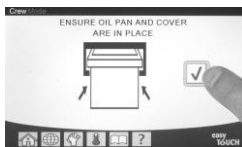
Użyć myjki Hi-Temp z uchwytem lub niepowodującej zarysowań myjki do szorowania oraz niewielkiej ilości środka czyszczącego KAY QSR, aby wyszorować ściany, narożniki i spód wnętrza kadzi. Użyć szczotki precyzyjnej Hi-Temp, aby usunąć zanieczyszczenia nagromadzone na elementach grzewczych (tylko elektrycznych), w narożnikach kadzi i innych trudno dostępnych miejscach.



Powiadomienia urządzeń

Uważać, aby nie uszkodzić sond.

Wcisnąć przycisk ✓ po zakończeniu.



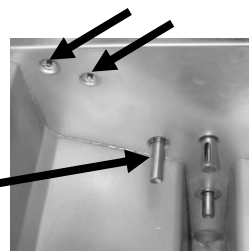
Ciąg dalszy ►

8 Oczyszczyć powierzchnie wokół czujników oleju i przetrzeć same czujniki.

Użyć myjki Hi-Temp Pad lub niepozostawiającej rys myjki do szorowania i środka do czyszczenia frytownicy, aby usunąć skarmelizowany olej z czujnika oleju (tylko frytownice gazowe). Przetrzeć ręcznikami papierowymi, aby usunąć wszelkie pozostałości.

Usunąć osad z powierzchni wokół czujników AFI i ATO (wszystkie frytownice). Użyć śrubokrętu lub podobnego przedmiotu, który pozwala na dostęp do sondy. Zachować ostrożność i upewnić się, że sonda nie jest uszkodzona.

Wcisnąć przycisk ✓ po zakończeniu.



9 Mycie.

Sterownik wyświetla komunikat WASH VAT (UMYĆ KADŹ)? Obniżyć elementy grzewcze (tylko urządzenia elektryczne) i nacisnąć przycisk ✓. Sterownik wyświetla komunikat WASHING IN PROGRESS (MYCIE W TOKU), podczas gdy olej jest splukiwany z kadzi.

10 Powtórzyć mycie.

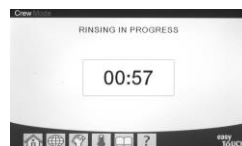
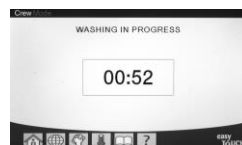
Po zakończeniu cyklu mycia, sterownik wyświetla komunikat WASH AGAIN (UMYĆ PONOWNIE)? Jeśli kadź jest czysta, nacisnąć przycisk X. Jeśli kadź nie jest czysta, nacisnąć przycisk ✓, a krok 9 zostanie powtórzony.

11 Płukanie.

Sterownik wyświetla komunikat RINSING IN PROGRESS (PŁUKANIE W TOKU), podczas gdy kadź wypełnia się olejem, a następnie opróżnia w celu przepłukania kadzi.

12 Przepłukiwanie ponowne.

Po zakończeniu płukania sterownik wyświetli komunikat RINSE AGAIN? (PŁUKAĆ PONOWNIE?). Jeśli kadź jest czysta, nacisnąć przycisk X. Jeśli kadź nie jest czysta, nacisnąć przycisk ✓ i krok 11 zostaje powtórzony.



Ciąg dalszy ►

13 Polerowanie.

Sterownik wyświetla komunikat POLISH? (POLEROWAĆ?) Wcisnąć przycisk ✓, aby zaakceptować. Sterownik wyświetla komunikat POLISHING (POLEROWANIE) naprzemiennie z odliczającym czasomierzem, podczas gdy olej krąży w układzie filtrów przez 5 minut.



14 Wypełnianie kadzi.

Po zakończeniu cyklu polerowania sterownik wyświetla komunikat FILL VAT (WYPEŁNIĆ KADZ?) Wcisnąć przycisk ✓, aby kadź wypełniła się olejem.



15 Czy kadź jest pełna?

Po napełnieniu kadzi, sterownik wyświetla komunikat IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?) Wcisnąć przycisk X, aby ponownie uruchomić pompę, jeśli jest kadź **NIE** jest pełna. Wcisnąć przycisk ✓, gdy kadź jest pełna.



16 Włączyć zasilanie.

Nacisnąć przycisk zasilania, aby włączyć sterownik i przywrócić normalną pracę frytownicy.



Porada

Jeśli wkład filtra nie został zmieniony, sterownik wyświetla komunikat "CHANGE FILTER PAD?" (WYMIENIĆ WKŁAD FILTRA?) Wcisnąć przycisk ✓, aby anulować komunikat, będzie się on jednak pojawiać ponownie co 4 minuty, dopóki wkład filtra lub papier nie zostaną zmienione.



Ciąg dalszy ►

17 Wyciągnąć miskę filtra.

Otworzyć drzwi, nieznacznie wysunąć miskę filtra z szafki i odczekać, aż kapanie oleju ustanie się przed całkowitym wyjęciem miski.



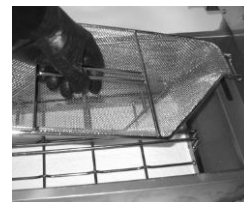
Gorące powierzchnie

Miska filtra może być gorąca! Używać rękawic ochronnych, w przeciwnym wypadku istnieje ryzyko poważnych oparzeń.



18 Usuwanie koszyka na okruchy.

Podnieść koszyk na okruchy z miski filtra. Zetrzeć olej wraz z okruchami z koszyka. Wyczyścić kosz na okruchy wodą z mydłem i dokładnie spłukać gorącą wodą.



19 Zdjąć pierścień dociskający filtr.

Zdjąć pierścień dociskający filtr i wyczyścić go gorącym roztworem SolidSense (APSC) lub McD HA w zlewie. Spłukać **całkowicie** gorącą wodą.



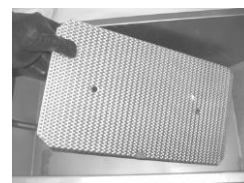
20 Usunąć wkładkę filtracyjną lub papier z miski filtra.

Wyciągnąć wkładkę filtracyjną lub papier z miski filtra i wyrzucić.



21 Usunąć dolne sito wewnętrzne.

Wyciągnąć dolne sito wewnętrzne z miski i dokładnie wyczyścić gorącym roztworem SolidSense (APSC) lub McD HA w zlewie. Spłukać **całkowicie** gorącą wodą.



22 Oczyszczyć miskę odpływową filtra.

Wytrzeć olej i okruchy z miski filtra.



Ciąg dalszy ►

23 Montaż ponowny.

Złożyć ponownie w odwrotnej kolejności, umieszczając najpierw dolne sito w misce filtra, a następnie wkładkę filtracyjną szorstką stroną skierowaną do góry lub papier filtracyjny, pierścień dociskający i koszyk na okruchy.



Porada

Upewnić się, że miska filtra, dolne sito, koszyk na okruchy i pierścień dociskowy są całkowicie suche przed umieszczeniem wkładki filtra w misce, ponieważ woda rozpuści wkładkę filtra.

Powód	Aby zapewnić wysokiej jakości produkty smażone i zmniejszyć możliwość wystąpienia pożaru w pobliżu frytownicy	
Potrzebny czas	5 minut na przygotowanie	45 minut na ukończenie
Pora dnia	Po zamknięciu	Dla restauracji czynnych całą dobę: w okresach o niskim współczynniku obecności klientów
Ikony zagrożeń	 Energia elektryczna  Gorący olej  Gorące powierzchnie  Prace manualne  Ostre przedmioty / powierzchnie  Śliskie podłogi	

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



Szczotka, szczotka płaska typu hi-lo



Szczotka nylonowa



Wiaderko ze środkiem KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) lub Diversey McD HA



Wiaderko, czyste i zdezynfekowane ręczniki



Wiaderko, zabrudzone ręczniki



Znak Ostrożnie - mokra podłoga



Mop (Wyciskarka)



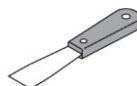
Wiaderko na mop



Wyciskarka do mopa



Ręczniki papierowe



Szpachelka



Rękawice neoprenowe

Procedura

1 Wyłączyć frytownice.

Ustawić przełączniki zasilania wszystkich frytownic w pozycji „off” („wyłączona”).



2 Wyjąć i opróżnić korytko na tłuszcz i miseczkę.

Wyciągnąć korytko na tłuszcz z okapu. Wyciągnąć miseczkę na tłuszcz z okapu. Korytko i miseczka znajdują się pod filtrami okapu. Zlać olej znajdujący się w korytku i miseczce do wózka na usuwany olej.



Gorący olej

Olej w korytku i miseczce może być gorący. Korzystać z rękawic ochronnych.



Ciąg dalszy ►

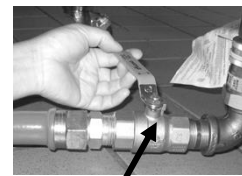
3 Zakręcić i odłączyć gaz.

Jeśli frytownica nie jest typu gazowego, pominąć ten krok.

Jeśli frytownica jest zasilana gazem, użyć ręcznego zaworu odcinającego, aby wyłączyć dopływ gazu. Ręczny zawór odcinający gaz znajduje się na przewodzie zasilającym przed szybkozłączkami. Następnie odłączyć przewód gazowy od frytownicy w szybkozłączce.

Powiadomienia urządzeń

Do odcięcia gazu używać wyłącznie ręcznego zaworu odcinającego. Nie wykorzystywać do tego celu szybkozłączek.



Odciecie ręczne.

Ciąg dalszy ►

Oczyścić strefę za frytownicami (ciąg dalszy)

4 Przygotować frytownicę do czyszczenia.

Zwolnić blokady na kołach frytownicy.

Jeśli frytownica wyposażona jest w panele wieńczące, podnieść je na tyle, aby wysłona odsunęła się od półki filtra. Ostrożnie odsunąć frytownicę od ściany ogniowej, aż panel wieńczący odsunie się od półki filtra.

Zabezpieczyć panel wieńczący (jeśli znajduje się na wyposażeniu). Umieścić pokrywę kadzi na wszystkich kadziach.

Odsunąć frytownicę dalej od ściany ogniowej, wystarczająco daleko, aby oczyścić strefę za frytownicą.



Gorący olej

Olej w frytownicy może być bardzo gorący. Frytownicę należy przesuwac na kołach powoli, aby uniknąć rozpryskiwania oleju. Korzystać z rękawic ochronnych.

5 Odłączyć frytownicę od źródła energii elektrycznej.

Odłączyć przewód elektryczny frytownicy od gniazda, ciągnąc za korpus wtyczki elektrycznej. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda konieczne może okazać się jej przekręcenie.



Energia elektryczna

6 Oczyszczyć filtry frytownicy.

Wyciągnąć filtry frytownicy z okapu wyciągowego. Przenieść filtry do zlewu z trzema komorami i zanurzyć je w roztworze KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) lub Diversey McD HA.



Chemikalia

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



7 Wyszorować obszar za frytownicą.

Użyć szpachelki do zeskrobania miękkiego tłuszczu i twardych zwęglań ze strefy za frytownicą. Oczyszczyć następujące obszary w podanej kolejności: strefy do których można dosięgnąć, tył okapu, boki okapu wyciągowego i obszar wnętrza filtra frytownicy.

Na frytownicy elektrycznej należy następnie użyć szpachelki do zeskrobania całego miękkiego tłuszczu i twardych zwęglań ze wszystkich arkuszy blachy wokół frytownicy, elementu dystansowego i stojaka frytownicy. Po wyczyszczeniu tych obszarów przejść do kroku 8.

Na frytownicy gazowej należy następnie użyć szpachelki do zeskrobania całego miękkiego tłuszczu i twardych zwęglań z tych obszarów w następującej kolejności: ogranicznik spalin, wszystkie powierzchnie blaszane wokół frytownicy, wymienne ostrze grawitacyjne, kąt uszczelnienia, element dystansowy i stojak frytownicy.

W przypadku frytownicy gazowej należy uważać, aby podczas czyszczenia nie upuścić miękkiego smaru lub twardych zwęglań do kanału spalinowego frytownicy.



Powiadomienia urządzeń

Nie łamać topliwej wkładki termicznej umieszczonego w dolnej części stosu.

Przerwanie wkładki uruchomi system gaśniczy.

Ciąg dalszy ►



Ciąg dalszy ►

Oczyścić strefę za frytownicami (ciąg dalszy)

8 Czyszczenie strefy za frytownicą.

Użyć nylonowej szczotki, szczotki płaskiej typu hi-lo i wiadra gorącego roztworu KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) lub Diversey McD HA do wyszorowania wszystkich obszarów, które zostały zeszkrobane w kroku 7. Oczyszczyć obszary w tej samej kolejności, w jakiej były skrobane szpachelką w kroku 7. Następnie użyć szczotki płaskiej typu hi-lo w celu zeszkrobania podłogi wokół frytownicy.

Przetrzeć wszystkie obszary ręcznikami papierowymi, aż będą czyste i suche.



Śliskie podłogi

Podłoga może być mokra w miejscach jej skrobania.

9 Poprosić kierownika o sprawdzenie.

Poprosić menedżera o sprawdzenie pracy i zatwierdzenie czyszczenia. Powtórzyć proces sprzątania zgodnie z poleceniami menedżera.

10 Umyć nóżki i kółka samoskrętne frytownicy.

Użyć nylonowej szczotki i wiadra gorącego KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) lub Diversey McD HA do wymycia nóżek i kółek frytownicy. Wyrzucić do sucha ręcznikami papierowymi.

11 Przemyć mopem podłogę wokół frytownicy.

Użyć mopa i wiadra gorącego KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC), aby przemyć całą podłogę wokół frytownicy.



Śliskie podłogi

Podłoga może być mokra po umyciu.



Ciąg dalszy ►

12 Odczekać na wyschnięcie powierzchni.

Odczekać na wyschnięcie wszystkich frytownic, ścian i podłóg.



13 Ponownie podłączyć frytownicę do prądu.

Przesunąć frytownicę powoli w kierunku gniazda elektrycznego, aż znajdzie się wystarczająco blisko, aby podłączyć wtyczkę do gniazda zasilającego. Podłączyć frytownicę do gniazda.



Energia elektryczna



Gorący olej

Olej w frytownicy może być bardzo gorący. Frytownicę należy przesunąć na kołach powoli, aby uniknąć rozpryskiwania oleju.



14 Przygotować frytownicę do użycia.

Ostrożnie przetoczyć frytownicę do przodu, aż znajdzie się blisko półki filtra. Zdjąć pokrywę ze wszystkich kadzi. Podnieść przód panela wieńczącego, aż wysłona odsunie się od półki filtra i ostrożnie ustawić frytownicę w normalnej pozycji.



15 Ponownie podłączyć frytownicę do źródła zasilania gazem.

Jeśli frytownica jest typu elektrycznego należy pominąć ten krok.

Sprawdzić oba końce szybkozłączki na obecność osadów tłuszczowych. Jeśli to konieczne, szybkozłączkę należy oczyścić. Ponownie podłączyć złączkę przewodu gazowego.



Powiadomienia urządzeń

Upewnić się, że szybkozłączka gazowa została całkowicie połączona i zablokowana przed włączeniem źródła gazu.

Ciąg dalszy ►

Oczyścić strefę za frytownicami (ciąg dalszy)

- 16 Ponownie umieścić filtry frytownicy i korytko na tłuszcz w przewidzianych miejscach.**
Zablokować koła frytownicy. Ponownie osadzić filtry frytownicy i korytko na tłuszcz w okapie.



- 17 Włączyć źródło zasilania gazem.**
Jeśli frytownica jest typu elektrycznego należy pominąć ten krok.



Ustawić ręczny zawór odcinający gaz w pozycji „on”. Włączyć komputer, aby sprawdzić, czy palniki zostaną ponownie zapalone. Po ponownym zapaleniu palników można wyłączyć komputer.

- 18 Czyszczenie obszaru za innymi frytownicami.**
Powtórzyć kroki od 1 do 17 dla wszystkich pozostałych frytownic.



Powód	Aby utrzymać standardy bezpieczeństwa żywności	
Potrzebny czas	Minuta na przygotowanie	5 minut na zakończenie procedury po osiągnięciu przez frytownicę temperatury smażenia. Temperatura gotowania powinna zostać osiągnięta w ciągu około 45 minut.
Pora dnia	W godzinach otwarcia	Dla restauracji czynnych całą dobę: w okresach o niskim współczynniku obecności klientów
Ikony zagrożen	 Gorący olej  Gorące powierzchnie	

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



Pirometr z sondą umieszczoną w kadzi



Rękawice neoprenowe

Procedura

1 Kalibracja pirometru.

Napełnić kubek na gorące napoje lodem, a następnie dolać zimnej wody z dysybutora napojów do górnej krawędzi lodu. Kubek powinien zawierać 50 procent lodu i 50 procent wody.

Umieścić sondę w wodzie.

Umieścić sondę w wodzie z lodem i mieszać w sposób ciągły, aż odczyt temperatury ustabilizuje się.

Odczytać temperaturę.

Wartość odczytu powinna wynosić 0 °C (32 °F), plus/minus 1 °C (2 °F).

W przypadku otrzymania innych wartości, pirometr może wymagać kalibracji, naprawy lub wymiany. Aby przeprowadzić kalibrację, należy wykonać procedury sprawdzenia i regulacji opracowane przez producenta pirometru.

2 Włączyć frytownicę i rozgrzać olej.

Nacisnąć przełącznik zasilania, aby włączyć frytownicę. Ustawić frytownicę na produkt, który będzie przygotowywany. Pozwolić, by olej we frytownicy osiągnął temperaturę smażenia produktu, a następnie wyłączyć zasilanie urządzenia.



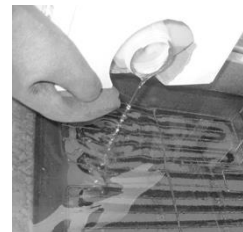
3 Sprawdzić poziom oleju.

Sprawdzić poziom oleju po osiągnięciu przez olej temperatury smażenia produktu. Jeśli olej znajduje się powyżej linii „Oil Level”, jego nadmiar należy zlać do miski lub urządzenia utylizującego. Jeśli poziom oleju znajduje się poniżej linii „Oil Level” – dolać w ilości umożliwiającej osiągnięcie wymaganego poziomu.



Gorący olej

Olej we frytownicy jest bardzo gorący. Korzystać z rękawic ochronnych.



4 Uruchomić kadź.

Trzykrotnie uruchomić kadź, pozwolić jej na osiągnięcie temperatury smażenia, po czym ją wyłączyć. Wskaźnik nagrzewania zostaje podświetlony podczas nagrzewania frytownicy.



Ciąg dalszy ►



Ciąg dalszy ►

5 Odczytać temperaturę oleju.

Zanurzyć sondę pirometru kadzi w gorącym oleju w odległości 2,5 cm (1 inch) od końcówki sondy. Wskazówka powinna znajdować się około 7,6 cm (3 inches) pod powierzchnią oleju. Pozwolić na ustabilizowanie się odczytu temperatury.



6 Wyświetlanie temperatury na frytownicy.

Nacisnąć przycisk temperatury kadzi, w której testowano odczyt pirometru. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura kadzi.



7 Porównać odczyty temperatury.

Porównać odczyt temperatury na pirometrze z odpowiednią temperaturą na wyświetlaczu.



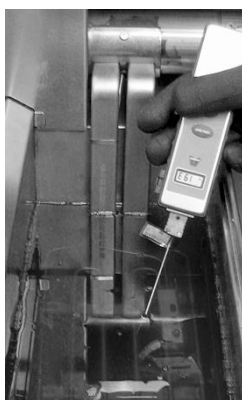
Jeżeli te dwie temperatury różnią się od siebie o więcej niż 3 °C (5 °F) (plus/minusa), zmiana ustawień temperatury nie jest konieczna.

Jeśli te dwa wskazania temperatury różnią się więcej niż 3 °C (5 °F) (plus/minusa), należy zadzwonić do serwisanta, aby zgłosić problem.

8 Pomiar powtórzyć dla drugiej kadzi w kadziach dzielonych.

Jeśli testowana kadź była kadzią typu pełnego, pominąć ten krok i przejść do kroku 9.

Jeżeli testowana kadź stanowiła jedną stronę kadzi dzielonej, powtórzyć kroki od 5 do 7 po drugiej stronie kadzi dzielonej.



Ciąg dalszy ►

9 Zakończenie kontroli kalibracji.

Po wykonaniu kroków od 5 do 7 dla kadzi (włączając to obie strony kadzi dzielonej) nacisnąć przełącznik zasilania, aby zakończyć procedurę kontroli kalibracji danej kadzi.



10 Kalibracja pozostałych frytownic.

Powtórzyć kroki od 1 do 9 dla wszystkich pozostałych frytownic.



Powód	Utrzymanie standardów bezpieczeństwa żywności dla produktów smażonych	
Potrzebny czas	Minuta na przygotowanie	5 minut na ukończenie,
Pora dnia	Podczas otwarcia	Dla restauracji czynnych całą dobę: rano
Ikony zagrożeń	 Gorący olej  Gorące powierzchnie	

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



Papier i ołówek

Procedura

1 Włączyć frytownicę.

Nacisnąć przełącznik zasilania, aby włączyć frytownicę. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PREHEAT” („Rozgrzanie wstępne”) lub „START”.



2 Sprawdzić ostatni czas regeneracji.

Sterownik urządzenia automatycznie rejestruje czas regeneracji frytownicy za każdym razem, gdy temperatura kadzi wzrasta z 121 °C (250 °F) do 149 °C (300 °F).



Nacisnąć przycisk „?”.
Nacisnąć przycisk RECOVERY. Wyświetlacz pokaże ostatni czas regeneracji na obu wyświetlaczach. Zapisać czas regeneracji.
UWAGA: Jeśli we frytownicy używany jest stały tłuszcz, tłuszcz należy wymieszać po osiągnięciu przez frytownicę temperatury topnienia i przed osiągnięciem temperatury frytownicy 121 °C (250°F), aby nie dopuścić, by duże masy stałego tłuszczu wydłużały czas regeneracji.



Ciąg dalszy ►

3 Porównać ostatni czas regeneracji z wartością dopuszczalną.

Dopuszczalny czas regeneracji frytownic elektrycznych jest krótszy niż 1:40 (jedna minuta, czterdzieści sekund). Dopuszczalny czas regeneracji frytownic gazowych jest krótszy niż 2:25 (dwie minuty, dwadzieścia pięć sekund).

Jeśli zapisany czas regeneracji jest krótszy niż dopuszczalny czas regeneracji frytownicy, wydajność frytownicy jest akceptowalna. Przejść do kroku 5.

Jeśli zanotowany czas jest dłuższy niż dopuszczalny czas regeneracji frytownicy, wydajność frytownicy nie jest akceptowalna. Przejść do następnego kroku.



Ciąg dalszy ►

4 W razie potrzeby przeprowadzić regulację ustawień frytownicy.

Jeśli czas regeneracji frytownicy nie jest akceptowalny, sprawdzić następujące elementy frytownicy.

W przypadku wykrycia jakichkolwiek problemów należy je poprawić zgodnie z opisem.



Wyłącznie dla frytownic elektrycznych – sprawdź, czy duża wtyczka zasilająca została prawidłowo umieszczona w gnieździe. Skorygować w razie potrzeby.

Wyłącznie dla frytownic gazowych - sprawdzić kąt uszczelnienia, nóż grawitacyjny i odstęp. Wyregulować rozmieszczenie tych elementów, jeśli to konieczne.

Wyłącznie dla frytownic gazowych – sprawdzić przepływ powietrza i dmuchawę powietrza do spalania. Skorygować w razie potrzeby.

Wyłącznie dla frytownic gazowych – sprawdzić stan palników promiennikowych.

Zapoznać się z instrukcją rozwiązywania problemów w Instrukcji obsługi.

5 Ponownie skalibrować wszystkie pozostałe frytownice.

Powtórzyć kroki od 1 do 4 dla wszystkich pozostałych frytownic.



6 Sprawdzić ponownie czas regeneracji.

Jeśli czas regeneracji nie zostanie osiągnięty we właściwym przedziale, zadzwonić na infolinię serwisową Frymaster pod numer 1-800-551-8633, aby uzyskać pomoc.



Powód	Usunięto skarmelizowany olej z czujnika oleju, aby zapobiec uszkodzeniu funkcji nagrzewania.	
Potrzebny czas	5 minut na przygotowanie	15 minut na ukończenie (5 minut na wannę)
Pora dnia	Okresy o niskim współczynniku obecności klientów.	
Ikony zagrożeń	 Gorący olej  Gorące powierzchnie  Chemikalia  Gorące płyny / para	

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



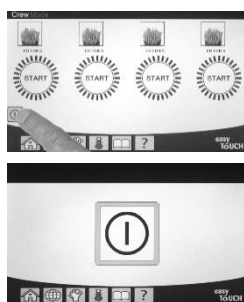
Procedura

1 Przygotować się do czyszczenia czujnika oleju i wyłączyć frytownicę.

Założyć neoprenowe rękawice, żaroodporny fartuch i osłonę twarzy. Wskazane środki ochrony indywidualnej należy nosić podczas całego czasu trwania tej procedury.

Ta procedura powinna być przeprowadzana wyłącznie dla jednej kadzi na raz.

Nacisnąć przełącznik zasilania, aby wyłączyć frytownicę.



2 Nacisnąć przycisk FILTER (FILTR)

Nacisnąć przycisk „filter” u dołu ekranu, aby wejść do menu filtrów.



3 Wybrać Drain Oil (spuść olej).

Wybrać z listy i nacisnąć opcję DRAIN OIL.



4 Nacisnąć przycisk YES (TAK) (✓). Sterownik wyświetla komunikat „DRAIN OIL TO PAN?” (ZLAĆ OLEJ DO MISKI?).

Nacisnąć przycisk YES (TAK) (✓), aby kontynuować.



5 Zlewanie.

Olej zacznie spływać z kadzi.



6 Nacisnąć przycisk YES (TAK) (✓). Gdy kadź będzie pusta, sterownik wyświetli komunikat „IS VAT EMPTY?” (KADŹ PUSTA?).

Nacisnąć przycisk YES (TAK) (✓), aby kontynuować.



Ciąg dalszy ►

Czyszczenie Czujnika Oleju (ciąg dalszy)

7 Wyszorować czujnik oleju.

Użyć myjki Hi-Temp Pad lub niepozostawiającej rys myjki do szorowania i środka do czyszczenia frytownicy, aby usunąć skarmelizowany olej z czujnika oleju. Przetrzeć ręcznikami papierowymi, aby usunąć wszelkie pozostałości.



Gorące powierzchnie



Chemikalia

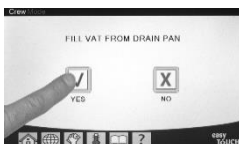


Gorący olej



8 Nacisnąć przycisk YES (TAK) (✓).

Sterownik wyświetla komunikat „FILL VAT FROM DRAIN PAN” (NAPEŁNIENIE KADZI Z MISKI SPUSTOWEJ).



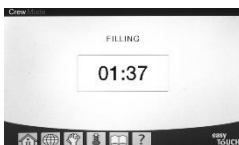
Nacisnąć przycisk YES (TAK) (✓), aby kontynuować.

9 Napelnianie.

Olej wraca do kadzi.



Gorący olej



10 Nacisnąć przycisk YES (TAK) (✓).

Sterownik wyświetla komunikat „IS VAT FULL?” (KADŹ PEŁNA?).



Nacisnąć przycisk YES (TAK) (✓).

11 Nacisnąć przycisk YES (TAK).

Nacisnąć przycisk YES (TAK), jeśli jest pełna. Jeśli kadź nie jest pełna, nacisnąć klawisz NO (NIE) i powrócić do kroku 9.



12 Powtórzyć dla pozostałych wanien smaźalniczych.

Powód	Usuwanie skarmelizowanego oleju z elementów grzewczych (elektrycznych) i wanny smażalniczej.	
Potrzebny czas	5 minut na przygotowanie	15 minut na przygotowanie; 60 minut na ukończenie na wannę
Pora dnia	Zadanie to może być wykonane na jednej wannie lub równocześnie na wielu wannach. Obsługa klientów będzie możliwa dzięki pozostałym wannom.	Dla restauracji czynnych całą dobę: Zadanie to może być wykonane na jednej wannie lub równocześnie na wielu wannach. Obsługa klientów będzie możliwa dzięki pozostałym wannom.
Ikony zagrożeń	 Chemikalia  Energia elektryczna  Gorące płyny / para  Gorący olej  Gorące powierzchnie  Prace manualne  Części ruchome  Ostre przedmioty / powierzchnie  Śliskie podłogi	

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



Fartuch żaroodporny



Szczotka precyzyjna Ecolab Hi-Temp



Wiadro z tworzywa sztucznego



Wiaderko, czyste i zdezynfekowane ręczniki



Wiaderko, zabrudzone ręczniki



Oslona twarzy



Odpieniacz do frytownicy



Rękawice, neoprenowe



Pręt (Fryer's Friend)



Środek do czyszczenia frytownicy KAY® QSR



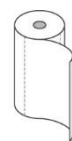
Diversey McD MD



Wysokowydajny odtłuszczacz KAY® QSR



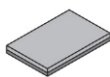
Diversey McD FR



Ręczniki papierowe



Myjka Hi-Temp firmy Ecolab z uchwytem



Niepozostawiająca rys myjka do szorowania



Wózek do usuwania oleju

Procedura: Procedura Deep Cleaning (czyszczenia głębokiego) jest zgodna z procedurami opracowanymi przez Kay Chemical lub Diversey. Wskazane instrukcje są potrzebne jako uzupełnienie tego PM.

1 Przygotowanie do procedury Deep Clean.

Założyć neoprenowe rękawice, żaroodporny fartuch i osłonę twarzy. Wskazane środki ochrony indywidualnej należy nosić podczas całego czasu trwania tej procedury.

Ta procedura powinna być przeprowadzana wyłącznie dla jednej kadzi na raz. Przykryć sąsiednie frytownice zawierające olej.

Sprawdzić, czy filtry frytownicy są na swoim miejscu. Włączyć przynajmniej jeden wentylator wyciągowy. Wentylator musi pozostać włączony przez całą procedurę.

Upewnić się, że stojak wsporczy kosza jest w miejscu kadzi.



 Powiadomienia urządzeń

Unikać przypadkowej aktywacji systemu gaśniczego, poprzez utrzymanie włączonych wentylatorów wyciągowych oraz zainstalowanych filtrów frytownicy podczas całego przebiegu procedury.

Ciąg dalszy ►

2 Wyłączyć frytownicę.

Nacisnąć przełącznik zasilania, aby wyłączyć frytownicę. Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” („Wyl.”).



3 Frytownica jest OFF (WYŁĄCZONA).



4 Nacisnąć przycisk FILTER (FILTR)

Nacisnąć przycisk „filter” („filtr”) u dołu ekranu, aby wejść do menu filtrów.

Ta procedura powinna być przeprowadzana wyłącznie dla jednej kadzi na raz.



Ciąg dalszy ►

Deep Clean Mode (Tryb Głębokiego Czyszczenia) JIB System (ciąg dalszy)

- 5 (Wyłącznie kadzie dzielone)
Wybrać kadź.**
Wybrać i nacisnąć kadź, która ma być wyczyszczona.



- 6 Nacisnąć strzałkę w dół.**
Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do następnego ekranu.



- 7 Wybrać opcję Deep Clean**
Wybrać opcję DEEP CLEAN z listy.



- 8 Potwierdzić rozpoczęcie procedury głębokiego czyszczenia - nacisnąć przycisk √.**
Sterownik wyświetla komunikat DEEP CLEAN? (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE?).



Wcisnąć przycisk √ aby kontynuować.

Wcisnąć przycisk X, aby wybrać NIE - elementy sterujące powracają do menu filtrów.

- 9 Potwierdzić, że olej został usunięty.**
Sterownik wyświetla komunikat IS VAT OIL REMOVED (CZY OLEJ KADZI ZOSTAŁ USUNIĘTY?)



Kadź wypełniona olejem:

Wcisnąć przycisk X NO (NIE), jeśli olej znajduje się w kadzi.

Kadź pusta: Wcisnąć przycisk √ YES (TAK), jeśli kadź jest pusta. Przejdź do kroku 15.

- 10 Wyciągnąć miskę filtra.**
Wyciągnąć miskę filtra i wyciągnąć koszyk na okruchy, pierścień dociskowy, wkładkę filtra i sito.



Ciąg dalszy ►

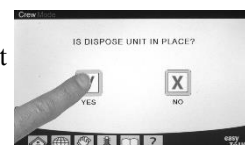


Gorące powierzchnie

- 11 Ustawić MSDU.**
Upewnić się, że MSDU (McDonald's Dispenser Unit lub wózek na usuwany olej) znajduje się pod rynną spustową.



- 12 Nacisnąć przycisk √.**
Sterownik wyświetla komunikat IS DISPOSE UNIT IN PLACE (ZBIORNIK UTYLIZOWANEGO MATERIAŁU NA MIEJSCU?) Wcisnąć przycisk √ YES (TAK) i pozwolić, by olej spłynął do wózka na usuwany olej. Wepchnąć wszystkie kawałki smażonego pożywienia lub inne osady do zaworu spustowego, aby wypłynęły z kadzi wraz ze spuszczanym olejem. Sterownik wyświetla komunikat DRAINING IN PROGRESS (ZLEWANIE W TOKU), zmieniając go następnie na IS VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?).



Gorący olej

Olej może być bardzo gorący. Unikać rozchłapania oleju.

- 13 Potwierdzić status wanny.**
Wcisnąć przycisk √ YES (TAK), jeśli kadź jest pusta.



- 14 Umieścić miskę filtra w przewidzianym położeniu.**
Umieścić miskę filtra ze wszystkimi usuniętymi komponentami wewnętrznymi komponentami w szafce frytownicy.



Ciąg dalszy ►



Gorące powierzchnie

15 Dodać środek odtłuszczający i gorącą wodę do kadzi.

Ostrożnie wlać do kadzi środek KAY® QSR Heavy Duty Degreaser, Diversey McD MD lub McD FR. Dla potrzeb wyczyszczenia pełnej kadzi, użyć wskazanego środka w objętości 2,5 litra (2/3 gallon). W przypadku czyszczenia jednej strony kadzi dzielonej, użyć odtłuszczacza w objętości 1,26 (1/3 gallon) litra. Dokończyć napełnianie kadzi gorącą wodą. Poziom roztworu powinien znajdować się około 2,5 cm (1 inch) powyżej linii maksymalnego napełnienia kadzi.

Aby uzyskać dodatkowe instrukcje, zapoznać się z instrukcjami Kay Chemical lub Diversey dotyczącymi procedur głębokiego czyszczenia frytownic.



Chemikalia

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser, Diversey McD MD lub McD FR.



16 Po dodaniu roztworu czyszczącego.

Sterownik wyświetla komunikat SOLUTION ADDED (DODANO ROZTWÓR?) Nacisnąć przycisk ✓ YES (TAK).



17 Rozpoczęcie procedury głębokiego czyszczenia.

Przez godzinę sterownik frytownicy wyświetla komunikat DEEP CLEAN (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE) na przemian ze wskazaniem upływającego czasu. Roztwór osiągnie temperaturę 91 °C (195 °F). Roztwór powinien być podgrzewany na wolnym ogniu. Wykonać czynności od 15 do 18 podczas pracy zegara odmierzającego upływający czas procedury.



Gorące płyny / para

Roztwór nigdy nie powinien się gotować, ponieważ grozi to jego wygotowaniem się. Jeśli urządzenie zacznie gotować roztwór, anulować procedurę głębokiego czyszczenia, naciskając i przytrzymując przycisk zasilania przez trzy sekundy.

Nigdy nie pozostawiać frytownicy bez nadzoru podczas głębokiego czyszczenia.

Ciąg dalszy ►

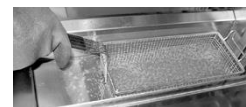
18 Czyszczenie koszyków smaźniczych.

Umieścić koszyki smaźnicze w roztworze czyszczącym. Poprosić innego członka personelu o wyjęcie ich po wyczyszczeniu i przeniesienie do zlewu z trzema komorami. Koszyki należy dokładnie opłukać i wysuszyć.



Powiadomienia urządzeń

Nie umieszczać żadnych aluminiowych części we wrzącym roztworze. Metalowe wieszaki koszyków wykonane są z aluminium.



19 Czyszczenie stojaka wsporczy koszyka.

Użyć pręta Fryer's Friend, aby wyjąć stojak wsporczy koszyka z kadzi. Poprosić innego członka personelu o przeniesienie go do zlewu z trzema komorami i gruntowne przepłukanie go gorącą wodą. Starannie wysuszyć.



Gorące powierzchnie

Stojak wsporczy koszyka jest bardzo gorący.



20 Wyszorować wnętrze kadzi.

Wyszorować boczne, przednie i tylne ścianki kadzi za pomocą myjki Hi-Temp z uchwytem, niepowodującej zarysowań myjki do szorowania i substancji czyszczącej do frytownic Kay QSR Fryer Cleanser, aby usunąć wszelkie pozostałe osady.



21 Czyszczenie wykonano.

Po godzinie sterownik wyświetla komunikat CLEAN DONE (CZYSZCZENIE WYKONANO) i włącza alarm. Wcisnąć przycisk ✓ YES (TAK), aby wyciszyć alarm.



Ciąg dalszy ►

Deep Clean Mode (Tryb Głębokiego Czyszczenia) JIB System (ciąg dalszy)

22 Zlać roztwór z kadzi.

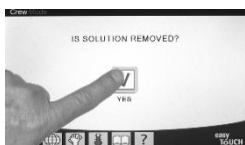
Sterownik wyświetla komunikat IS SOLUTION REMOVED? (ROZTWÓR USUNIĘTY?).

Postępować zgodnie z procedurą głębokiego czyszczenia opracowaną przez Kay Chemical lub Diversey, aby usunąć roztwór. Po usunięciu roztworu nacisnąć ✓ YES (TAK).



Gorące płyny / para

Roztwór będzie bardzo gorący. Unikać rozchlapania produktu.

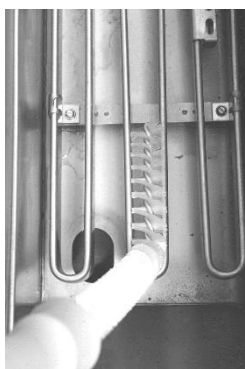


23 Wyszorować wnętrze kadzi.

Sterownik wyświetla komunikat SCRUB VAT COMPLETE? (SZOROWANIE KADZI UKOŃCZONE?).

Użyć myjki Hi-Temp z uchwytem, niepowodującej zarysowań myjki do szorowania oraz środka czyszczącego Kay QSR, aby wyszorować ściany boczne, przednie i tylne kadzi. Usunąć wszystkie pozostałe osady. Użyć szczotki precyzyjnej Hi-Temp, aby wyszorować przestrzeń szorowania pomiędzy i pod cewkami, narożniki kadzi i inne trudno dostępne miejsca.

Po wyszorowaniu kadzi nacisnąć przycisk ✓ YES (TAK).



Ciąg dalszy ►

24 Zlewanie.

Sterownik wyświetla komunikat DRAINING (ZLEWANIE), aby zlać niewielką ilość roztworu z kadzi.



Gorące płyny / para

Roztwór będzie bardzo gorący. Unikać rozchlapania produktu.

25 Przeplukać kadź wodą.

Dokładnie opłukać kadź ciepłą wodą (38 °C lub 100 °F). Upewnić się, że miska filtra została umieszczona w przewidzianym miejscu w celu przechwycenia spłukiwanej wody. Powtórzyć przepłukiwanie bardziej czystą, ciepłą wodą. Obserwować poziom w misce filtra, aby nie dopuścić do jej przełania. Konieczne może być opróżnienie miski między płukaniami.



26 Płukanie zakończone.

Sterownik wyświetla komunikat RINSE COMPLETE? (PŁUKANIE ZAKOŃCZONE?). Wcisnąć przycisk ✓ YES (TAK) po zakończeniu płukania.



27 Wyciągnąć miskę filtra.

Sterownik wyświetla komunikat REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ). Wyciągnąć miskę filtra i opróżnić wodę.



Gorące powierzchnie



28 Osuszyć kadź, oczyścić i osuszyć miskę.

Przetrzeć kadź czystym, zdezynfekowanym ręcznikiem. Dokładnie osuszyć wnętrze kadzi ręcznikami papierowymi. Oczyścić i osuszyć miskę filtra.



29 Osuszenie kadzi, miski.

Sterownik wyświetla komunikat VAT AND PAN DRY? (KADŹ, MISKA SUCHA?). Nacisnąć jednokrotnie przycisk ✓ YES (TAK), gdy kadź i miska zostały osuszone i są gotowe do dalszej pracy.

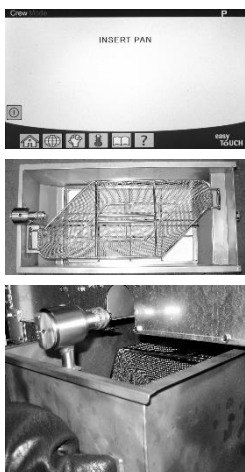


Ciąg dalszy ►

- 30 Umieścić miskę filtra w przewidzianym położeniu.**
Sterownik wyświetla komunikat INSERT PAN (WŁOŻYĆ MISKĘ). Złożyć ją ponownie ze wszystkimi jej komponentami i czystą wkładką lub papierem. Umieścić miskę filtra ze wszystkimi komponentami wewnętrznymi komponentami w szafce frytownicy.



Gorące powierzchnie



- 31 Napełnianie kadzi olejem.**
Sterownik wyświetla komunikat MANUALLY FILL VAT (RĘCZNIE NAPEŁNIĆ KADŹ). Napełnić kadź odpowiednią ilością oleju.

Wcisnąć przycisk ✓ YES (TAK), gdy kadź będzie wypełniona do dolnej linii poziomu oleju.



Prace manualne



- 32 Powrót do stanu OFF (WYŁ).**
Sterownik powraca do stanu OFF (WYŁ).

Powód	Usuwanie skarmelizowanego oleju z elementów grzewczych (elektrycznych) i wanny smażalniczej.	
Potrzebny czas	5 minut na przygotowanie	15 minut na przygotowanie; 60 minut na ukończenie na wannę
Pora dnia	Zadanie to może być wykonane na jednej wannie lub równocześnie na wielu kadziach. Obsługa klientów będzie możliwa dzięki pozostałym wannom.	Dla restauracji czynnych całą dobę: Zadanie to może być wykonane na jednej wannie lub równocześnie na wielu kadziach. Obsługa klientów będzie możliwa dzięki pozostałym wannom.
Ikony zagrożeń	 Chemikalia  Energia elektryczna  Gorące płyny / para  Gorący olej  Gorące powierzchnie  Prace manualne  Części ruchome  Ostre przedmioty / powierzchnie  Śliskie podłogi	

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



Fartuch żaroodporny



Szczotka precyzyjna Ecolab Hi-Temp



Wiadro z tworzywa sztucznego



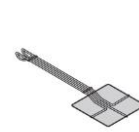
Wiaderko, czyste i zdezynfekowane ręczniki



Wiaderko, zabrudzone ręczniki



Oslona twarzy



Odpieniacz do frytownicy



Rękawice, neoprenowe



Pręt (Fryer's Friend)



Środek do czyszczenia frytownic KAY® QSR



Diversey McD MD



Wysokowydajny odtłuszcacz KAY® QSR



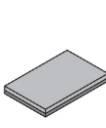
Diversey McD FR



Ręczniki papierowe



Myjka Hi-Temp firmy Ecolab z uchwytem



Niepozostawiająca rys myjka do szorowania



Wózek do usuwania oleju

Procedura: Procedura Deep Cleaning (czyszczenia głębokiego) jest zgodna z procedurami opracowanymi przez Kay Chemical lub Diversey. Wskazane instrukcje są potrzebne jako uzupełnienie tego PM.

1 Przygotować urządzenie do procedury głębokiego czyszczenia i wyłączyć frytownicę.

Założyć neoprenowe rękawice, żaroodporny fartuch i osłonę twarzy. Wskazane środki ochrony indywidualnej należy nosić podczas całego czasu trwania tej procedury.



Powiadomienia urządzeń

Unikać przypadkowej aktywacji systemu gaśniczego, poprzez utrzymanie włączonych wentylatorów wyciągowych oraz zainstalowanych filtrów frytownic podczas całego przebiegu procedury. 

Ta procedura powinna być przeprowadzana wyłącznie dla jednej kadzi na raz. Przykryć sąsiednie frytownice zawierające olej.

Sprawdzić, czy filtry frytownicy są na swoim miejscu. Włączyć przynajmniej jeden wentylator wyciągowy. Wentylator musi pozostać włączony przez całą procedurę.

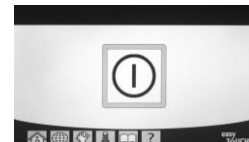
Upewnić się, że stojak wsparczy kosza jest w miejscu kadzi.

2 Wyłączyć frytownicę.

Nacisnąć przełącznik zasilania, aby wyłączyć frytownicę. Na wyświetlaczu pojawi się „OFF”(„Wył.”).



3 Frytownica jest OFF (WYŁĄCZONA).



4 Nacisnąć przycisk FILTER (FILTR).

Nacisnąć przycisk „filter” („filtr”) u dołu ekranu, aby wejść do menu filtrów.

Ta procedura powinna być przeprowadzana wyłącznie dla jednej kadzi na raz.



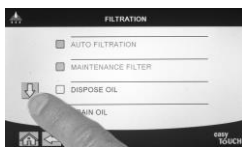
 Ciąg dalszy

Deep Clean Mode (Tryb Głębokiego Czyszczenia) Bulk System (ciąg dalszy)

- 5 (Wyłącznie kadzie dzielone)
Wybrać kadź.**
Wybrać i nacisnąć kadź, która ma być wyczyszczona.



- 6 Nacisnąć strzałkę w dół.**
Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do następnego ekranu.



- 7 Wybrać opcję Deep Clean (Głębokie Czyszczenie).**
Wybrać opcję DEEP CLEAN (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE) z listy.



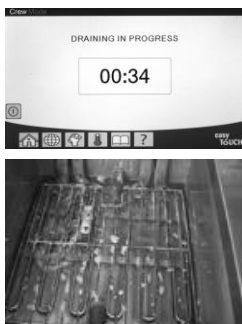
- 8 Potwierdzić rozpoczęcie procedury głębokiego czyszczenia - nacisnąć przycisk ✓.**
Sterownik wyświetla komunikat DEEP CLEAN? (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE?).
Wcisnąć przycisk ✓ YES (TAK), aby kontynuować.
Wcisnąć przycisk X, aby wybrać NO (NIE) - elementy sterujące powracają do menu filtrów.



- 9 Potwierdzić, że olej został usunięty.**
Sterownik wyświetla komunikat IS VAT OIL REMOVED (CZY OLEJ KADZI ZOSTAŁ USUNIĘTY?).
Kadź wypełniona olejem: Wcisnąć przycisk X NO (NIE), jeśli olej znajduje się w kadzi.
Kadź pusta: Wcisnąć przycisk ✓ YES (TAK), jeśli kadź jest pusta. Przejść do kroku 19.



- 10 Olej jest zlewany.**
Procedura zlewania oleju rozpoczyna się. Wepchnąć wszystkie kawałki smażonego pożywienia lub inne osady do zaworu spustowego, aby wypłynęły z kadzi wraz ze spuszczanym olejem. Sterownik wyświetla komunikat DRAINING IN PROGRESS (ZLEWANIE W TOKU), zmieniając go następnie na IS VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?).



Ciąg dalszy ►



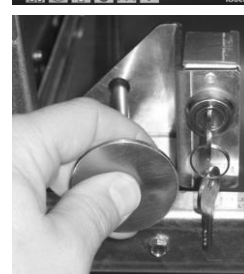
Gorący olej

Olej może być bardzo gorący. Unikać rozchłapania oleju.

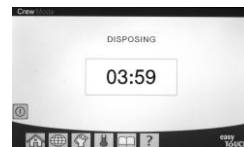
- 11 Potwierdzić status wanny.**
Nacisnąć przycisk ✓ YES (TAK), gdy kadź jest pusta.



- 12 Otworzyć zawór zlewania.**
Sterownik wyświetla komunikat OPEN DISPOSE VALVE (OTWORZYĆ ZAWÓR ZLEWANIA). Odblokować zawór i pociągnąć uchwyt zaworu do usuwania do pozycji skrajnej, aby rozpocząć zlewanie.



- 13 Zlewanie.**
Sterownik wyświetla komunikat DISPOSING (ZLEWANIE) przez cztery minuty podczas pracy pompy.



- 14 Wyciągnąć miskę filtra.**
Sterownik wyświetla komunikat REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ). Wyciągnąć miskę filtra i upewnić się, że miska jest pusta.
Jeśli jest pusta, wyciągnąć koszyk na okruchy, pierścień dociskowy, wkładkę filtra i sito.



- 15 Czy miska jest pusta?**
Sterownik wyświetla komunikat IS PAN EMPTY? (MISKA PUSTA?).
Miska pusta: Nacisnąć przycisk ✓ YES (TAK).
Olej w misce: Nacisnąć przycisk X NO (NIE) i wróć do kroku 13.



Ciąg dalszy ►

Deep Clean Mode (Tryb Głębokiego Czyszczenia) Bulk System (ciąg dalszy)

16 Ponowna instalacja miski filtra.

Sterownik wyświetla komunikat INSERT PAN (WŁOŻYĆ MISKĘ). Umieścić miskę filtra ze wszystkimi usuniętymi komponentami wewnętrznymi komponentami w szafce frytownicy.



Gorące powierzchnie



17 Zamknąć zawór spustowy.

Sterownik wyświetla komunikat CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNAĆ ZAWÓR SPUSTOWY). Zamknąć zawór spustowy, przesuwając całkowicie uchwyt zaworu w kierunku tylnej części frytownicy, aż do jego zatrzymania. Zablokować uchwyt.



18 Dodać środek odtłuszczający i gorącą wodę do kadzi.

Ostrożnie wlać do kadzi środek KAY® QSR Heavy Duty Degreaser, Diversey McD MD lub McD FR. Dla potrzeb wyczyszczenia pełnej kadzi, użyć wskazanego środka w objętości 2,5 litra (2/3 gallon). W przypadku czyszczenia jednej strony kadzi dzielonej, użyć odtłuszczacza w objętości 1,26 litra (1/3 gallon). Dokończyć napełnianie kadzi gorącą wodą. Poziom roztworu powinien znajdować się około 2,5 cm (1 inch) powyżej linii maksymalnego napełnienia kadzi.



Ciąg dalszy ►

Aby uzyskać dodatkowe instrukcje, zapoznać się z instrukcjami Kay Chemical lub Diversey dotyczącymi procedur głębokiego czyszczenia.



Chemikalia

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser, Diversey McD MD lub McD FR.

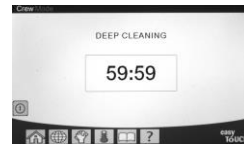
19 Po dodaniu roztworu czyszczącego.

Sterownik wyświetla komunikat SOLUTION ADDED? (DODANO ROZTWÓR?) Nacisnąć przycisk ✓ YES (TAK).



20 Rozpoczęcie procedury głębokiego czyszczenia.

Przez godzinę sterownik frytownicy wyświetla komunikat DEEP CLEAN (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE) na przemian ze wskazaniem upływającego czasu. Roztwór osiągnie temperaturę 91 °C (195 °F). Roztwór powinien być podgrzewany na wolnym ogniu. Wykonać czynności od 20 do 22 podczas pracy zegara odmierzającego upływający czas procedury.



Gorące płyny / para

Roztwór nigdy nie powinien się gotować, ponieważ grozi to jego wygotowaniem się. Jeśli urządzenie zacznie gotować roztwór, anulować procedurę głębokiego czyszczenia, naciskając i przytrzymując przycisk zasilania przez trzy sekundy.

Nigdy nie pozostawiać frytownicy bez nadzoru podczas głębokiego czyszczenia.

21 Czyszczenie koszyków smażalniczych.

Umieścić koszyki smażalnicze w roztworze czyszczącym. Poprosić innego członka personelu o wyjęcie ich po wyczyszczeniu i przeniesienie do zlewu z trzema komorami. Koszyki należy dokładnie opłukać i wysuszyć.



Ciąg dalszy ►

⚠ Powiadomienia urządzeń

Nie umieszczać żadnych aluminiowych części we wrzącym roztworze. Metalowe wieszaki koszyków wykonane są z aluminium.

22 Czyszczenie stojaka wsporcze koszyka.

Użyć Pręta (Fryer's Friend), aby wyjąć stojak wsporczy koszyka z kadzi. Poprosić innego członka personelu o przeniesienie go do zlewu z trzema komorami i gruntowne przepłukanie go gorącą wodą. Starannie wysuszyć.



Gorące powierzchnie

Stojak wsporczy koszyka jest bardzo gorący.



23 Wyszorować wnętrze kadzi.

Wyszorować boczne, przednie i tylne ścianki kadzi za pomocą myjki Hi-Temp z uchwytem, niepowodującej zarysowań myjki do szorowania i substancji czyszczącej do frytownic Kay QSR Fryer Cleanser, aby usunąć wszelkie pozostałe osady.



24 Czyszczenie wykonano.

Po godzinie sterownik wyświetla komunikat CLEAN DONE i włącza alarm. ✓ YES (TAK), aby wyciszyć alarm.



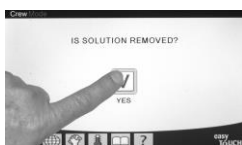
25 Zlać roztwór z kadzi.

Sterownik wyświetla komunikat IS SOLUTION REMOVED? (ROZTWÓR USUNIĘTY?)? **Postępować zgodnie z procedurą głębokiego czyszczenia opracowaną przez Kay Chemical lub Diversey, aby usunąć roztwór.** Po usunięciu roztworu nacisnąć ✓ YES (TAK).



Gorące płyny / para

Roztwór będzie bardzo gorący. Unikać rozchlapania produktu.



Ciąg dalszy ►

26 Wyszorować wnętrze kadzi.

Sterownik wyświetla komunikat SCRUB VAT COMPLETE? (SZOROWANIE KADZI UKOŃCZONE?)?

Użyć myjki Hi-Temp z uchwytem, niepowodującej zarysowań myjki do szorowania oraz środka czyszczącego Kay QSR, aby wyszorować ściany boczne, przednie i tylne kadzi. Usunąć wszystkie pozostałe osady. Użyć szczotki precyzyjnej Hi-Temp, aby wyszorować przestrzenie szorowania pomiędzy i pod cewkami, narożniki kadzi i inne trudno dostępne miejsca.

Po wyszorowaniu kadzi nacisnąć przycisk ✓ YES (TAK).



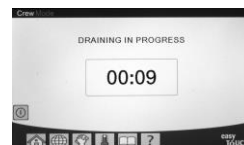
27 Zlewanie.

Sterownik wyświetla komunikat DRAINING (ZLEWANIE), aby zlać niewielką ilość roztworu z kadzi.



Gorące płyny / para

Roztwór będzie bardzo gorący. Unikać rozchlapania produktu.



28 Przepłukać każdą wodą.

Dokładnie opłukać każdą ciepłą wodą (38 °C lub 100 °F). Upewnić się, że miska filtra została umieszczona w przewidzianym miejscu w celu przechwycenia splukiwanej wody. Powtórzyć przepłukiwanie bardziej czystą, ciepłą wodą. Obserwować poziom w misce filtra, aby nie dopuścić do jej przełania. Konieczne może być opróżnienie miski między płukaniem.



29 Płukanie zakończone

Sterownik wyświetla komunikat RINSE COMPLETE? (PŁUKANIE ZAKOŃCZONE?)?

Wcisnąć przycisk ✓ YES (TAK) po zakończeniu płukania.



Ciąg dalszy ►

Deep Clean Mode (Tryb Głębokiego Czyszczenia) Bulk System (ciąg dalszy)

30 Wyciągnąć miskę filtra.

Sterownik wyświetla komunikat REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ).

Wyciągnąć miskę filtra i opróżnić wodę.



Gorące powierzchnie



31 Osuszyć kadź, oczyścić i osuszyć miskę.

Przetrzeć kadź czystym, zdezynfekowanym ręcznikiem. Dokładnie osuszyć wnętrze kadzi ręcznikami papierowymi. Oczyścić i osuszyć miskę filtra.



32 Osuszenie kadzi, miski.

Sterownik wyświetla komunikat VAT AND PAN DRY? (KADŹ, MISKA SUCHA?).

Nacisnąć jednokrotnie przycisk ✓ YES (TAK), gdy kadź i miska zostały osuszone i są gotowe do dalszej pracy.



33 Umieścić miskę filtra w przewidzianym położeniu.

Sterownik wyświetla komunikat INSERT PAN (WŁOŻYĆ MISKĘ). Złożyć ją ponownie ze wszystkimi jej komponentami i czystą wkładką lub papierem. Umieścić miskę filtra ze wszystkimi komponentami wewnętrznymi komponentami w szafce frytownicy.



Gorące powierzchnie



34 Napełnianie kadzi olejem.

Sterownik wyświetla komunikat FILL VAT FROM BULK (NAPEŁNIĆ KADŹ?). Wcisnąć przycisk ✓ YES (TAK), aby przejść do napełniania kadzi. Wcisnąć przycisk X NO (NIE), aby wyjść bez napełniania kadzi.



Ciąg dalszy ►

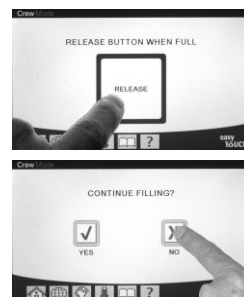
35 Napełnianie kadzi olejem.

Sterownik wyświetla START FILLING? (ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?) PRESS AND HOLD (WCISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ). Wcisnąć i przytrzymać przycisk, aby napełnić kadź. Zwolnić przycisk, gdy kadź zostanie napełniona do dolnej linii poziomu oleju.



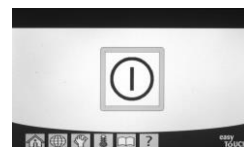
36 Napełnianie.

Sterownik wyświetla komunikat RELEASE BUTTON WHEN FULL (ZWOLNIĆ PRZYCIISK PO NAPEŁNIENIU), gdy kadź wypełnia się olejem. Jeśli przycisk zostanie zwolniony, sterownik wyświetli komunikat CONTINUE FILLING? (KONTYNUOWAĆ NAPEŁNIANIE?). Nacisnąć przycisk ✓ YES (TAK), aby kontynuować napełnianie kadzi. Nacisnąć przycisk X NO (NIE), aby wyjść bez napełniania kadzi.



37 Powrót do stanu OFF (WYŁ).

Sterownik powraca do stanu OFF (WYŁ).



Powód	Jeśli funkcja limitu górnego nie działa prawidłowo, może to doprowadzić do poważnej awarii sprzętu i niebezpiecznych warunków pracy. Nigdy nie obsługiwać frytownicy z niesprawną funkcją granicy górnej. Test należy przeprowadzić, gdy frytownica nie będzie potrzebna przez godzinę i w czasie planowanej wymiany oleju. Zutylizować olej po zakończeniu tego testu.	
Potrzebny czas	45-minutowy czas rozgrzewania frytownicy	25 minut na wannę Godzina na ostygnięcie oleju przed jego utylizacją.
Pora dnia	Po zamknięciu. Test należy przeprowadzić w czasie planowanej wymiany oleju.	Restauracje czynne całą dobę: w okresach niskim współczynnikiem obecności klientów, w porze planowanej wymiany oleju
Ikony zagrożeń	 Gorące płyny / para  Gorący olej  Gorące powierzchnie	

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



Wózek do usuwania oleju



Rękawice neoprenowe

Procedura

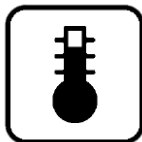
1 Przygotowanie do testów.

Potwierdzić, że olej we frytownicy ma zostać zmieniony. Olej należy poddać utylizacji po zakończeniu procedury.

Sprawdzić poziom oleju we frytownicy. Powinien być równy z górną linią oznakowaną „Oil Level”.

Upewnić się, że frytownica jest włączona. Sprawdzić temperaturę oleju, naciskając przycisk temperatury. Temperatura oleju powinna przekraczać 82 °C (180 °F).

Upewnić się, że filtry okapowe tłuszczu są dostawione i włączyć wentylatory wyciągowe. Wentylatory muszą pozostać włączone przez całą procedurę. Podczas tej procedury olej we frytownicy jest podgrzewany do bardzo wysokich temperatur. Olej może lekko dymić i będzie bardzo gorący.



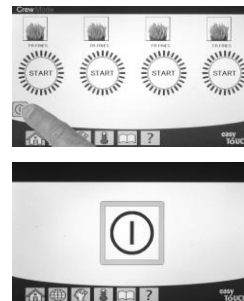
Ciąg dalszy ►

2 Wyłączyć sterownik frytownicy.

Nacisnąć przycisk off (wyłączona).



Gorące powierzchnie



3 Nacisnąć przycisk Home.

Nacisnąć przycisk Home.



4 Nacisnąć przycisk Service (Serwis)

Nacisnąć przycisk Service (Serwis).



5 Nacisnąć przycisk Crew (Zespół)

sterownik wyświetla program poziomu 1.



Ciąg dalszy ►

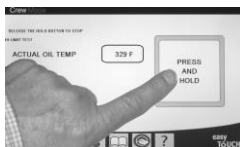
6 (Wyłącznie kadzie dzielone) Wybrać kadź.

Wybrać i nacisnąć kadź do przetestowania.



7 Przycisk Press and hold.

Sterownik wyświetla komunikat PRESS AND HOLD (NACISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ). Nacisnąć i przytrzymać przycisk Press and Hold, aby rozpocząć test górnego limitu. Regulator wyświetla temperaturę kadzi podczas testu.



8 Nagrzewanie kadzi.

Sterownik wyświetla komunikat HOT HI-1, gdy kadź osiąga temperaturę $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ ($410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$). W sterownikach używanych w Unii Europejskiej (opatrzonego znakiem CE) temperatura wynosi 202°C (395°F).



9 Przycisk Press and hold (nacisnąć i przytrzymać).

Sterownik wyświetla komunikat PRESS AND HOLD (NACISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ). Kontynuować naciskanie przycisku Press and Hold.



10 Otwarcie limitu górnego.

Sterownik wyświetla komunikat POMOC na zmianę z HI-2, gdy limit górny otwiera się w zakresie od 217°C do 231°C (423°F do 447°F).



11 Usterka limitu górnego.

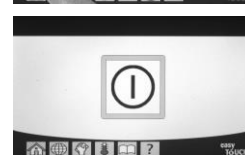
Jeśli górny limit nie zostanie otwarty, sterownik wyświetli komunikat HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć zasilanie i wezwać serwis.



Ciąg dalszy ►

12 Gdy temperatura oleju spadnie, wyjść do stanu WYŁ.

Gdy kadź ostygnie poniżej temperatury 204°C (400°F), nacisnąć przycisk zasilania, aby wyjść i powrócić do stanu OFF (WYŁ).



13 Olej poddać utylizacji.

Po zbadaniu funkcji limitu górnego olej należy poddać utylizacji. Użyć MSDU (wózka na usuwany olej), aby pozbyć się oleju.

W przypadku stosowania systemu oleju luzem, w celu usunięcia oleju należy postępować zgodnie z odpowiednimi procedurami.



14 Sprawdzić kontrolki limitu górnego dla wszystkich pozostałych frytownic.

Powtórzyć kroki 3-13 dla wszystkich pozostałych frytownic.

Powód	Aby utrzymać sprawną pracę pompy filtra frytownicy	
Potrzebny czas	2 minuty na przygotowanie	5 minut na ukończenie
Pora dnia	Po otwarciu; frytownica musi być chłodna	Dla restauracji czynnych całą dobę: W okresach niskim współczynniku obecności klientów, gdy frytownica może zostać wyłączona

Ikony zagrożeń

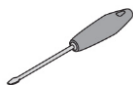
Gorący olej



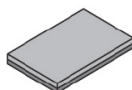
Gorące powierzchnie

Narzędzia i materiały eksploatacyjne

O-ringi do pompy filtra



Wkrętak z końcówką płaską



Myjka niepozostawiająca zarysowań

Procedura**1 Przygotować frytownicę do przeprowadzenia procedury.**

Sprawdzić, czy frytownica jest zimna. Ta procedura powinna być wykonywana wyłącznie wtedy, gdy frytownica jest zimna, a miska filtra pusta.

**2 Wyciągnąć miskę filtra.**

Wyciągnąć miskę filtra z szafki.

**3 Wymienić O-ring.**

Zdemontować O-ring z dyszy miski. Zastąpić zużyty O-ring nowym. Pierścienie uszczelniające typu O-ringi można nabyć w lokalnym autoryzowanym serwisie.



Ciąg dalszy ►

4 Oczyszczyć rury ssące.

Oczyszczyć męskie i żeńskie rury ssące za pomocą myjki niepowodującej zarysowań.

**5 Ponowna instalacja miski filtra.**

Osadzić ponownie miskę filtra w szafce frytownicy.

**Powiadomienia urządzeń**

Stosować wyłącznie O-ringi producenta urządzenia. Pierścienie te są produkowane specjalnie z myślą o zastosowaniu z gorącymi olejami spożywczymi. Do tego celu nie można stosować standardowych pierścieni uszczelniających.

Powód Aby utrzymać sprawność frytownicy.

Potrzebny czas 45 minut na dmuchawę.

Pora dnia Po godzinach. Dla restauracji czynnych całą dobę:
W okresach niskim współczynnikiem obecności
klientów, gdy frytownica może zostać wyłączona

Ikony zagrożeń



Gorące powierzchnie



Energia elektryczna

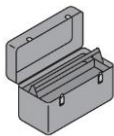


Chemikalia



Ostre przedmioty / powierzchnie

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



Narzędzia
dostarczone
przez technika



Wysokowydajny
odtłuszczacz
KAY® QSR



Diversey McD MD

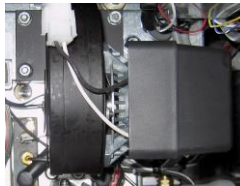


Ręczniki papierowe

Procedura

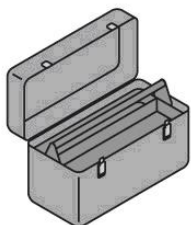
1 Oczyszczyć dmuchawę powietrza do spalania.

Oczyszczyć dmuchawy powietrza
do spalania. Postępować zgodnie
z procedurą czyszczenia podaną
w instrukcji obsługi.



Powód	Firma Frymaster zaleca, aby technik autoryzowany przez fabrykę przeprowadzał inspekcję tego urządzenia co najmniej raz w roku. Pomoże to zagwarantować bezpieczny stan techniczny sprzętu i jego pracę ze szczytową wydajnością.
Potrzebny czas	Nie dotyczy Godzinę na ukończenie inspekcji frytownicy
Pora dnia	Inspekcja powinna być odpowiednio zaplanowana przez obsługę, aby nie dopuścić do zakłócenia przebiegu normalnej pracy sklepu i by zapewnić serwisantowi dostęp do sprzętu.
Ikony zagrożen	 Chemikalia  Energia elektryczna  Gorący olej  Gorące powierzchnie  Prace manualne  Części ruchome  Ostre przedmioty / powierzchnie  Śliskie podłogi

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



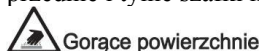
Narzędzia dostarczone przez technika

Procedura

WYŁĄCZNIE WYKWALIFIKOWANI TECHNICY

1 Inspekcja szafki.

Skontrolować zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnie przednie i tylne szafki na nadmierną obecność oleju.



2 Inspekcja elementów.

Sprawdzić, czy elementy grzejne są w dobrym stanie technicznym, bez obecności zwęglonych resztek substancji organicznych/skarmelizowanego oleju. Sprawdzić elementy pod kątem obecności oznak „suchego opalania”.

3 Kontrola przechyłu.

Sprawdzić, czy mechanizm przechyłu działa prawidłowo podczas podnoszenia i opuszczania elementów grzewczych oraz czy przewody elementów nie zakleszczają się/lub ocierają.

Ciąg dalszy ►

4 Sprawdzić czas regeneracji frytownicy.

Sprawdzić ostatni czas regeneracji frytownicy we wszystkich kadziach, postępując zgodnie z procedurą w FR6 M1. Ostatni czas regeneracji powinien być krótszy niż 1:40 (jedna minuta, czterdzieści sekund).

Jeżeli czas regeneracji frytownicy jest krótszy niż 1:40 (jedna minuta, czterdzieści sekund). Procedura jest zakończona dla tej kadzi. Przejdź do kroku 6.

5 W razie potrzeby przeprowadzić regulację ustawień frytownicy.

Jeśli czas regeneracji frytownicy nie jest akceptowalny, sprawdzić następujące elementy frytownicy. W przypadku wykrycia jakichkolwiek problemów należy je poprawić zgodnie z opisem.

Wyłącznie dla frytownic elektrycznych – sprawdź, czy duże wtyczki zasilające są prawidłowo umieszczone w gniazdach. Skorygować w razie potrzeby. Przejdź do kroku 6.

Ciąg dalszy ►

6 Test poboru natężenia.

Sprawdzić, czy pobór natężenia prądu wzmacniacza elementu grzewczego mieści się w dopuszczalnym zakresie wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

7 Kontrola sondy.

Sprawdzić, czy sondy temperatury, AIF, ATO, czujnik poziomu oleju (OIB) i górnej granicy są prawidłowo podłączone, dokręcone i działają prawidłowo, a elementy montażowe i osłony sond są obecne i prawidłowo zainstalowane.

8 Inspekcja elementów elektrycznych.

Sprawdzić, czy skrzynka komponentu i komponenty skrzynki stycznika (np. komputer / sterownik, przekaźniki, karty interfejsów, transformatory, styczniki itp.) są w dobrym stanie technicznym i są wolne od nagromadzonego oleju lub innych zanieczyszczeń.

9 Inspekcja połączeń przewodowych.

Sprawdzić, czy połączenia przewodowe skrzynki komponentu i skrzynki stycznika są silnie dokręcone i czy okablowanie jest w dobrym stanie technicznym.

10 Kontrola urządzenia zabezpieczającego.

Sprawdzić, czy wszystkie elementy służące zachowaniu bezpieczeństwa (tj. osłony styczników, upustowe przełączniki bezpieczeństwa, przełączniki zerujące itp.) są obecne i działają prawidłowo.

11 Wanna smażalnicza.

Sprawdzić, czy wanna jest w dobrym stanie technicznym, nie ma wycieków, a izolacja wanny jest sprawna.

12 Kontrola wiązki przewodów.

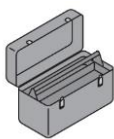
Sprawdzić, czy wszystkie wiązki przewodów i połączenia są solidnie dokręcone i w dobrym stanie technicznym.

13 Inspekcja linii oleju.

Sprawdzić wszystkie przewody powrotne i linie spustowe oleju pod kątem wycieków i sprawdzić, czy wszystkie połączenia są szczelne.

Powód	Firma Frymaster zaleca, aby technik autoryzowany przez fabrykę przeprowadzał inspekcję tego urządzenia co najmniej raz w roku. Pomoże to zagwarantować bezpieczny stan techniczny sprzętu i jego pracę ze szczytową wydajnością.
Potrzebny czas	1,5 godziny na ukończenie
Pora dnia	Inspekcja powinna być odpowiednio zaplanowana przez obsługę, aby nie dopuścić do zakłócenia przebiegu normalnej pracy sklepu i by zapewnić serwisantowi dostęp do sprzętu.
Ikony zagrożen	 Chemikalia  Energia elektryczna  Gorący olej  Gorące powierzchnie  Prace manualne  Części ruchome  Ostre przedmioty / powierzchnie  Śliskie podłogi

Narzędzia i materiały eksploatacyjne



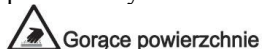
Narzędzia
dostarczone przez
technika

Procedura

WYŁĄCZNIE WYKWALIFIKOWANI TECHNICY

1 Inspekcja szafki.

Skontrolować zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie przednie i tylne szafki na nadmierną obecność oleju.



2 Sprawdzić regulowane ciśnienie gazu.

Skontaktować się z lokalnym dostawcą gazu lub agencją serwisową, aby sprawdzić ciśnienie gazu na każdym z reduktorów gazu frytownicy.

W przypadku gazu ziemnego ciśnienie musi wynosić 76 mm W.C. (3,0 in. W.C.) Dla propanu ciśnienie musi wynosić 210 mm W.C. (8,25 in. W.C.).

Jeśli ciśnienie nie spełnia tych norm, poprosić podmiot serwisujący lub dostawcę gazu o dostosowanie ciśnienia w celu spełnienia normy.

3 Kontrola sondy.

Sprawdzić, czy sondy temperatury i górnej granicy są prawidłowo podłączone, dokręcone i działają prawidłowo, i czy elementy montażowe i osłony sond są obecne i prawidłowo zainstalowane.

4 Oczyszczyć i wymienić przewód odpowietrzający zaworu gazu.

Oczyszczyć i wymienić przewód odpowietrzający zaworu gazu. Postępować zgodnie z procedurą czyszczenia podaną w instrukcji serwisowej.

Ciąg dalszy ►

5 Oczyszczyć dmuchawę powietrza do spalania.

Oczyszczyć dmuchawę powietrza do spalania. Postępować zgodnie z procedurą czyszczenia podaną w instrukcji serwisowej.

6 Sprawdzić czas regeneracji frytownicy.

Sprawdzić ostatni czas regeneracji frytownicy we wszystkich kadziach, postępując zgodnie z procedurą w FR6 M1. Ostatni czas regeneracji powinien być krótszy niż 2:25 (dwie minuty, dwadzieścia pięć sekund).

Jeśli czas regeneracji frytownicy jest krótszy niż 2:25 (dwie minuty, dwadzieścia pięć sekund), procedura inspekcji tej kadzi dobiega końca. Przejdź do kroku 9.

Ciąg dalszy ►

7 Sprawdzić jakość spalania.

Jeśli czas regeneracji frytownicy jest mniejszy niż 2:25 (dwie minuty, dwadzieścia pięć sekund), pominąć ten krok.

Połączyć multimetr szeregowo z przewodem czujnika białego płomienia na zapalniku. Pozwolić palnikowi pracować przez co najmniej minutę po zakończeniu cyklu topienia. Po upływie 1 minuty odczyt na multimetrze powinien zazwyczaj generować prąd między 2,0 μ A a 2,5 μ A na modułach Fenwal. Każdy inny odczyt jest nie do przyjęcia.

Po 90 sekundach ciągłej pracy sprawdzić kolor palnika. Palnik powinien świecić jasną pomarańczowo-czerwoną barwą. Użyć tabeli porównawczej kolorów palnika umieszczonej na drzwiach frytownicy, aby zidentyfikować właściwy kolor. Niebieski płomień lub ciemne plamy na powierzchni palnika są niedopuszczalne.

8 Wyregulować dmuchawę powietrza do spalania, jeśli to konieczne.

Jeśli czas regeneracji frytownicy jest mniejszy niż 2:25 (dwie minuty, dwadzieścia pięć sekund), pominąć ten krok.

Jeśli odczyt multimetru lub kolor palnika nie są akceptowalne, wyregulować płytkę dolotową dmuchawy powietrza do spalania.

Poluzować nakrętki zabezpieczające na płycie dolotowej za pomocą małego klucza nastawnego. Otworzyć lub zamknąć płytkę, aby wyregulować przepływ powietrza, obserwując odczyt multimetru i kolor palnika. Niebieski płomień oznacza zwykle, że palnik nie otrzymuje wystarczającej ilości powietrza. Ciemne plamy na palniku oznaczają zwykle, że palnik otrzymuje zbyt dużo powietrza.

Kiedy odczyt mikroamperomierza znajdzie się w dopuszczalnym zakresie, a palnik przybierze jasną pomarańczowo-czerwoną barwę, przytrzymać płytkę dolotową dmuchawy w przewidzianym miejscu. Następnie dokręć nakrętki zabezpieczające płytkę wlotową dmuchawy.

9 Kontrola urządzenia zabezpieczającego.

Sprawdzić, czy wszystkie elementy służące zachowaniu bezpieczeństwa (tj. upustowe przełączniki bezpieczeństwa, przełączniki zerujące itp.) są obecne i działają prawidłowo.

10 Wanna smażalnicza.

Sprawdzić, czy wanna jest w dobrym stanie technicznym, nie ma wycieków, a izolacja wanny jest sprawna.

Ciąg dalszy ►

11 Kontrola wiązki przewodów.

Sprawdzić, czy wszystkie wiązki przewodów i połączenia są solidnie dokręcone i w dobrym stanie technicznym.

12 Inspekcja linii oleju.

Sprawdzić wszystkie przewody powrotne i linie spustowe oleju pod kątem wycieków i sprawdzić, czy wszystkie połączenia są szczelne.

13 Powtórzyć kroki dla pozostałych frytownic.

Powtórzyć kroki od 2 do 12 dla każdej pozostałej kadzi we frytownicy.

TA STRONA JEST CELOWO PUSTA.