

Frymaster

Mã số mẫu sản phẩm BIELA14-T & BIGLA30-T
LOV – Lượng dầu thấp

Nhiệm vụ bảo dưỡng hàng ngày

FR 6 D1 Làm vệ sinh bếp
chiên

FR 6 D2 Lọc Bảo trì

Nhiệm vụ bảo dưỡng hàng tuần

FR 6 W1 Vệ sinh Phía sau
Bếp chiên

**Nhiệm vụ bảo dưỡng hai tuần
một lần**

FR 6 B1 Hiệu chỉnh bếp chiên

**Nhiệm vụ bảo dưỡng hàng
tháng**

FR 6 M1 Hiệu chỉnh thời
gian khôi phục
của bếp chiên

FR 6 M2 Vệ sinh cảm biến dầu

Nhiệm vụ bảo dưỡng hàng quý

FR 6 Q1 Làm sạch sâu, Hệ
thống JIB

FR 6 Q2 Làm sạch sâu, Hệ
thống dầu Bulk

FR 6 Q3 Kiểm tra ngưỡng
nhiệt độ cao

FR 6 Q4 Kiểm tra gioăng
chữ O

FR 6 Q5 Vệ sinh quạt khí đốt

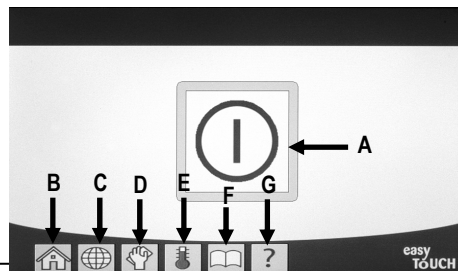
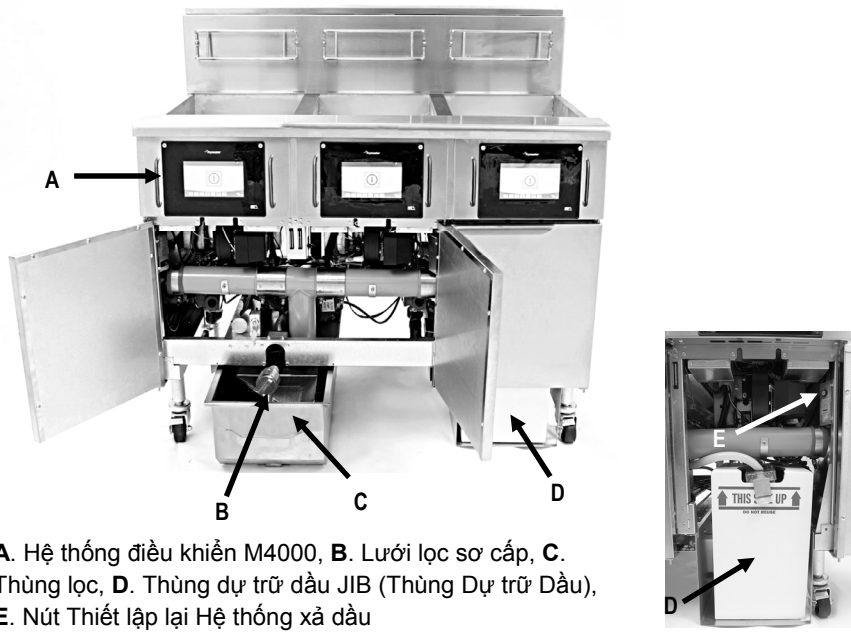
Nhiệm vụ bảo dưỡng hàng năm

FR 6 A1-T Kiểm tra hệ (Chỉ
dành cho bếp
chiên điện)

FR6 A2-T Kiểm tra hệ thống
(Chỉ dành cho bếp
chiên ga)

Hệ thống Điều khiển M4000

A. Nút ON/OFF (BẬT/TẮT), **B.** Nút Home, **C.** Nút Thay đổi Ngôn ngữ Nút Món
ăn, **D.** Nút Lọc, **E.** Nút Nhiệt độ, **F.** Nút Menu, **G.** Nút Thông tin

**Mẫu sản phẩm BIGLA30-T**

A. Hệ thống điều khiển M4000, **B.** Lưới lọc sơ cấp, **C.**
Thùng lọc, **D.** Thùng dự trữ dầu JIB (Thùng Dự trữ Dầu),
E. Nút Thiết lập lại Hệ thống xả dầu

⚠ Mỗi nguy hiểm

Những biểu tượng này cảnh báo bạn về nguy cơ rủi ro có thể gây
thương tích cho người.

⚠ Cảnh báo thiết bị

Tìm kiếm biểu tượng này để biết thêm thông tin về cách tránh làm
hư hỏng thiết bị khi thực hiện một quy trình.

★ Mẹo

Tìm kiếm biểu tượng này để biết thêm các mẹo hữu ích về cách
thực hiện một quy trình.



Tại sao

Loại bỏ lớp dầu bám khỏi bếp chiên và vệ sinh trực quay bộ phận.

Thời gian cần thiết

5 phút để chuẩn bị

15 phút để hoàn thành (5 phút mỗi thùng chiên)

Thời gian trong ngày

Trong cả các thời điểm ít khách

Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: Cả đêm hay trong cả các thời điểm ít khách

Biểu tượng cảnh báo



Dầu nóng



Bề mặt nóng



Bề mặt/Vật sắc nhọn



Điện

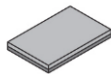


Hóa chất

Công cụ và dụng cụ



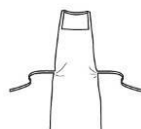
Miếng đệm và tay cầm chịu nhiệt của Ecolab



Miếng cọ không nhám



Găng tay cao su làm vệ sinh bộ lọc



Tạp dề chịu nhiệt



Chất tẩy rửa bếp chiên KAY® QSR



Tấm chắn bảo vệ mặt



Que dài Fryer's Friend



Chất tẩy nhờn mạnh KAY® QSR



Chất tẩy rửa Diversey MCD



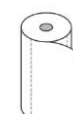
Chất tẩy rửa Siêu Đa năng KAY® SolidSense (APSC)



Chất tẩy rửa Diversey MCD UR



Thùng đựng khăn sạch đã qua khử trùng

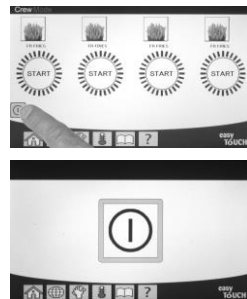


Giấy lau

Quy trình

1 Tắt bếp chiên.

Tắt bếp chiên Tắt tất cả công tắc điện bếp chiên.



2 Mang dụng cụ bảo hộ.

Hãy sử dụng tất cả các thiết bị an toàn đã được chấp thuận của McDonald bao gồm tạp dề chịu nhiệt, tấm chắn bảo vệ mặt và găng tay cao su kháng dầu.

Quy trình này nên được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần.



Dầu nóng

Dầu nóng có thể gây bỏng nặng.



3 Vệ sinh đằng trước và khu vực bên trên các trực quay bộ phận nhiệt (chỉ dành cho bếp chiên điện).

Đeo găng tay chịu nhiệt, đặt nắp bếp chiên để đảm bảo chúng vuông vắn và vừa khít với bếp chiên.



Dầu nóng



Bề mặt nóng

Cho một lượng nhỏ chất tẩy rửa bếp chiên lên miếng chà hay miếng cọ không nhám chịu nhiệt độ cao (chỉ dành cho bếp chiên điện).

Sử dụng miếng chà hay miếng cọ không nhám chịu nhiệt độ cao để vệ sinh xung quanh trực quay bộ phận và khu vực khoang chứa.

Sau khi khu vực được vệ sinh, sử dụng khăn sạch đã qua khử trùng lau sạch lại. **Chắc chắn rằng khăn không nhỏ dung dịch vào dầu nóng.**



Làm vệ sinh Bếp chiên hàng ngày (tiếp tục)

Tháo nắp bếp chiên và giá đỡ giỏ chiên bằng cách sử dụng que dài Fryer's Friend rồi để sang bên cạnh. Nâng các bộ phận lên cách sử dụng que dài Fryer's Friend.

Làm sạch nắp bếp chiên và loại bỏ lượng dầu dư thừa khỏi các bộ phận bằng giấy lau.



4 Vệ sinh khu vực bên dưới các trục quay bộ phận nhiệt (chỉ dành cho bếp chiên điện).

Cho một lượng nhỏ chất tẩy rửa bếp chiên QSR lên miếng chà hay miếng cọ không nhám chịu nhiệt độ cao.

Sử dụng miếng chà hay miếng cọ không nhám chịu nhiệt độ cao để vệ sinh bên dưới trục quay bộ phận và khu vực khoang chứa.

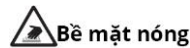
Sau khi khu vực được vệ sinh, sử dụng khăn sạch đã qua khử trùng lau sạch lại.

Chắc chắn rằng khăn không nhỏ dung dịch vào dầu nóng.

Tháo nắp bếp chiên. Hạ các bộ phận xuống bằng cách sử dụng que dài Fryer's Friend và làm sạch giá đỡ giỏ chiên.

5 Làm sạch bề mặt.

Đổ chất tẩy chất nhờn mạnh, McD MD hoặc McD FR lên khăn sạch sẽ đã qua khử trùng để làm sạch hoàn toàn bề mặt bếp chiên, loại bỏ toàn bộ lớp chất nhờn và bụi bám vào. Chắc chắn rằng khăn không nhỏ dung dịch vào dầu nóng. Chờ bề mặt khô tự nhiên.

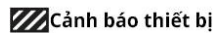


Bề mặt nóng



Dầu nóng

Dầu trong bếp chiên có thể rất nóng.



Cảnh báo thiết bị

Khi làm vệ sinh thiết bị, luôn cẩn thận không để nước nhỏ vào các bộ phận điện.

6 Làm tương tự với tất cả các thùng chiên còn lại.



Tại sao

Loại bỏ tất cả mảnh vụn trong ngăn chiên và làm vệ sinh bộ lọc dầu để kéo dài tuổi thọ của dầu.

Thời gian cần thiết

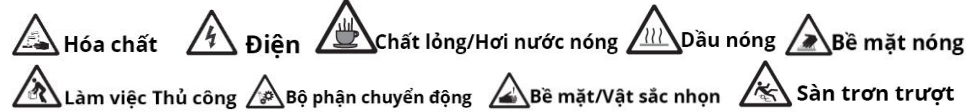
5 phút để chuẩn bị

10 phút để hoàn thành mỗi ngăn chiên

Thời gian trong ngày

Trong cả các thời điểm ít khách.

Biểu tượng cảnh báo



Công cụ và dụng cụ



Găng tay làm vệ sinh bộ lọc



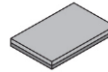
Tấm chắn bảo vệ mặt



Tạp dề chịu nhiệt



Miếng đệm & tay cầm chịu nhiệt độ cao của Ecolab



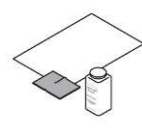
Miếng cọ không nhám



Chổi chịu nhiệt của Ecolab



Chất tẩy rửa bếp chiên KAY® QSR



Bộ phụ kiện lọc McFiltering cho hệ thống lọc tích hợp sẵn



Chất tẩy rửa Siêu Đa năng KAY® SolidSense (APSC)



Dung dịch vệ sinh Diversey McD HA

Quy trình

1 Nhấn vào nút FILTER (LỌC)

Đảm bảo bếp chiên đã được bật và dầu nóng để có được kết quả lọc tốt nhất. Nhấn vào nút lọc ở dưới màn hình được sử dụng để vào menu lọc.

Quy trình này nên được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần.



2 Chọn Lọc bảo trì

Chọn và nhấn vào nút MAINTENANCE FILTER (LỌC BẢO TRÌ) trong danh sách.



Tiếp tục ►

3 Nhấn vào nút ✓

Hệ thống hiển thị MAINTENANCE FILTRATION (LỌC BẢO TRÌ)?

Nhấn vào nút ✓ để tiếp tục.

Nhấn vào nút X để NO (KHÔNG) và hệ thống quay trở lại hoạt động bình thường.



4 Đeo găng tay bảo hộ

Hãy sử dụng tất cả các thiết bị an toàn đã được chấp thuận của McDonald bao gồm tạp dề chịu nhiệt, tấm chắn bảo vệ mặt và găng tay cao su kháng dầu.

Nhấn vào nút ✓.



Dầu nóng có thể gây bỏng nặng.



Tiếp tục ►

Lọc bảo trì (tiếp tục)

5 Kiểm tra thùng lọc

Chắc chắn rằng thùng lọc và nắp được lắp đặt đúng vị trí. Nhấn vào nút ✓.

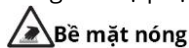
Xả dầu từ ngăn chiên.



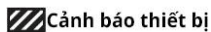
Nếu thùng lọc chưa được lắp vào đúng vị trí, chữ "P" được hiển thị ở góc trên cùng bên phải.

6 Các bộ phận nâng (chỉ dành cho thiết bị điện)

Sau khi dầu được xả hết, nâng các bộ phận có bản lề.



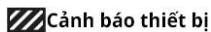
Sử dụng găng tay bảo hộ khi nâng nếu không có thể bị bỏng.



Cẩn thận không làm hỏng đầu dò ở giữa các bộ phận.

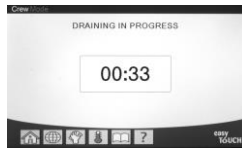
7 Chà sạch bên trong ngăn chiên

Sử dụng miếng đệm chịu nhiệt độ cao hay miếng cọ không nhám chịu nhiệt độ cao và thêm một ít chất tẩy rửa KAY QSR để chà sạch các vách, các góc và đáy bên trong ngăn chiên. Sử dụng chổi chịu nhiệt độ cao để loại bỏ các mảng bám tích tụ khỏi các thiết bị (chỉ áp dụng cho các thiết bị điện), các góc ngăn chiên và các khu vực khó với tới khác.



Cẩn thận không làm hỏng các đầu dò.

Nhấn vào nút ✓ khi hoàn thành.



Tiếp tục ►

8 Làm vệ sinh xung quanh và chà sạch các cảm biến dầu.

Sử dụng miếng đệm chịu nhiệt độ cao hay miếng cọ không nhám và chất tẩy rửa để loại bỏ sạch lớp dầu bám các trên cảm biến dầu (chỉ áp dụng cho bếp chiên ga). Lau sạch bằng giấy lau để loại bỏ hết cặn bám.

Loại bỏ lớp cặn bám xung quanh các cảm biến AIF và ATO (áp dụng cho tất cả các loại bếp chiên). Dùng tua vít hay dụng cụ tương tự để nhẹ nhàng làm sạch lớp cặn bám trên đầu dò. Làm cẩn thận và nhẹ nhàng tránh làm hỏng đầu dò.

Nhấn vào nút ✓ khi hoàn thành.

9 Rửa sạch

Hệ thống hiển thị WASH VAT (RỬA NGĂN CHIÊN)?

Hạ thấp các bộ phận (chỉ dành cho thiết bị chạy điện) và nhấn vào nút ✓. Hệ thống hiển thị WASHING IN PROGRESS (ĐANG RỬA) khi dầu được xả vào ngăn chiên.

10 Rửa sạch lại

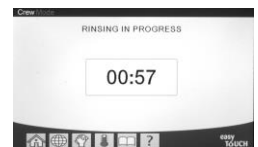
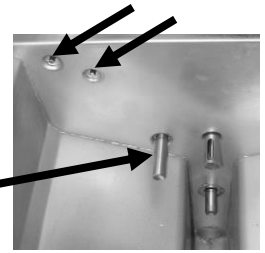
Khi chu trình rửa sạch hoàn thành, hệ thống hiển thị WASH AGAIN (RỬA LẠI)? Nếu ngăn chiên đã sạch, nhấn vào nút X. Nếu ngăn chiên chưa sạch, nhấn vào nút ✓ và lặp lại bước 9.

11 Xả sạch

Hệ thống hiển thị RINSING IN PROGRESS (ĐANG XẢ) khi dầu được cấp đầy ngăn chiên và sau đó xả sạch ngăn chiên.

12 Xả sạch lại

Khi chu trình xả sạch hoàn thành, hệ thống hiển thị RINSE AGAIN (XẢ SẠCH LẠI)? Nếu ngăn chiên đã sạch, nhấn vào nút X. Nếu ngăn chiên chưa sạch, nhấn vào nút ✓ và lặp lại bước 11.



Tiếp tục ►

Lọc bảo trì (tiếp tục)

13 Đánh bóng

Hệ thống hiển thị POLISH (ĐÁNH BÓNG)?. Nhấn vào nút ✓ để YES (CÓ). Hệ thống hiển thị POLISHING (ĐANG ĐÁNH BÓNG) luân phiên với đồng hồ đếm ngược trong khi dầu được lưu thông qua hệ thống lọc trong 5 phút.

14 Cấp dầu vào ngăn chiên

Khi chu trình đánh bóng hoàn thành, hệ thống hiển thị FILL VAT (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN)?. Nhấn vào nút ✓ và cấp dầu vào ngăn chiên.

15 Ngăn chiên đầy chưa?

Sau khi ngăn chiên đầy, hệ thống hiển thị IS VAT FULL (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?. Nhấn vào nút X để máy bơm chạy lại nếu ngăn chiên **CHƯA** đầy. Nhấn vào nút ✓ sau khi ngăn chiên đầy.

16 Bật nguồn

Nhấn vào nút nguồn để bật hệ thống điều khiển và để bếp chiên tiếp tục hoạt động bình thường.



Nếu tấm lọc chưa được thay, hệ thống hiển thị "CHANGE FILTER PAD (THAY TẮM LỌC)?". Nhấn vào nút ✓ để hủy thông điệp, nhưng nó tiếp tục xuất hiện sau 4 phút cho đến khi tấm lọc hoặc giấy lọc được thay.



Tiếp tục ►

17 Kéo thùng lọc ra

Kéo thùng lọc ra khỏi tủ một cách từ từ và chờ cho tới khi dầu nhỏ giọt hết rồi mới kéo hết thùng lọc ra.



Bề mặt nóng

Thùng lọc có thể nóng! Sử dụng găng tay bảo hộ, nếu không có thể bị bỏng nặng

18 Làm sạch rổ hứng mảnh vụn

Nâng rổ hứng mảnh vụn ra khỏi thùng lọc. Đổ bỏ dầu và mảnh vụn ra khỏi rổ hứng mảnh vụn. Làm sạch rổ hứng mảnh vụn bằng nước và xà phòng, và rửa sạch lại bằng nước nóng.

19 Tháo giá cố định

Tháo giá lọc cố định và vệ sinh bằng dung Chất tẩy rửa Siêu Đa năng SolidSense (APSC) hay Chất tẩy rửa McD HA trên chậu rửa. Rửa **sạch** bằng nước nóng.

20 Tháo tấm lọc ra khỏi thùng

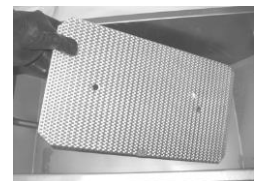
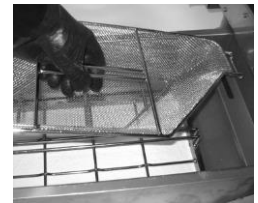
Kéo tấm lọc hoặc giấy lọc ra khỏi thùng và loại bỏ.

21 Tháo lưới lọc bên trong dưới đáy

Rút lưới lọc bên trong dưới đáy thùng và vệ sinh bằng Chất tẩy rửa Siêu Đa năng SolidSense (APSC) hay chất tẩy rửa McD HA nóng trên chậu rửa. Rửa **sạch** bằng nước nóng.

22 Vệ sinh thùng lọc xả

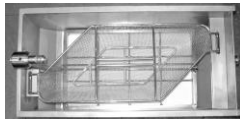
Loại bỏ dầu và mảnh vụn khỏi thùng lọc.



Tiếp tục ►

23 Lắp ráp lại

Lắp ráp lại theo trình tự ngược lại, trước tiên đặt lưới lọc dưới đáy thùng lọc, rồi đặt tấm lọc có mặt gỗ ghé hướng lên trên hay giấy lọc, đặt giá cố định và rổ hứng mảnh vụn.



★ Mẹo

Chắc chắn rằng thùng lọc, lưới lọc dưới đáy, rổ hứng mảnh vụn và giá cố định được lau khô hoàn toàn trước khi đặt tấm lọc vào thùng bởi vì nước sẽ làm tan tấm lọc.

Tại sao	Để đảm bảo các sản phẩm chiên có chất lượng cao và giảm nguy cơ cháy nổ gần khu vực bếp chiên	
Thời gian cần thiết	5 phút để chuẩn bị	45 phút để hoàn thành
Thời gian trong ngày	Sau khi đóng cửa hàng	Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: Cả đêm hay trong cả các thời điểm ít khách

Biểu tượng cảnh báo



Công cụ và dụng cụ



Bàn chải sàn cán dài



Bàn chải sợi mềm



Xô Chất tẩy rửa Siêu Đa năng KAY® SolidSense™ (APSC) hay Diversey McD HA



Xô đựng khăn sạch đã qua khử trùng



Xô đựng khăn bẩn



Biển cảnh báo sàn nhà ướt



Cây lau nhà



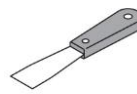
Xô lau nhà



Xô lau nhà có vắt nước



Giấy lau



Cái nạo



Găng tay cao su kháng dầu

Quy trình

1 Tắt bếp chiên.

Vặn tắt cả các công tắc điện bếp chiên sang vị trí tắt.



2 Tháo và làm sạch khay và hộp hứng dầu cặn.

Tháo khay hứng dầu cặn trên máy hút mùi. Tháo hộp hứng dầu cặn trên máy hút mùi. Khay và hộp hứng dầu cặn ở bên dưới bộ lọc của máy hút mùi. Đổ dầu cặn có trong khay và hộp hứng dầu cặn vào trong xe đẩy tiếp nhận dầu thải.



Dầu nóng

Dầu trong khay và hộp có thể bị nóng. Sử dụng găng tay.

Tiếp tục ►

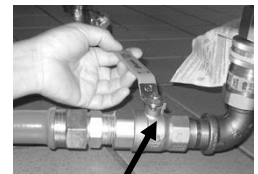
3 Tắt bếp chiên và ngắt đường dẫn ga.

Bỏ qua bước này nếu bếp chiên không thuộc dòng bếp chiên ga.

Nếu bếp chiên thuộc dòng bếp chiên ga, sử dụng van ngắt thủ công để ngắt nguồn cấp ga. Van ngắt thủ công được lắp ở trên đường ống cấp ga ngay trước khóa vặn nhanh. Rồi ngắt đường ống cấp ga vào bếp chiên ở trên khóa vặn nhanh.

Cảnh báo thiết bị

Chỉ sử dụng van ngắt thủ công để ngắt nguồn cấp ga. Không được sử dụng khóa vặn nhanh.



Ngắt thủ công

Tiếp tục ►

Vệ sinh khu vực phía sau bếp chiên (tiếp tục)

4 Chuẩn bị vệ sinh bếp chiên.

Nhả khóa trên bánh xe của bếp chiên.



Nếu bếp chiên có miếng nắp đậy, nhấc nắp đậy phía trước ra đủ xa để tấm chắn có đủ khoảng trống cho giá lọc. Đẩy bếp chiên cẩn thận ra khỏi tường, chỉ cho tới khi miếng nắp đậy có đủ khoảng trống cho giá lọc.

Cố định miếng nắp đậy, nếu có. Đậy nắp lên tất cả các ngăn chiên.

Đẩy bếp chiên ra khỏi tường, có đủ khoảng trống để vệ sinh phía sau bếp chiên.



Dầu nóng

Dầu trong bếp chiên có thể rất nóng. Kéo bếp chiên nhẹ nhàng để tránh dầu bắn tung tóe. Sử dụng găng tay.

5 Ngắt điện bếp chiên.

Rút dây điện của bếp chiên khỏi ổ ra bằng cách rút phích cắm. Bạn có thể cần lắc nhẹ phích cắm để rút ra khỏi ổ cắm.



Điện

6 Vệ sinh bộ lọc bếp chiên.

Tháo bộ lọc bếp chiên ra khỏi máy hút mùi. Đặt bộ lọc vào bồn 3 ngăn và ngâm chúng trong Chất tẩy rửa Siêu Đa năng KAY® SolidSense™ (APSC) hay Diversey McD HA.



Hóa chất

Chất tẩy rửa Siêu Đa năng KAY® SolidSense™ (APSC) hay Diversey McD HA.

Tiếp tục ►

7 Nạo sạch khu vực đằng sau bếp chiên.

Dùng cái nạo làm sạch các lớp dầu bám mềm và các-bon cứng ở khu vực đằng sau bếp chiên. Vệ sinh các khu vực sau đây theo thứ tự này: Các bộ phận trong khoang mà bạn có thể với tới, đằng sau máy hút mùi, các mặt của máy hút mùi và khu vực hốc chứa bộ lọc của bếp chiên.



Ở bếp chiên điện, sau đó sử dụng cái nạo để nạo sạch tất cả các lớp dầu bám mềm và các-bon cứng khỏi các mặt kim loại xung quanh bếp chiên, tấm cách điện và đế bếp chiên. Bỏ qua bước 8 sau khi những khu vực này được làm sạch.

Ở bếp chiên ga, sau đó sử dụng cái nạo để nạo sạch tất cả các lớp dầu bám mềm và các-bon cứng khỏi các khu vực theo thứ tự này: bộ phận đỡ ống dẫn khói, tất cả các mặt kim loại xung quanh bếp chiên, lưới trọng lực có thể tháo, góc nối, tấm cách điện và đế bếp chiên.

Ở bếp chiên ga, cẩn thận không làm rớt bất kỳ dầu mỡ mềm hoặc các-bon cứng vào trên đường đi của ống dẫn khói trong khi vệ sinh.

Cảnh báo thiết bị

Không làm đứt dây nối cầu chì chống cháy trong khu vực thấp của khoang. Việc làm đứt dây nối cầu chì chống cháy sẽ kích hoạt hệ thống cứu hỏa.

Tiếp tục ►

Vệ sinh khu vực phía sau bếp chiên (tiếp tục)

8 Vệ sinh khu vực đằng sau bếp chiên.

Dùng bàn chải sợi mềm, bàn chải sàn cán dài, và một xô Dung dịch Tẩy rửa Siêu Đa năng KAY® SolidSense™ (APSC) hay Diversey McD HA nóng để chà sát tất cả các khu vực bạn đã làm vệ sinh trong bước 7. Vệ sinh các khu vực theo thứ tự tương tự mà bạn thực hiện trong bước 7. Sau đó dùng bàn chải sàn cán dài để làm sạch sàn xung quanh bếp chiên.

Lau lại tất cả các khu vực bằng giấy lau cho tới khi chúng sạch sẽ và để khô.



Sàn trơn trượt

Sàn nhà có thể bị ướt khi bạn vừa lau.

9 Yêu cầu người quản lý kiểm tra.

Yêu cầu người quản lý kiểm tra công việc của bạn và chấp thuận công việc làm vệ sinh. Làm vệ sinh lại nếu người quản lý có yêu cầu.

10 Lau sạch chân và bánh xe bếp chiên.

Dùng bàn chải sợi mềm và một xô Dung dịch Tẩy rửa Siêu Đa năng KAY® SolidSense™ (APSC) hay Diversey McD HA nóng để lau sạch chân và bánh xe của bếp chiên. Lau khô lại bằng giấy.

11 Lau sạch sàn nhà xung quanh bếp chiên.

Dùng chổi lau và một xô Dung dịch Tẩy rửa Siêu Đa năng KAY® SolidSense™ (APSC) nóng để lau sạch sàn nhà xung quanh bếp chiên.



Sàn trơn trượt

Sàn nhà có thể bị ướt khi lau.



Tiếp tục ►

12 Chờ cho toàn bộ bề mặt khô.

Chờ cho toàn bộ bếp chiên, tường và bề mặt sàn nhà tự khô.



13 Nối điện bếp chiên.

Đẩy bếp chiên nhẹ nhàng về hướng ổ điện cho tới gần để cắm phích điện. Cắm phích điện bếp chiên vào ổ cắm.



Điện



Dầu nóng

Dầu trong bếp chiên có thể rất nóng. Kéo bếp chiên nhẹ nhàng để tránh dầu bắn tung tóe.

14 Chuẩn bị sử dụng bếp chiên.

Đẩy bếp chiên một cách cẩn thận về phía trước cho tới khi nó khớp vào giá lọc. Tháo nắp trên tất cả các ngăn chiên. Nhấc nắp đậy phía trước cho đến khi tấm chắn có đủ khoảng trống cho giá lọc và đẩy bếp chiên cẩn thận vào vị trí thông thường.



15 Đấu nối lại nguồn cấp ga cho bếp chiên.

Bỏ qua bước này nếu là bếp chiên điện.

Kiểm tra xem còn dầu trên cả hai đầu của khóa vặn nhanh. Lau sạch khóa vặn nhanh nếu cần thiết. Vặn chặt khớp nối dẫn khí lại.



Cảnh báo thiết bị

Chắc chắn rằng khóa vặn nhanh được đấu nối cẩn thận và được khóa chặt trước khi mở nguồn cấp ga.

Tiếp tục ►

Vệ sinh khu vực phía sau bếp chiên (tiếp tục)

16 Lắp đặt lại bộ lọc bếp chiên và khay hứng dầu cạn.

Khóa bánh xe tại chỗ. Lắp đặt lại bộ lọc bếp chiên và khay hứng dầu cạn của máy hút mùi.



17 Mở nguồn cấp ga.

Bỏ qua bước này nếu là bếp chiên điện.



Xoay van ngắt thủ công sang vị trí mở. Bật máy tính để kiểm tra xem đầu đốt sẽ sáng lại. Sau khi đầu đốt sáng lại bạn có thể tắt máy tính.

18 Vệ sinh khu vực đằng sau các bếp chiên khác.

Lặp lại các bước từ 1 đến 17 đối với tất cả các bếp chiên còn lại.



Tại sao

Để duy trì tiêu chuẩn an toàn thực phẩm

Thời gian cần thiết

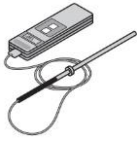
1 phút để chuẩn bị

5 phút để hoàn thành, khi bếp chiên đạt nhiệt độ nấu ăn. Nhiệt độ nấu cần đạt được trong khoảng 45 phút.

Thời gian trong ngày

Lúc mở cửa

Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: trong các thời điểm ít khách

Biểu tượng cảnh báo**Công cụ và dụng cụ**

Nhiệt kế có đầu dò trong ngăn chiên



Găng tay cao su kháng dầu

Quy trình**1 Hiệu chỉnh nhiệt kế.**

Đổ đá lạnh vào cốc nóng và sau đó thêm nước lạnh tới khi ngập đá. Trong cốc cần có 50% đá và 50% nước.

Đặt đầu dò vào trong nước

Đặt đầu dò vào trong nước đá và khoảng liên tục cho đến khi hiển thị nhiệt độ ổn định.

**Kết quả đo nhiệt độ**

Nhiệt độ đo được nên bằng 0 °C (32 °F), cộng hoặc trừ 1 °C (2 °F). Nếu không, nhiệt kế cần phải hiệu chỉnh, sửa chữa, hoặc thay thế. Để hiệu chỉnh, hãy làm theo quy trình hiệu chỉnh, kiểm tra, và điều chỉnh do nhà sản xuất nhiệt kế ban hành.

2 Bật bếp chiên và làm nóng dầu.

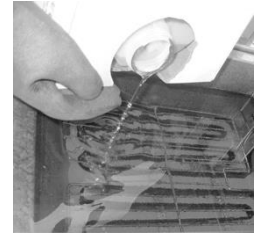
Nhấn vào nút bật/tắt để bật bếp chiên. Thiết lập bếp chiên cho món ăn cần nấu. Cho dầu vào bếp chiên để đạt tới nhiệt độ nấu sau đó tắt quy trình.



Tiếp tục ►

3 Kiểm tra mức dầu.

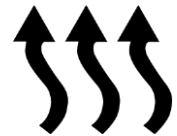
Kiểm tra mức dầu khi dầu đã đạt tới nhiệt độ nấu ăn. Nếu dầu nằm trên vạch "Mức Dầu", xả bớt dầu cho đến khi dầu bằng vạch bằng cách xả dầu vào thùng hay thùng chứa dầu thải. Nếu dầu nằm dưới vạch "Mức Dầu", cấp thêm dầu cho đến khi dầu bằng vạch.



Dầu trong bếp chiên rất nóng. Sử dụng găng tay.

4 Khởi động ngăn chiên.

Chờ ngăn chiên bật và tắt 3 lần. Đèn báo nhiệt sáng khi bếp chiên nóng lên.

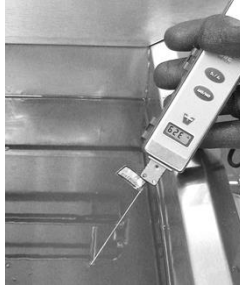


Tiếp tục ►

Hiệu chỉnh bếp chiên (tiếp tục)

5 Kết quả đo nhiệt độ dầu.

Cho đầu dò ngấn chiên của nhiệt kế vào trong dầu nóng với mũi đầu dò khoảng 2,5 cm (1 inch). Thường cho mũi xấp xỉ 7,6 cm (3 inch) xuống dưới về mặt dầu. Chờ kết quả đọc nhiệt độ được ổn định.



6 Hiển thị nhiệt độ trong bếp chiên.

Nhấn công tắc nhiệt độ cho ngấn chiên khi kiểm tra kết quả đọc nhiệt độ. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ của ngấn chiên.



7 So sánh các kết quả đo.

So sánh các kết quả đo nhiệt độ trong nhiệt kế với nhiệt độ tương ứng được hiển thị trên màn hình.



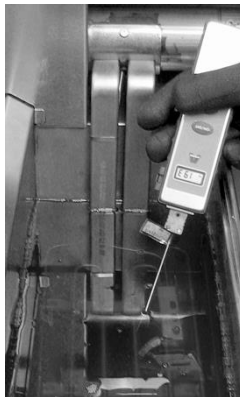
Nếu chênh lệch giữa hai kết quả đo được nhỏ hơn 3 °C (5 °F) không tính (hoặc cộng hoặc trừ), bạn không cần điều chỉnh thiết lập nhiệt độ.

Nếu chênh lệch giữa hai kết quả đo được lớn hơn 3 °C (5 °F) không tính (hoặc cộng hoặc trừ), hãy gọi điện cho nhân viên sửa chữa để báo cáo vấn đề.

8 Lặp lại quy trình với ngấn chiên khác của thùng chiên nhiều ngấn.

Nếu thùng chiên được kiểm tra là thùng chiên một ngấn, bỏ qua bước này và chuyển sang bước 9.

Nếu thùng chiên được kiểm tra là thùng chiên nhiều ngấn, lặp lại các bước từ 5 tới 7 cho ngấn chiên khác của thùng chiên nhiều ngấn.



Tiếp tục ►

9 Kết thúc quá trình kiểm tra và hiệu chỉnh.

Khi hoàn thành các bước từ 5 tới 7 cho ngấn chiên (bao gồm cả hai ngấn của thùng chiên nhiều ngấn), nhấn nút bật/ tắt để kết thúc quá trình hiệu chỉnh đối với ngấn chiên.



10 Hiệu chỉnh tất cả các bếp chiên còn lại.

Lặp lại các bước từ 1 đến 9 đối với tất cả các bếp chiên còn lại.



Tại sao

Để duy trì tiêu chuẩn an toàn thực phẩm cho các món chiên

Thời gian cần thiết

1 phút để chuẩn bị

5 phút để hoàn thành,

Thời gian trong ngày

Tại thời điểm mở cửa

Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: trong buổi sáng

Biểu tượng cảnh báo

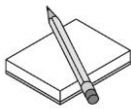


Dầu nóng



Bề mặt nóng

Công cụ và dụng cụ



Giấy và bút chì

Quy trình

1 Bật bếp chiên.

Nhấn vào nút bật/tắt để bật bếp chiên. Màn hình sẽ hiển thị "PREHEAT (TĂNG NHIỆT ĐỘ)" hay "START (BẮT ĐẦU)".



2 Kiểm tra thời gian khôi phục gần đây nhất.

Bếp chiên tự động ghi lại thời gian hồi phục của bếp chiên mỗi lần nhiệt độ ngăn chiên tăng từ 121 °C (250 °F) tới 149 °C (300 °F).

Nhấn vào nút "?".

Nhấn vào nút RECOVERY (KHÔI PHỤC). Màn hình hiển thị thời gian khôi phục gần đây nhất trên cả hai màn hình. Ghi lại thời gian khôi phục.

LƯU Ý: Nếu bếp chiên sử dụng dầu cô đặc, thì dầu cô đặc sẽ được khuấy đều sau khi bếp chiên đạt nhiệt độ tan chảy và trước khi bếp chiên đạt mức nhiệt độ 121 °C (250 °F) để loại bỏ các khối lớn dầu cô đặc và giảm lượng thời gian khôi phục.



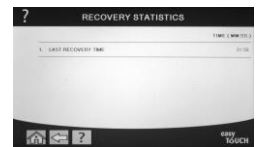
Tiếp tục ►

3 So sánh thời gian khôi phục gần nhất với thời gian khôi phục được chấp nhận.

Thời gian khôi phục cho phép của bếp chiên điện ít hơn 1:40 (một phút bốn mươi giây). Thời gian khôi phục cho phép của bếp chiên ga ít hơn 2:25 (hai phút hai mươi lăm giây).

Nếu thời gian khôi phục bạn đã ghi lại ngắn hơn thời gian khôi phục cho phép, hiệu năng làm việc của bếp chiên được chấp nhận. Bỏ qua sang bước 5.

Nếu thời gian bạn đã ghi lại dài hơn thời gian khôi phục cho phép, hiệu năng làm việc của bếp chiên được không chấp nhận. Chuyển sang bước tiếp theo.



Tiếp tục ►

Hiệu chỉnh thời gian khô phục của bếp chiên (tiếp tục)

4 Điều chỉnh bếp chiên nếu cần.

Nếu thời gian khô phục không được chấp nhận, hãy kiểm tra những bộ phận sau đây của bếp chiên. Nếu bạn gặp phải bất cứ lỗi nào, hãy khắc phục theo như chỉ dẫn được mô tả.



Chỉ dành cho bếp chiên điện, xác nhận rằng phích cắm điện lớn được cắm đúng cách. Điều chỉnh nếu cần.

Chỉ dành cho bếp chiên ga, kiểm tra góc nối, lưới trọng lực, và cách điện. Điều chỉnh vị trí của chúng nếu cần.

Chỉ dành cho bếp chiên ga, kiểm tra lưu lượng khí và quạt gió. Điều chỉnh nếu cần.

Chỉ dành cho bếp chiên ga, kiểm tra điều kiện bếp bức xạ.

Liên quan đến hướng dẫn xử lý vấn đề trong Hướng dẫn Vận hành.

5 Hiệu chỉnh lại tất cả các bếp chiên còn lại.

Lặp lại các bước từ 1 đến 4 đối với tất cả các bếp chiên còn lại.



6 Kiểm tra lại thời gian khô phục.

Nếu thời gian khô phục không đạt được đúng thời gian, liên hệ Đường dây Nóng của Trung tâm Dịch vụ của Frymaster theo số điện thoại 1-800-551-8633 để được hỗ trợ.



Tại sao	Loại bỏ lớp dầu bám trên cảm biến dầu để ngăn ngừa hỏng hóc do nhiệt độ.	
Thời gian cần thiết	5 phút để chuẩn bị	15 phút để hoàn thành (5 phút mỗi thùng chiên)
Thời gian trong ngày	Trong các thời điểm ít khách.	

Biểu tượng cảnh báo



Dầu nóng



Bề mặt nóng



Hóa chất

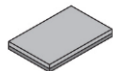


Chất lỏng/Hơi nước nóng

Công cụ và dụng cụ



Miếng đệm và tay cầm chịu nhiệt của Ecolab



Miếng cọ không nhám



Găng tay cao su vệ sinh bộ lọc
Găng tay bảo hộ



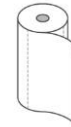
Tấm chắn bảo vệ mặt



Tạp dề chịu nhiệt



Chất tẩy rửa bếp chiên KAY® QSR



Giấy lau

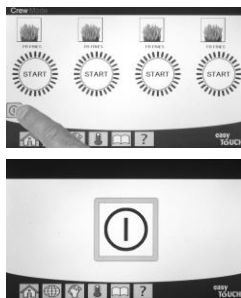
Quy trình

1 Chuẩn bị vệ sinh cảm biến dầu và tắt bếp chiên.

Sử dụng găng tay cao su kháng dầu, tạp dề chịu nhiệt và tấm chắn bảo vệ mặt. Bạn phải mang thiết bị bảo hộ này trong suốt quá trình.

Quy trình này nên được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần.

Nhấn vào nút bật/tắt để tắt bếp chiên.



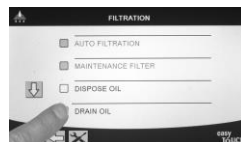
2 Nhấn vào nút FILTER (LỌC).

Nhấn vào nút lọc ở dưới màn hình được sử dụng để vào menu lọc.



3 Chọn Xả dầu

Chọn và nhấn vào nút DRAIN OIL (XẢ DẦU) trong danh sách.



Tiếp tục ►

4 Nhấn vào nút YES (CÓ) (✓).

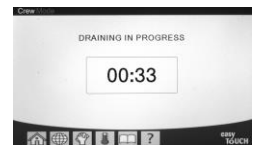
Hệ thống hiển thị "DRAIN OIL TO PAN (XẢ DẦU VÀO THÙNG)?".

Nhấn vào nút YES (CÓ) (✓) để tiếp tục.



5 Xả

Xả dầu từ ngăn chiên.



6 Nhấn vào nút YES (CÓ) (✓).

Sau khi ngăn chiên được xả hết, hệ thống hiển thị "IS VAT EMPTY (NGĂN CHIÊN ĐÃ CẠN CHƯA)?".

Nhấn vào nút YES (CÓ) (✓) để tiếp tục.



Tiếp tục ►

Vệ sinh cảm biến dầu (tiếp tục)

7 Lau sạch cảm biến dầu.

Sử dụng miếng cọ chịu nhiệt độ cao hay miếng cọ không nhám và chất tẩy rửa để loại bỏ sạch lớp dầu bám các trên cảm biến dầu. Lau sạch bằng giấy lau để loại bỏ hết cặn bám.

 Bề mặt nóng

 Hóa chất

 Dầu nóng



8 Nhấn vào nút YES (CÓ) (✓).

Hệ thống hiển thị "FILL VAT FROM DRAIN PAN (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG XẢ)".

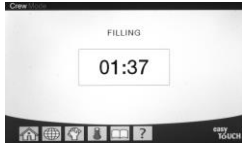
Nhấn vào nút YES (CÓ) (✓) để tiếp tục.



9 Cấp dầu

Dầu được cấp lại vào ngăn chiên.

 Dầu nóng



10 Nhấn vào nút YES (CÓ) (✓).

Hệ thống hiển thị "IS VAT FULL ? (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?".

Nhấn vào nút YES (CÓ) (✓).



11 Nhấn vào nút YES (CÓ).

Nhấn vào YES (CÓ) nếu đầy. Nếu ngăn chiên chưa đầy, nhấn vào NO (CHƯA ĐẦY) và quay trở lại bước 9.



12 Làm tương tự với tất cả các thùng chiên còn lại.

Tại sao

Thời gian cần thiết

Thời gian trong ngày

Biểu tượng cảnh báo

Làm sạch lớp dầu bị bám trên các bộ phận (nếu là bếp chiên điện) và thùng chiên.

5 phút để chuẩn bị

15 phút để chuẩn bị và 60 phút để hoàn thành mỗi thùng chiên

Nhiệm vụ này có thể được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần hay trên nhiều ngăn chiên. Bạn vẫn có thể phục vụ khách hàng bằng những thùng chiên còn lại.

Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: Nhiệm vụ này có thể được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần hay trên nhiều ngăn chiên. Bạn vẫn có thể phục vụ khách hàng bằng những thùng chiên còn lại.



Hóa chất



Điện



Chất lỏng/Hơi nước nóng



Dầu nóng



Bề mặt nóng



Làm việc Thủ công



Bộ phận chuyển động



Bề mặt/Vật sắc nhọn



Sàn trơn trượt

Công cụ và dụng cụ



Tạp dề chịu nhiệt



Chổi chịu nhiệt của Ecolab



Xô nhựa



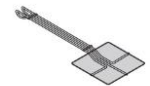
Xô đựng khăn sạch đã qua khử trùng



Xô đựng khăn bẩn



Tấm chắn bảo vệ mặt



Dụng cụ hút văng



Găng tay cao su kháng dầu



Que dài (Fryer's Friend)



Chất tẩy rửa bếp chiên KAY® QSR



Chất tẩy rửa Diversey McD



Chất tẩy chất nhờn mạnh KAY® QSR



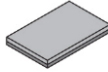
Dung dịch tẩy rửa McD FR



Giấy lau



Miếng đệm và tay cầm chịu nhiệt của Ecolab



Miếng cọ không nhám



Xe đẩy tiếp nhận dầu thải

Quy trình: Việc Làm sạch sâu tuân theo các quy trình do Kay Chemical hay Diversey lập ra. Chỉ dẫn của họ là cần thiết bên cạnh PM này.

1 Chuẩn bị Làm sạch sâu.

Sử dụng găng tay cao su kháng dầu, tạp dề chịu nhiệt và tấm chắn bảo vệ mặt. Bạn phải mang thiết bị bảo hộ này trong suốt quá trình.

Quy trình này nên được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần. Che chắn các bếp chiên bên cạnh có chứa dầu.

Xác nhận rằng tất cả các bộ lọc của bếp chiên ở đúng vị trí. Phải bật ít nhất một quạt hút gió. Quạt này phải chạy trong suốt quá trình.

Chắc chắn rằng giá đỡ giỏ chiên ở đúng vị trí trong ngăn chiên.



Cảnh báo thiết bị

Nhằm tránh vô tình kích hoạt hệ thống chữa cháy bằng cách để một quạt xả chạy và tắt cả các bộ lọc của bếp chiên ở đúng vị trí trong suốt quá trình.

Tiếp tục ►

2 Tắt bếp chiên.

Nhấn vào nút bật/tắt để tắt bếp chiên. Màn hình sẽ hiển thị "OFF (TẮT)."



3 Bếp chiên được OFF (TẮT).



4 Nhấn vào nút FILTER (LỌC)

Nhấn vào nút lọc ở dưới màn hình được sử dụng để vào menu lọc.



Quy trình này nên được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần.

Tiếp tục ►

Chế độ Làm sạch sâu của Hệ thống JIB (tiếp tục)

5 (Chỉ dành cho thùng chiên nhiều ngăn) Chọn Thùng chiên

Chọn và nhấn vào ngăn chiên cần làm sạch.



6 Nhấn vào Mũi tên xuống để cuộn sang màn hình tiếp theo.



7 Chọn Làm sạch sâu

Chọn và nhấn vào DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU) trong danh sách.

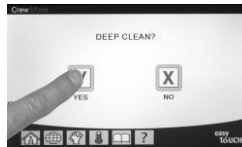


8 Xác nhận Làm sạch sâu - Nhấn vào nút ✓

Hệ thống hiển thị DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU)?

Nhấn vào nút ✓ để tiếp tục.

Nhấn vào nút X để NO (KHÔNG) và hệ thống quay trở lại menu lọc.



9 Xác nhận dầu được xả.

Hệ thống hiển thị IS VAT OIL REMOVED (NGĂN CHIÊN ĐÃ XẢ HẾT DẦU CHƯA).

Thùng chiên được cấp dầu:

Nhấn vào nút X (NO (CHƯA)) nếu dầu vẫn còn trong ngăn chiên.

Ngăn chiên đã xả hết dầu:

Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) nếu ngăn chiên đã xả hết dầu. Bỏ qua sang Bước 15.



10 Tháo thùng lọc.

Tháo thùng lọc và tháo rổ hứng mảnh vụn, giá cố định, tấm lọc và lưới lọc.



Bề mặt nóng



Tiếp tục ►

11 Lắp đặt MSDU đúng vị trí.

Chắc chắn rằng MSDU (Bộ phận Xả Dầu cô đặc của McDonald hay xe đẩy tiếp nhận dầu thải) được lắp đặt đúng vị trí bên dưới van xả.



12 Nhấn vào nút ✓.

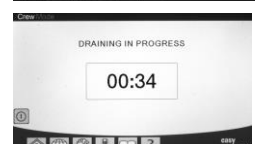
Hệ thống hiển thị IS DISPOSE UNIT IN PLACE (BỘ PHẬN XẢ SẴN SÀNG CHƯA)?

Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) và để dầu xả vào xe đẩy tiếp nhận dầu thải. Đẩy các mảnh vụn thực phẩm chiên hay mảnh cặn khác vào van xả, để chúng được xả ra. Hệ thống hiển thị DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU) chuyển sang IS VAT EMPTY (NGĂN CHIÊN ĐÃ CẠN CHƯA)?



Dầu nóng

Dầu có thể rất nóng. Tránh dầu bị bắn tung tóe.



13 Xác nhận tình trạng Thùng chiên.

Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) khi ngăn chiên đã xả hết dầu.

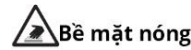


14 Thay thế thùng lọc.

Lắp lại thùng lọc và tắt cả các bộ phận bên trong đã được tháo ra vào trong khoang tủ bếp chiên.



Tiếp tục ►



Bề mặt nóng

Chế độ Làm sạch sâu của Hệ thống JIB (tiếp tục)

15 Thêm chất tẩy nhờn và nước nóng vào trong ngăn chiên.

Đổ chất tẩy nhờn mạnh KAY® QSR hay Diversey McD MD hoặc McD FR vào ngăn chiên. Sử dụng 2,52 lít (2/3 gallon) chất tẩy nhờn nếu bạn đang làm vệ sinh một thùng chiên một ngăn. Sử dụng 1,26 lít (1/3 gallon) chất tẩy nhờn nếu bạn đang làm vệ sinh một ngăn của thùng chiên nhiều ngăn. Đổ nước nóng vào ngăn chiên khi hoàn thành. Nên đổ dung dịch cao hơn vạch 2.5 cm (1 inch).

Tham khảo Quy trình Làm sạch sâu Bếp chiên của Kay Chemical hay Diversey để biết thêm hướng dẫn.



Hóa chất

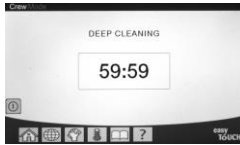
Chất tẩy nhờn mạnh KAY® QSR hay Diversey McD MD hoặc McD FR.



16 Sau khi thêm Chất tẩy rửa Hệ thống hiển thị SOLUTION ADDED (THÊM CHẤT TẨY RỬA)? Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ).



17 Bắt đầu Làm sạch sâu Hệ thống hiển thị DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU) luân phiên đồng hồ đếm ngược trong một giờ. Dung dịch sẽ đạt nhiệt độ 91 °C (195 °F). Dung dịch sẽ mềm và sủi bọt. Hoàn thành các bước từ 15 tới 18 trong khi đồng hồ đếm ngược đang chạy.



Chất lỏng/Hơi nước nóng

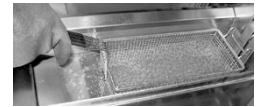
Nếu dung dịch sẽ không sủi bọt, hoặc có thể đã bị đun quá sôi. Nếu thiết bị bắt đầu sôi, hãy hủy quá trình làm sạch sâu bằng cách nhấn và giữ nút nguồn trong 3 giây.

Luôn phải có người giám sát bếp chiên trong quá trình làm sạch sâu.

Tiếp tục ►

18 Làm sạch giỏ chiên.

Đặt giỏ chiên vào trong dung dịch tẩy rửa. Cần có một nhân viên khác giúp tháo chúng khi làm sạch và đặt chúng vào bồn 3 ngăn. Rửa sạch và lau khô cẩn thận.



Cảnh báo thiết bị

Không đặt bất cứ bộ phận bằng nhôm nào vào trong dung dịch đang sôi. Móc giỏ chiên được làm bằng nhôm.

19 Làm sạch giá đỡ giỏ chiên.

Sử dụng que dài (Fryer's Friend) để tháo giá đỡ giỏ chiên ra khỏi ngăn chiên. Cần có một nhân viên khác giúp tháo giá đỡ và đặt chúng vào bồn 3 ngăn và rửa sạch lại bằng nước nóng. Lau thật khô.



Bề mặt nóng

Giá đỡ giỏ chiên rất nóng.

20 Chà sạch bên trong ngăn chiên.

Sử dụng tay cầm chịu nhiệt, miếng cọ không nhám và thêm một ít chất tẩy rửa bếp chiên Kay QSR để loại bỏ các lớp cặn bám bên thành, phía trước và mặt sau của ngăn chiên.



21 Vệ sinh xong

Sau 1 giờ, hệ thống hiển thị CLEAN DONE (LÀM VỆ SINH XONG) và phát ra âm thanh cảnh báo. Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) để tắt âm thanh cảnh báo.



Tiếp tục ►

Chế độ Làm sạch sâu của Hệ thống JIB (tiếp tục)

- 22 Xả dung dịch tẩy rửa từ ngăn chiên.**
Hệ thống hiển thị IS SOLUTION REMOVED (ĐÃ XẢ HẾT CHẤT TẨY RỬA)? **Làm theo Quy trình Làm sạch sâu của Kay Chemical hoặc Diversey để loại bỏ dung dịch tẩy rửa.**



Chất lỏng/Hơi nước nóng

Dung dịch có thể rất nóng.
Tránh bị bắn tung tóe.

- 23 Chà sạch bên trong ngăn chiên.**

Hệ thống hiển thị SCRUB VAT COMPLETE (CHÀ SẠCH NGĂN CHIÊN HOÀN THÀNH)?.

Sử dụng tay cầm chịu nhiệt, miếng cọ không nhám và chất tẩy rửa bếp chiên Kay QSR để chà sạch bên thành, phía trước và mặt sau của ngăn chiên. Loại bỏ tất cả các lớp cặn bám còn lại. Sử dụng chổi chịu nhiệt để làm sạch các vị trí giữa ống xoắn, các góc ngăn chiên và tất cả các khu vực khó với tới khác.

Sau khi ngăn chiên được làm sạch, nhấn vào nút ✓ YES (CÓ).

- 24 Xả**
Hệ thống hiển thị DRAINING (ĐANG XẢ) để xả lượng nhỏ dung dịch ra khỏi ngăn chiên.



Chất lỏng/Hơi nước nóng

Dung dịch có thể rất nóng.
Tránh bị bắn tung tóe.



Tiếp tục ►

- 25 Rửa sạch ngăn chiên bằng nước.**

Rửa sạch ngăn chiên bằng nước ấm (38°C hay 100° F). Chắc chắn rằng đã lắp thùng lọc và hứng nước xả. Lắp lại để làm sạch hơn với nước ấm. Theo dõi mực nước trong thùng lọc để chắc chắn rằng nước không bị tràn. Có thể cần đổ bớt nước trong thùng trong khi xả.



- 26 Xả xong**
Hệ thống hiển thị RINSE COMPLETE (XẢ XONG)?.

Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) khi xả xong.

- 27 Tháo thùng lọc.**
Hệ thống hiển thị REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC).

Tháo thùng lọc và xả hết nước.



Bề mặt nóng



- 28 Lau khô Ngăn chiên, Vệ sinh và Lau khô Thùng lọc**
Lau lại ngăn chiên bằng khăn sạch sẽ đã qua khử trùng. Lau khô toàn bộ bên trong ngăn chiên bằng giấy lau. Vệ sinh và lau khô thùng lọc.

- 29 Thùng lọc đã được lau khô**
Hệ thống hiển thị VAT AND PAN DRY (NGĂN CHIÊN VÀ THÙNG LỌC KHÔ CHƯA)?
Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) sau khi ngăn chiên đã được lau khô và sẵn sàng sử dụng.



Tiếp tục ►

Chế độ Làm sạch sâu của Hệ thống JIB (tiếp tục)

30 Thay thế thùng lọc.

Hệ thống hiển thị INSERT PAN (LẮP LẠI THÙNG LỌC). Lắp lại thùng lọc và các bộ phận cùng với tấm lọc hoặc giấy lọc sạch. Lắp lại thùng lọc và tất cả các bộ phận bên trong vào khoang tủ bếp chiên.

 **Bề mặt nóng**

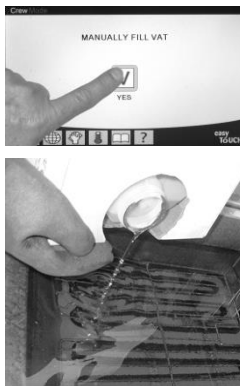


31 Cấp dầu vào ngăn chiên.

Hệ thống hiển thị MANUALLY FILL VAT (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN THỦ CÔNG). Cấp lượng dầu phù hợp vào trong ngăn chiên.

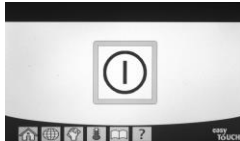
Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) khi dầu được cấp tới vạch mức dầu dưới của ngăn chiên.

 **Làm việc Thủ công**



32 Chuyển sang OFF (TẮT).

Hệ thống chuyển sang OFF (TẮT).



Chế độ làm sạch sâu của Hệ thống chứa dầu dung tích lớn

Hàng quý

FR 6 Q2

Tại sao

Làm sạch lớp dầu bị bám trên các bộ phận (nếu là bếp chiên điện) và thùng chiên.

Thời gian cần thiết

5 phút để chuẩn bị

15 phút để chuẩn bị và 60 phút để hoàn thành mỗi thùng chiên

Thời gian trong ngày

Nhiệm vụ này có thể được thực hiện trên một thùng chiên mỗi lần hay trên nhiều ngăn chiên. Bạn vẫn có thể phục vụ khách hàng bằng những thùng chiên còn lại.

Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: Nhiệm vụ này có thể được thực hiện trên một thùng chiên mỗi lần hay trên nhiều ngăn chiên. Bạn vẫn có thể phục vụ khách hàng bằng những thùng chiên còn lại.

Biểu tượng cảnh báo



Công cụ và dụng cụ



Tạp dề chịu nhiệt



Chổi chịu nhiệt của Ecolab



Xô nhựa



Xô đựng khăn sạch đã qua khử trùng



Xô đựng khăn bẩn



Tấm chắn bảo vệ mặt



Dụng cụ hút văng



Găng tay cao su kháng dầu



Que dài (Fryer's Friend)



Chất tẩy rửa bếp chiên KAY® QSR



Chất tẩy rửa Diversey McD



Chất tẩy chất nhờn mạnh KAY® QSR



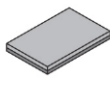
Dung dịch tẩy rửa McD FR



Giấy lau



Miếng đệm và tay cầm chịu nhiệt của Ecolab



Miếng cọ không nhám



Xe đẩy tiếp nhận dầu thải

Quy trình: Làm sạch sâu tuân theo các quy trình do Kay Chemical hay Diversey lập ra. Chỉ dẫn của họ là cần thiết bên cạnh PM này.

1 Chuẩn bị Làm sạch sâu và tắt bếp chiên.

Sử dụng găng tay cao su kháng dầu, tạp dề chịu nhiệt và tấm chắn bảo vệ mặt. Bạn phải mang thiết bị bảo hộ này trong suốt quá trình.

Quy trình này nên được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần. Che chắn các bếp chiên bên cạnh có chứa dầu.

Xác nhận rằng tất cả các bộ lọc của bếp chiên ở đúng vị trí. Phải bật ít nhất một quạt hút gió. Quạt này phải chạy trong suốt quá trình.

Chắc chắn rằng giá đỡ giỏ chiên ở đúng vị trí trong ngăn chiên.



Cảnh báo thiết bị

Nhằm tránh vô tình kích hoạt hệ thống chữa cháy bằng cách để một quạt xả chạy và tắt cả các bộ lọc của bếp chiên ở đúng vị trí trong suốt quá trình.

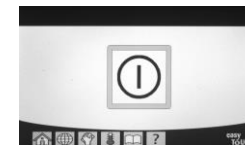
Tiếp tục ►

2 Tắt bếp chiên.

Nhấn vào nút bật/tắt để tắt bếp chiên. Màn hình sẽ hiển thị "OFF (TẮT)."



3 Bếp chiên được OFF (TẮT).



4 Nhấn vào nút FILTER (LỌC)

Nhấn vào nút lọc ở dưới màn hình được sử dụng để vào menu lọc.



Quy trình này nên được thực hiện trên một ngăn chiên mỗi lần.

Tiếp tục ►

Chế độ làm sạch sâu của Hệ thống chứa dầu dung tích lớn (tiếp tục)

5 (Chỉ dành cho thùng chiên nhiều ngăn) Chọn Thùng chiên

Chọn và nhấn vào ngăn chiên cần làm sạch.



6 Nhấn vào Mũi tên xuống

Nhấn vào Mũi tên xuống để cuộn sang màn hình tiếp theo.



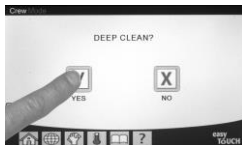
7 Chọn Làm sạch sâu

Chọn và nhấn vào DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU) trong danh sách.



8 Xác nhận Làm sạch sâu - Nhấn vào nút ✓

Hệ thống hiển thị DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU)?



Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) để tiếp tục.

Nhấn vào nút X để NO (KHÔNG) và hệ thống quay trở lại menu lọc.

9 Xác nhận dầu được xả.

Hệ thống hiển thị IS VAT OIL REMOVED (NGĂN CHIÊN ĐÃ XẢ HẾT DẦU CHƯA).

Thùng chiên được cấp dầu:

Nhấn vào nút X "NO (KHÔNG)" nếu dầu vẫn còn trong ngăn chiên.

Ngăn chiên đã xả hết dầu:

Nhấn vào nút ✓ "YES (CÓ)" nếu ngăn chiên đã xả hết dầu. Bỏ qua sang Bước 19.



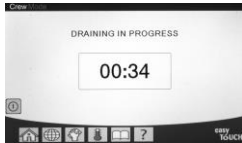
10 Xả dầu.

Dầu bắt đầu xả. Đẩy các mảnh vụn thực phẩm chiên hay mảnh cặn khác vào van xả, để chúng được xả ra. Hệ thống hiển thị DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU) chuyển sang IS VAT EMPTY (NGĂN CHIÊN ĐÃ CẠN CHƯA)?



Dầu nóng

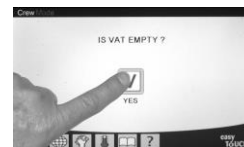
Dầu có thể rất nóng. Tránh dầu bị bắn tung tóe.



Tiếp tục ►

11 Xác nhận tình trạng Thùng chiên.

Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) khi ngăn chiên đã xả hết dầu.



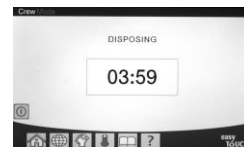
12 Mở van xả dầu thải.

Hệ thống hiển thị OPEN DISPOSE VALVE (MỞ VAN XẢ DẦU THẢI). Mở khóa van và kéo tay nắm van xả hoàn toàn về phía trước để bắt đầu xả dầu thải.



13 Xả dầu thải

Hệ thống hiển thị DISPOSING (ĐANG XẢ DẦU THẢI) trong 4 phút trong khi bơm đang chạy.



14 Tháo thùng lọc.

Hệ thống hiển thị REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC). Tháo thùng lọc và chắc chắn rằng dầu trong thùng chiên đã được xả hết.

Nếu xả xong, tháo rổ hứng mảnh vụn, giá cố định, tấm lọc và lưới lọc.



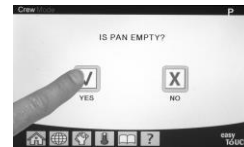
15 Thùng đã cạn chưa?

Hệ thống hiển thị IS PAN EMPTY (THÙNG ĐÃ CẠN CHƯA)?

Thùng đã xả hết: Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ).

Còn dầu trong thùng:

Nhấn vào nút X NO (KHÔNG) và trở lại bước 13.



Tiếp tục ►

Chế độ làm sạch sâu của Hệ thống chứa dầu dung tích lớn (tiếp tục)

16 Lắp lại thùng lọc.

Hệ thống hiển thị INSERT PAN (LẮP LẠI THÙNG LỌC). Lắp lại thùng lọc và tắt cả các bộ phận bên trong đã được tháo ra vào trong khoang tủ bếp chiên.



Bề mặt nóng



17 Đóng van xả dầu thải.

Hệ thống hiển thị CLOSE DISPOSE VALVE (ĐÓNG VAN XẢ DẦU THẢI). Đóng van xả bằng cách đẩy tay nắm van hoàn toàn về phía sau của bếp chiên cho đến khi dừng lại. Khóa tay nắm.



18 Thêm chất tẩy nhờn và nước nóng vào trong ngăn chiên.

Đổ chất tẩy nhờn mạnh KAY® QSR hay Diversey McD MD hoặc McD FR vào ngăn chiên. Sử dụng 2, 2 lít (2/3 gallon) chất tẩy nhờn nếu bạn đang làm vệ sinh một thùng chiên một ngăn. Sử dụng 1,26 lít (1/3 gallon) chất tẩy nhờn nếu bạn đang làm vệ sinh một ngăn của thùng chiên nhiều ngăn. Đổ nước nóng vào ngăn chiên khi hoàn thành. Nên đổ dung dịch cao hơn vạch 2.5 cm (1 inch).



Tiếp tục ►

Tham khảo Quy trình Làm sạch sâu Bếp chiên của Kay Chemical hay Diversey để biết thêm hướng dẫn.



Hóa chất

Chất tẩy nhờn mạnh KAY® QSR hay Diversey McD MD hoặc McD FR.

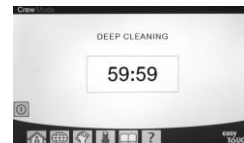
19 Sau khi thêm Chất tẩy rửa

Hệ thống hiển thị SOLUTION ADDED (THÊM CHẤT TẨY RỬA)? Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ).



20 Bắt đầu Làm sạch sâu

Hệ thống hiển thị DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU) luân phiên đồng hồ đếm ngược trong một giờ. Dung dịch sẽ đạt nhiệt độ 91 °C (195 °F). Dung dịch sẽ mềm và sủi bọt. Hoàn thành các bước từ 20 tới 22 khi đồng hồ đếm ngược đang chạy.



Chất lỏng/Hơi nước nóng

Nếu dung dịch sẽ không sủi bọt, hoặc có thể đã bị đun quá sôi. Nếu thiết bị bắt đầu sôi, hãy hủy quá trình làm sạch sâu bằng cách nhấn và giữ nút nguồn trong 3 giây.

Luôn phải có người giám sát bếp chiên trong quá trình làm sạch sâu.

21 Làm sạch giỏ chiên.

Đặt giỏ chiên vào trong dung dịch tẩy rửa. Cần có một nhân viên khác giúp tháo chúng khi làm sạch và đặt chúng vào bồn 3 ngăn. Rửa sạch và lau khô cẩn thận.



Tiếp tục ►

⚠ Cảnh báo thiết bị

Không đặt bất cứ bộ phận bằng nhôm nào vào trong dung dịch đang sôi. Móc giỏ chiên được làm bằng nhôm.

Chế độ làm sạch sâu của Hệ thống chứa dầu dung tích lớn (tiếp tục)

22 Làm sạch giá đỡ giỏ chiên.

Sử dụng que dài (Fryer's Friend) để tháo giá đỡ giỏ chiên ra khỏi ngăn chiên. Cần có một nhân viên khác giúp tháo giá đỡ và đặt chúng vào bồn 3 ngăn và rửa sạch lại bằng nước nóng. Lau thật khô.



Bề mặt nóng

Giá đỡ giỏ chiên rất nóng.



23 Chà sạch bên trong ngăn chiên.

Sử dụng tay cầm chịu nhiệt, miếng cọ không nhám và thêm một ít chất tẩy rửa bếp chiên Kay QSR để loại bỏ các lớp cặn bám bên thành, phía trước và mặt sau của ngăn chiên.



24 Vệ sinh xong

Sau 1 giờ, hệ thống hiển thị CLEAN DONE (LÀM VỆ SINH XONG) phát ra âm thanh cảnh báo. Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) để tắt âm thanh cảnh báo.



Tiếp tục ►

25 Xả dung dịch tẩy rửa từ ngăn chiên.

Hệ thống hiển thị IS SOLUTION REMOVED (ĐÃ XẢ HẾT CHẤT TẮY RỬA)? **Làm theo Quy trình Làm sạch sâu của Kay Chemical hoặc Diversey để loại bỏ dung dịch tẩy rửa.**

Sau khi dung dịch tẩy rửa được loại bỏ, nhấn vào nút ✓ YES (CÓ).



Chất lỏng/Hơi nước nóng

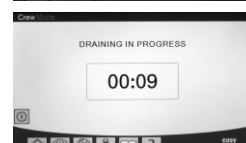
Dung dịch có thể rất nóng. Tránh bị bắn tung tóe.

26 Chà sạch bên trong ngăn chiên.

Hệ thống hiển thị SCRUB VAT COMPLETE (CHÀ SẠCH NGĂN CHIÊN HOÀN THÀNH)?.

Sử dụng tay cầm chịu nhiệt, miếng cọ không nhám và chất tẩy rửa bếp chiên Kay QSR để chà sạch bên thành, phía trước và mặt sau của ngăn chiên. Loại bỏ tất cả các lớp cặn bám còn lại. Sử dụng chổi chịu nhiệt để làm sạch các vị trí giữa ống xoắn, các góc ngăn chiên và tất cả các khu vực khó với tới khác.

Sau khi ngăn chiên được làm sạch, nhấn vào nút ✓ YES (CÓ).



27 Xả

Hệ thống hiển thị DRAINING (ĐANG XẢ) để xả lượng nhỏ dung dịch ra khỏi ngăn chiên.



Chất lỏng/Hơi nước nóng

Dung dịch có thể rất nóng. Tránh bị bắn tung tóe.

28 Rửa sạch ngăn chiên bằng nước.

Rửa sạch ngăn chiên bằng nước ấm (38°C hay 100° F). Chắc chắn rằng đã lắp thùng lọc và hứng nước xả. Lắp lại để làm sạch hơn với nước ấm. Theo dõi mực nước trong thùng lọc để chắc chắn rằng nước không bị tràn. Có thể cần đổ bớt nước trong thùng trong khi xả.



29 Xả xong

Hệ thống hiển thị RINSE COMPLETE (XẢ XONG)?.

Nhấn vào nút ✓ YES (CÓ) khi xả xong.



Tiếp tục ►

Chế độ làm sạch sâu của Hệ thống chứa dầu dung tích lớn (tiếp tục)

30 Tháo thùng lọc.

Hệ thống hiển thị REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC).

Tháo thùng lọc và xả hết nước.

 **Bề mặt nóng**



31 Lau khô Ngăn chiên, Vệ sinh và Lau khô Thùng lọc

Lau lại ngăn chiên bằng khăn sạch sẽ đã qua khử trùng. Lau khô toàn bộ bên trong ngăn chiên bằng giấy lau. Vệ sinh và lau khô thùng lọc.



32 Thùng lọc đã được lau khô

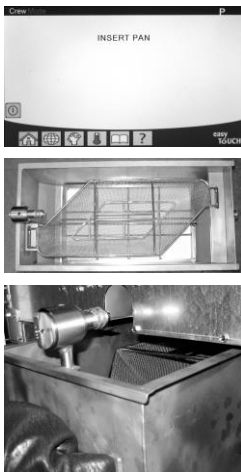
Hệ thống hiển thị VAT AND PAN DRY (NGĂN CHIÊN VÀ THÙNG LỌC KHÔ CHƯA)? Nhấn vào nút ☒ YES (CÓ) sau khi ngăn chiên đã được lau khô và sẵn sàng sử dụng.



33 Thay thế thùng lọc.

Hệ thống hiển thị INSERT PAN (LẮP LẠI THÙNG LỌC). Lắp lại thùng lọc và các bộ phận cùng với tấm lọc hoặc giấy lọc sạch. Lắp lại thùng lọc và tắt cả các bộ phận bên trong vào trong khoang tủ bếp chiên.

 **Bề mặt nóng**



34 Cấp dầu vào ngăn chiên.

Hệ thống hiển thị FILL VAT FROM BULK (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN)? Nhấn vào nút ☒ YES (CÓ) để tiếp tục cấp dầu vào ngăn chiên. Nhấn vào nút ☐ NO (KHÔNG) để thoát ra mà không cấp dầu vào ngăn chiên.



Tiếp tục ►

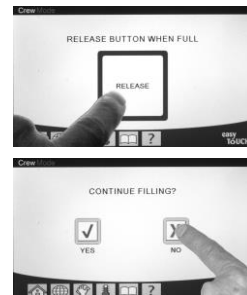
35 Cấp dầu vào ngăn chiên.

Hệ thống hiển thị START FILLING (BẮT ĐẦU CẤP DẦU)? PRESS AND HOLD (NHẤN VÀ GIỮ). Nhấn vào và giữ nút để cấp dầu vào ngăn chiên. Nhả tay ra khỏi nút khi dầu được cấp tới vạch mức dầu dưới của ngăn chiên.



36 Cấp dầu

Hệ thống hiển thị RELEASE BUTTON WHEN FULL (NHẢ NÚT RA KHI ĐẦY) khi dầu được cấp vào ngăn chiên. Nếu nhả tay ra khỏi nút thì hệ thống hiển thị CONTINUE FILLING (TIẾP TỤC CẤP DẦU)? Nhấn vào nút ☒ YES (CÓ) để tiếp tục cấp dầu vào ngăn chiên. Nhấn vào nút ☐ NO (KHÔNG) để thoát ra mà không cấp dầu vào ngăn chiên.



37 Chuyển sang OFF (TẮT).

Hệ thống chuyển sang OFF (TẮT).



Tại sao

Nếu ngưỡng nhiệt độ cao không hoạt động chính xác, nó có thể dẫn tới hư hỏng thiết bị nghiêm trọng và điều kiện làm việc không an toàn. Không bao giờ được vận hành bếp chiên mà có ngưỡng nhiệt độ cao bị hỏng. Tiến hành kiểm tra này khi bếp chiên không cần dùng trong 1 giờ và khi thay dầu. Xả bỏ dầu sau khi hoàn thành kiểm tra này.

Thời gian cần thiết

45 phút để khởi động bếp chiên 25 phút mỗi thùng chiên
1 giờ để dầu nguội trước khi xả thải.

Thời gian trong ngày

Sau khi đóng cửa hàng. Tiến hành kiểm tra này khi thay dầu ăn. Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: trong các thời điểm ít khách khi có lịch thay dầu ăn

Biểu tượng cảnh báo



Chất lỏng/Hơi nước nóng



Dầu nóng



Bề mặt nóng

Công cụ và dụng cụ



Xe đẩy tiếp nhận dầu thải



Găng tay cao su kháng dầu

Quy trình

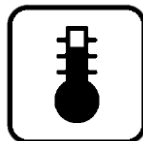
1 Chuẩn bị kiểm tra.

Xác định rằng dầu ăn trong bếp chiên đến lịch thay dầu. Dầu ăn phải được xả bỏ vào cuối quy trình.

Kiểm tra mức dầu ăn trong bếp chiên. Dầu phải nên ở trên vạch "Mức Dầu" trên.

Chắc chắn rằng bếp chiên đang ON (BẬT). Kiểm tra nhiệt độ dầu bằng cách nhấn vào nút nhiệt độ. Nhiệt độ dầu nên cao hơn 82 °C (180 °F).

Xác nhận rằng bộ lọc dầu của máy hút mùi đã được lắp và bật quạt hút gió. Quạt này phải chạy trong suốt quá trình. Trong suốt quy trình này, dầu trong bếp chiên được làm nóng đến mức nhiệt độ rất cao. Dầu có thể bốc khói nhẹ, và nó sẽ rất nóng.



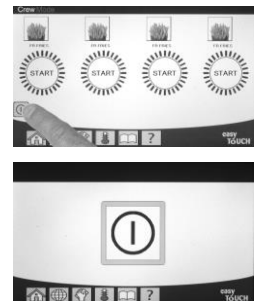
Tiếp tục ►

2 Tắt Hệ thống điều khiển

Nhấn vào nút tắt.



Bề mặt nóng



3 Nhấn vào nút Home

Nhấn vào Nút Home.



4 Nhấn vào nút Hệ thống

Nhấn vào Nút Hệ thống.



5 Nhấn vào nút Nấu ăn

Hệ thống hiển thị Chương trình Cấp độ 1.



Tiếp tục ►

Xác nhận mức kiểm soát ngưỡng nhiệt độ cao (tiếp tục)

6 (Chỉ dành cho thùng chiên nhiều ngăn) Chọn Thùng chiên

Chọn và nhấn vào ngăn chiên cần kiểm tra.



7 Nút Nhấn và Giữ

Hệ thống điều khiển hiển thị PRESS AND HOLD (NHẤN VÀ GIỮ). Nhấn vào và giữ nút "Press and Hold (Nhấn và Giữ)" để bắt đầu kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao. Hệ thống hiển thị nhiệt độ ngăn chiên trong quá trình kiểm tra.



8 Nhiệt độ ngăn chiên

Hệ thống hiển thị HOT HI-1 (NHIỆT ĐỘ QUÁ CAO), khi ngăn chiên đạt mức nhiệt độ 210 °C±12 °C (410 °F±10 °F). Các hệ thống điều khiển được sử dụng trong Liên minh châu Âu (các quốc gia sử dụng nhãn CE), nhiệt độ bằng 202 °C (395 °F).

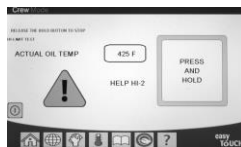
9 Nút Nhấn và Giữ

Hệ thống điều khiển hiển thị PRESS AND HOLD (NHẤN VÀ GIỮ). Tiếp tục nhấn vào nút Press and Hold (Nhấn và Giữ).



10 Ngưỡng nhiệt độ cao được mở

Hệ thống hiển thị HELP (HỖ TRỢ) luân phiên với HI-2, khi ngưỡng nhiệt độ cao được mở trong khoảng từ 217 °C tới 231 °C (423 °F tới 447 °F).



11 Ngưỡng nhiệt độ cao không hoạt động

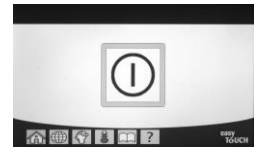
Nếu ngưỡng nhiệt độ cao không mở, hệ thống sẽ hiển thị HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (HÃY TẮT NGUỒN DO HỎNG KIỂM SOÁT NGUỖNG NHIỆT ĐỘ CAO). Nếu lỗi này xảy ra, ngắt điện bếp chiên ngay lập tức và gọi điện cho trung tâm dịch vụ.



Tiếp tục ►

12 Hãy thoát ra để tắt sau khi dầu nguội.

Khi ngăn chiên nguội xuống 204 °C (400 °F), nhấn vào nút nguồn để thoát và trở về vị trí OFF (TẮT).



13 Xả thải dầu.

Xả thải dầu sau khi kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao. Sử dụng MSDU (xe đẩy tiếp nhận dầu thải) để xả dầu thải. Nếu sử dụng hệ thống chứa dầu dung tích lớn, tuân theo quy trình xả dầu thải thích hợp.



14 Kiểm tra mức kiểm soát ngưỡng nhiệt độ cao cho tất cả các bếp chiên còn lại.

Lặp lại bước từ 3-13 cho tất cả các bếp chiên còn lại.

Tại sao

Giúp máy bơm lọc luôn trong tình trạng hoạt động tốt

Thời gian cần thiết

2 phút để chuẩn bị

5 phút để hoàn thành

Thời gian trong ngày

Tại thời điểm mở cửa; bếp chiên phải nguội

Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: Trong thời điểm ít khách khi bếp chiên có thể được tắt

Biểu tượng cảnh báo

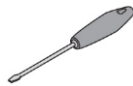
Dầu nóng



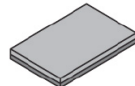
Bề mặt nóng

Công cụ và dụng cụ

Gioăng chữ O cho máy bơm lọc



Tua vít đầu dẹt



Không sử dụng miếng nhám cọ rửa

Quy trình**1 Chuẩn bị.**

Kiểm tra để chắc chắn rằng bếp chiên đã nguội. Quy trình này chỉ nên thực hiện chỉ khi bếp chiên đã nguội và thùng lọc đã được xả hết.

**2 Tháo thùng lọc.**

Kéo thùng lọc ra khỏi khoang tủ bếp.

**3 Thay gioăng chữ O.**

Tháo gioăng chữ O ra khỏi đầu vòi. Thay thế gioăng chữ O. Gioăng chữ O có thể được mua từ trung tâm dịch vụ ủy quyền tại địa phương bạn.



Tiếp tục ►

⚠ Cảnh báo thiết bị

Chỉ sử dụng gioăng chữ O thay thế chính hãng của nhà sản xuất. Những gioăng này được sản xuất dành riêng cho mục đích sử dụng với dầu nóng. Gioăng chữ O thông thường không được sử dụng cho mục đích này.

4 Làm sạch khớp nối ống dẫn dầu.

Không sử dụng miếng nhám cọ rửa để làm sạch khớp nối ống dẫn dầu.

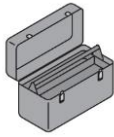
**5 Lắp lại thùng lọc.**

Lắp lại thùng vào trong khoang tủ bếp chiên.



Tại sao	Giúp bếp chiên luôn trong tình trạng hoạt động tốt.
Thời gian cần thiết	45 phút để hoàn thành mỗi quạt gió.
Thời gian trong ngày	Sau giờ hoạt động. Đối với các nhà hàng hoạt động 24 giờ: Trong thời điểm ít khách khi bếp chiên có thể được tắt.
Biểu tượng cảnh báo	 Bề mặt nóng  Điện  Hóa chất  Bề mặt/Vật sắc nhọn

Công cụ và dụng cụ



Dụng cụ được kỹ thuật viên cung cấp



Chất tẩy chất nhờn mạnh KAY® QSR



Chất tẩy rửa Diversey McD

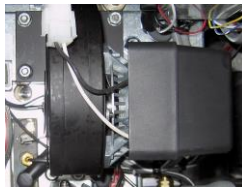


Giấy lau

Quy trình

1 Vệ sinh quạt khí đốt.

Vệ sinh quạt khí đốt. Tuân theo quy trình vệ sinh trong sổ tay hướng dẫn vận hành.



Tại sao

Frymaster khuyến nghị rằng Kỹ thuật viên Sửa chữa được Ủy quyền cần kiểm tra thiết bị này tối thiểu một mỗi năm. Điều này giúp đảm bảo rằng thiết bị luôn ở trong tình trạng hoạt động tốt và hiệu quả tối đa.

Thời gian cần thiết

Không áp dụng 1 giờ để hoàn thành kiểm tra mỗi bếp chiên

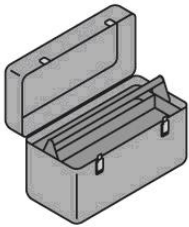
Thời gian trong ngày

Cần lên kế hoạch kiểm tra với cửa hàng nhằm tránh làm ảnh hưởng đến công việc kinh doanh và đồng thời cho phép trung tâm dịch vụ tiếp cận thiết bị một cách thích hợp.

Biểu tượng cảnh báo



Công cụ và dụng cụ



Dụng cụ được kỹ thuật viên cung cấp

Quy trình

CHỈ DO KỸ THUẬT VIÊN CÓ TRÌNH ĐỘ CHUYÊN MÔN THỰC HIỆN

1 Kiểm tra khoang tủ

Kiểm tra dầu thừa bên trong, bên ngoài, phía trước và sau khoang tủ.



2 Kiểm tra các bộ phận

Kiểm tra xem các bộ phận cung cấp nhiệt có đang trong tình trạng hoạt động tốt, không bị dầu bám, các-bon tích tụ. Kiểm tra xem các bộ phận có dấu hiệu bị cháy khô nghiêm trọng.

3 Kiểm tra hệ thống nghiêng

Kiểm tra xem hệ thống nghiêng có trong tình trạng hoạt động tốt khi nâng hoặc hạ và xem các dây điện có bị quấn hay cọ xát vào nhau.

Tiếp tục ►

4 Kiểm tra thời gian khôi phục của bếp chiên.

Kiểm tra thời gian khôi phục gần nhất của bếp chiên trên tất cả các ngăn chiên, sử dụng quy trình FR6 M1. Thời gian khôi phục gần đây nhất nên ngắn hơn 1:40 (một phút bốn mươi giây). Nếu thời gian khôi phục của bếp chiên ngắn hơn 1:40 (một phút bốn mươi giây). Quy trình đã hoàn thành cho ngăn chiên này. Chuyển tới bước 6.

5 Điều chỉnh bếp chiên nếu cần.

Nếu thời gian khôi phục không được chấp nhận, hãy kiểm tra những bộ phận sau đây của bếp chiên. Nếu bạn gặp phải bất cứ lỗi nào, hãy khắc phục theo như chỉ dẫn được mô tả. Chỉ áp dụng cho bếp chiên điện, xác nhận rằng các phích cắm điện lớn được cắm đúng cách. Điều chỉnh nếu cần. Tiếp tục sang bước 6.

6 Kiểm tra dòng điện định danh

Kiểm tra xem dòng điện định danh các bộ phận cung cấp nhiệt hoạt động trong phạm vi cho phép như trên nhãn thông số của thiết bị.

Tiếp tục ►

Kiểm tra hàng năm (chỉ dành cho thiết bị chạy điện) (tiếp tục)

7 Kiểm tra đầu dò

Kiểm tra xem các AIF, ATO, Cảm biến Mức dầu (OIB) và đầu dò ngưỡng nhiệt độ cao được đấu nối đúng cách, chắc chắn và đang hoạt động tốt, và có các bộ phận bảo vệ đầu dò và phụ kiện được lắp đặt đúng quy cách.

8 Kiểm tra các bộ phận điện

Kiểm tra xem hộp bộ phận và công tắc (bao gồm máy tính/điều khiển, rơ le, bảng giao diện, biến thế, bộ đóng ngắt, v.v...) đang trong tình trạng hoạt động tốt và không bị dính dầu hoặc các mảnh vụn nào khác.

9 Kiểm tra đầu nối dây điện

Kiểm tra xem hộp bộ phận và các đầu nối dây hộp cầu dao và rơ le điện có chắc chắn và đang trong tình trạng hoạt động tốt.

10 Kiểm tra thiết bị an toàn

Kiểm tra xem tất cả các tính năng an toàn (ví dụ như tấm chắn rơ le, khóa an toàn, công tắc khởi động lại, v.v...) vẫn còn đầy đủ và đều đang hoạt động tốt.

11 Kiểm tra thùng chiên

Kiểm tra xem thùng chiên có đang trong tình trạng tốt và không bị rò rỉ và chức năng cách nhiệt của nó cũng đang trong tình trạng hoạt động tốt.

12 Kiểm tra sự an toàn của dây dẫn

Kiểm tra xem tất cả các hệ thống dây và mối nối đều chắc chắn và đang trong điều kiện tốt.

13 Kiểm tra đường dẫn dầu

Kiểm tra xem các đường thoát và đường hồi dầu có bị rò rỉ dầu không và đảm bảo rằng tất cả đầu nối đều chắc chắn.

Tại sao

Frymaster khuyến nghị rằng Kỹ thuật viên Sửa chữa được Ủy quyền cần kiểm tra thiết bị này tối thiểu một mỗi năm. Điều này giúp đảm bảo rằng thiết bị luôn ở trong tình trạng hoạt động tốt và hiệu quả tối đa.

Thời gian cần thiết

1,5 giờ để hoàn thành

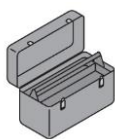
Thời gian trong ngày

Cần lên kế hoạch kiểm tra với cửa hàng nhằm tránh làm ảnh hưởng đến công việc kinh doanh và đồng thời cho phép trung tâm dịch vụ tiếp cận thiết bị một cách thích hợp.

Biểu tượng cảnh báo



Công cụ và dụng cụ



Dụng cụ được kỹ thuật viên cung cấp

Quy trình

CHỈ DO KỸ THUẬT VIÊN CÓ TRÌNH ĐỘ CHUYÊN MÔN THỰC HIỆN

1 Kiểm tra khoang tủ

Kiểm tra dầu thừa bên trong, bên ngoài, phía trước và sau khoang tủ.



2 Kiểm tra áp suất ga điều chỉnh.

Liên hệ với công ty ga địa phương hoặc nhà cung cấp dịch vụ để kiểm tra áp suất ga bên ngoài bộ điều tiết ga của bếp chiên.

Đối với ga tự nhiên, áp suất phải bằng 76 mm W.C. (3,0 in. W.C.) Đối với ga propan, áp suất phải bằng 210 mm W.C. (8,25 in. W.C.)

Nếu áp suất không đáp ứng được các tiêu chuẩn này, yêu cầu nhà cung cấp dịch vụ hoặc công ty ga điều chỉnh áp suất để đáp ứng tiêu chuẩn này.

3 Kiểm tra đầu dò

Kiểm tra xem các đầu dò nhiệt và ngưỡng nhiệt độ cao được đấu nối đúng cách, chắc chắn và đang hoạt động tốt, và có các bộ phận bảo vệ đầu dò và phụ kiện được lắp đặt đúng quy cách.

4 Vệ sinh và thay thế ống dẫn van ga.

Vệ sinh và thay thế ống dẫn van ga. Tuân theo quy trình vệ sinh trong sổ tay hướng dẫn sửa chữa.

Tiếp tục ►

5 Vệ sinh quạt khí đốt.

Vệ sinh quạt khí đốt. Tuân theo quy trình vệ sinh trong sổ tay hướng dẫn sửa chữa.

6 Kiểm tra thời gian khôi phục của bếp chiên.

Kiểm tra thời gian khôi phục gần nhất của bếp chiên trên tất cả các ngăn chiên, sử dụng quy trình FR6 M1. Thời gian khôi phục gần đây nhất nên ngắn hơn 2:25 (hai phút hai mươi lăm giây).

Nếu thời gian khôi phục của bếp chiên ngắn hơn 2:25 (hai phút hai mươi lăm giây) thì đã hoàn thành quy trình cho ngăn chiên này.

Chuyển tới bước 9.

Tiếp tục ►

Kiểm tra hàng năm (chỉ dành cho bếp chiên ga) (tiếp tục)

7 Kiểm tra sự cháy.

Nếu thời gian khôi phục của bếp chiên ngắn hơn 2:25 (hai phút hai mươi lăm giây) thì hãy bỏ qua bước này.

Đầu nối tiếp đồng hồ vạn năng với dây cảm biến lửa màu trắng trong bộ phận đánh lửa. Cho phép buồng đốt hoạt động ít nhất 1 phút sau khi chu trình làm tan chảy hoàn thành. Sau 1 phút, chỉ số đo được trên đồng hồ vạn năng phải nằm trong khoảng 2,0μA và 2,5μA trên mô đun Fenwal. Không chấp nhận bất kỳ chỉ số đo được nào khác.

Sau 90 giây hoạt động liên tục, kiểm tra màu sắc của đầu đốt. Đầu đốt nên phát ra ngọn lửa có màu đỏ cam sáng. Sử dụng Bảng so sánh màu sắc đầu đốt bên trong cửa bếp chiên để xác định màu chính xác. Không chấp nhận ngọn lửa xanh hoặc đốm đen trên mặt đầu đốt.

8 Điều chỉnh lại quạt khí đốt nếu cần.

Nếu thời gian khôi phục của bếp chiên ngắn hơn 2:25 (hai phút hai mươi lăm giây) thì hãy bỏ qua bước này.

Nếu chỉ số đo được trên đồng hồ vạn năng hoặc màu sắc của đầu đốt đều không được chấp nhận, điều chỉnh tấm che gió của quạt khí đốt.

Sử dụng mỏ lết để nới lỏng khóa tấm che gió. Mở hoặc đóng tấm che gió để điều chỉnh luồng gió trong khi xem chỉ số đo được trên đồng hồ vạn năng và màu của đầu đốt. Ngọn lửa màu xanh thường có nghĩa là đầu đốt không nhận đủ lượng không khí. Chấm đen trên đầu đốt thường có nghĩa là đầu đốt nhận quá nhiều không khí.

Khi chỉ số đo microamp nằm trong khoảng cho phép, đầu đốt có màu cam đỏ sáng, hãy giữ nguyên vị trí của tấm che gió. Sau đó vặn chặt ốc tấm che gió.

9 Kiểm tra thiết bị an toàn

Kiểm tra xem tất cả các tính năng an toàn (ví dụ như khóa an toàn, công tắc khởi động lại, v.v...) vẫn còn đầy đủ và đều đang hoạt động tốt.

Tiếp tục ►

10 Kiểm tra thùng chiên

Kiểm tra xem thùng chiên có đang trong tình trạng tốt và không bị rò rỉ và chức năng cách nhiệt của nó cũng đang trong tình trạng hoạt động tốt.

11 Kiểm tra sự an toàn của dây dẫn

Kiểm tra xem tất cả các hệ thống dây và mối nối đều chắc chắn và đang trong điều kiện tốt.

12 Kiểm tra đường dẫn dầu

Kiểm tra xem các đường thoát và đường hồi dầu có bị rò rỉ dầu không và đảm bảo rằng tất cả đầu nối đều chắc chắn.

13 Lặp lại các bước trên tất cả các bếp chiên còn lại.

Lặp lại các bước từ 2 đến 12 đối với mỗi ngăn chiên trên bếp chiên.

TRANG NÀY CỐ TÌNH ĐƯỢC BỎ
TRỐNG