

Frymaster

Mallinumerot BIELA14-T ja BIGLA30-T
LOV – Alhainen öljyn taso

Päivittäiset kunnossapitotoimet

- FR 6 D1 Rasvakeittimen
puhdistus
- FR 6 D2 Suodattimen
kunnossapito

Viikottaiset kunnossapitotoimet

- FR 6 W1 Puhdista
rasvakeittimen tausta

Kahden viikon välein suoritettavat kunnossapitotoimet

- FR 6 B1 Kalibroi rasvakeitin

Kuukausittaiset kunnossapitotoimet

- FR 6 M1 Kalibroi
rasvakeittimen
asettumis aika
- FR 6 M2 Puhdista
öljynilmaisin

Neljännesvuosittaiset huoltotoimenpiteet

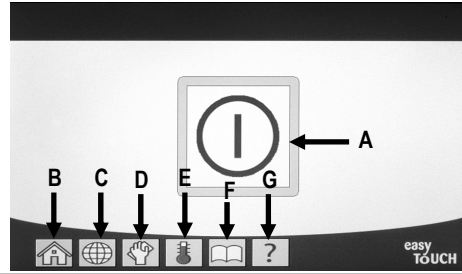
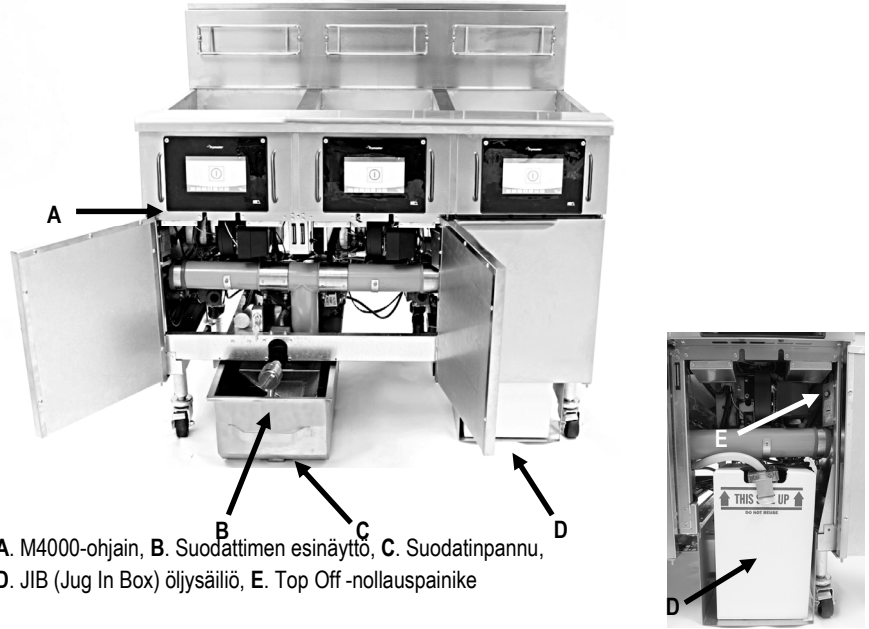
- FR 6 Q1 Syväpuhdistus JIB-
säiliökanisterijärjestelmä
- FR 6 Q2 Syväpuhdistus
bulkkioiljyjärjestelmä
- FR 6 Q3 Ylärajojen tarkastus
- FR 6 Q4 O-renkaan tarkastus
- FR 6 Q5 Puhdista paloilman
puhaltimen
kokoonpano

Vuosittaiset kunnossapitotoimet

- FR 6 A1-T Huoltoliikkeen
tarkastus (Vain
sähkötoimiset
rasvakeittimet)
- FR6 A2-T Huoltoliikkeen
tarkastus (Vain
kaasutoimiset
rasvakeittimet)

Ohjaimen malli M4000

A. PÄÄLLÄ/POIS-painike, B. Home (Koti) painike, C. Kielenvaihtopainike Tuotepainikkeet,
D. Suodatinpainike, E. Lämpötilapainike, F. Valikkopainike, G. Tietopainike

**Malli BIGLA30-T**

A. M4000-ohjain, B. Suodattimen esinäyttö, C. Suodatinpannu,
D. JIB (Jug In Box) öljysäiliö, E. Top Off -nollauspainike

⚠ Vaarat

Nämä kuvakkeet varoittavat mahdollisesta tapaturmavaarasta.

⚡ Laitelihälytykset

Tämän kuvakkeen kohdalta löydät tietoja siitä, kuinka voit välttää laitteen vahingoittumisen käytön aikana.

★ Vihjeitä

Tämän kuvakkeen kohdalta löydät toimenpidettä koskevia hyödyllisiä ohjeita.

07/2018



8 1 9 7 7 4 7

Finnish / Suomi

Syyt	Poista karamellisoitunut öljy rasvakeittimestä ja puhdista elementtien napa.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	15 minuuttia suorittamiseen (5 minuuttia allasta kohden)
Vuorokauden aika	Hiljaisena aikana	Ympäri vuorokautiset ravintolat: yöllä tai hiljaisina aikoina

Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet

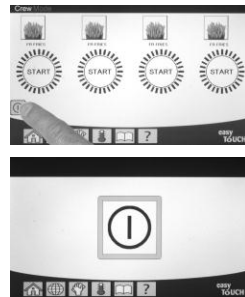


Työkalut ja tarvikkeet



Toimenpiteet

- 1 Kytke rasvakeitin pois päältä.**
Käännä rasvakeittimen kaikki virtakytkimet pois päältä - asentoon.



- 2 Pue suojarusteet.**
Käytä McDonald'sin hyväksymiä suojarusteita, mukaan lukien kuumuuden kestävä esiliina, kasvosuojus ja neopreenikäsineet.



Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.

Kuuma öljy
Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

- 3 Puhdista kuumennuselementin navan etu- ja yläpuoli (vain sähkökäyttöiset keittimet).**
Kuumuuden kestäviä käsineitä käyttäen aseta suojukset paikoilleen varmistaen, että ne ovat suorassa.



Kuuma öljy **Kuumat pinnat**

Kaada pieni määrä QSR-rasvakeittimen puhdistusainetta Hi-Temp- tai naarmuttamattomalle tyynylle (vain sähkökäyttöiset keittimet).
Puhdista elementin navan ympäritys ja ympäröivät alueet Hi-Temp- tai naarmuttamattomalla tyynyllä.



Kun alue on puhdistettu, pyyhi jäämät desinfiointiaineella kostutetulla pyyhkeellä.
Varmista, ettei pyyhkeestä tipu liuosta kuumaan öljyyn.

Rasvakeittimien päivittäinen puhdistus (jatkuu)

Poista paistoaltaan kansi ja koriteline fryer's friend -tankoa apuna käyttäen. Nosta elementit fryer's friendin avulla.



Aseta paistoaltaan kannet takaisin ja pyyhi öljyjäämät elementeistä paperipyyhkeellä.



4 Puhdista kuumennuselementin navan alapuoli (vain sähkökäyttöiset keittimet).

Kaada pieni määrä QSR-rasvakeittimen puhdistusainetta Hi-Temp- tai naarmuttamaton hankaustyyny.

Puhdista elementin navan alapuoli ja ympäröivät alueet Hi-Temp- tai naarmuttamattomalla hankaustyynyllä.

Kun alue on puhdistettu, pyyhi jäämät desinfointiaineella kostutetulla pyyhkeellä.

Varmista, ettei pyyhkeestä tipu liuosta kuumaan öljyyn.

Poista paistoaltaan suojus. Laske elementit ja aseta koriteline takaisin fryer's friendin avulla.



5 Pyyhi pinnat.

Suihkuta desinfointiaineeseen kostutettuun pyyhkeeseen Heavy Duty -rasvanpoistoainetta, McDMD tai McD UR -liuosta ja pyyhi rasvakeittimen kaikki pinnat perusteellisesti rasvan ja likakertymien poistamiseksi. Varmista, ettei pyyhkeestä tipu liuosta kuumaan öljyyn. Anna pintojen kuivua.



 **Kuumat pinnat**

 **Kuuma öljy**

Rasvakeittimen öljy voi olla erittäin kuumaa.

 **Laitehälytys**

Varo tiputtamasta vettä sähköosiin laitteistoa pyyhkiessä.

6 Toista sama muiden paistoalaiden kohdalla.

Syyt	Allas puhdistetaan muruista ja öljy suodatetaan öljyn käyttöään pidentämiseksi.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	10 minuuttia allasta kohden suorittamiseen
Vuorokauden aika	Käyttötarpeen ollessa vähäistä.	

Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet**Työkalut ja tarvikkeet**

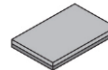
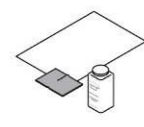
Suodatinkäsineet



Kasvosuojain



Kuumuuden kestävä esiliina

Ecolab Hi-Temp -
tyynyn pidike ja -
tyynyNaamuttamaton
hankaustyynyEcolab Hi-Temp -
pienoisharjaKAY® QSR -
rasvakeittimen
puhdistusaineMcFiltering Kit-suodatinsarja
sisäänrakennettuun suodatin-
järjestelmäänKAY® SolidSense
All Purpose Super
Concentrate
(APSC) - tiiviste

Diversey McD HA

Toimenpiteet**1 Paina FILTER (SUODATIN)-painiketta**

Varmista, että rasvakeittimessä on virta ja että öljy on kuumaa parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Paina suodatinpainiketta näytön alaosassa olevassa suodatusvalikossa.

Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.



Jatkuu ►

2 Valitse huoltosuodatin

Valitse ja paina MAINTENANCE FILTER (HUOLTOSUODATIN) luettelosta.

3 Paina ✓-painiketta

Ohjaimen näyttöön tulee MAINTENANCE FILTRATION? (HUOLTOSUODATUS?)

Paina ✓-painiketta jatkaaksesi.

Paina painiketta X kohdasta NO ja ohjaimet palautuvat normaaliin käyttötilaan.

**4 Pue suojavarusteet**

Käytä McDonald'sin hyväksymiä suojavarusteita, mukaan lukien kuumuuden kestävä esiliina, kasvosuojus ja neopreenikäsineet.

Paina ✓-painiketta.

Kuuma öljy

Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.



Jatkuu ►

Suodattimen kunnossapito (jatkuu)

5 Tarkista suodatinpannu.

Varmista, että suodatinpannu ja pannun suoja ovat paikoillaan.

Paina ✓-painiketta.

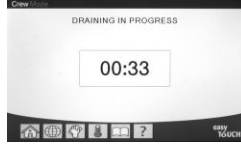


Allas tyhjenee öljystä.



Vihje

Jos suodatinpannu ei ole oikein paikoillaan, näytöllä näkyy ”P” oikeassa yläkulmassa.



6 Nosta elementit (vain sähkökäyttöiset keittimet)

Kun öljy on valutettu, nosta saranoidut elementit.



Kuumat pinnat

Käytä elementtejä nostettaessa suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

Laitehälytys

Varo vahingoittamasta elementtien keskellä olevaa anturia.



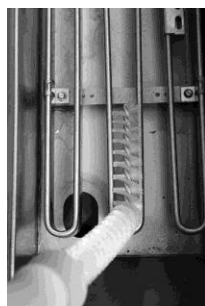
7 Puhdista altaan sisusta

Käytä Hi-Temp-tyynynpidikettä, tyynyä tai naarmuttamatonta hankaustyyynyä ja pientä määrää KAY QSR -rasvakeittimen puhdistusainetta altaan sisäosan reunojen, nurkkien ja pohjan puhdistamiseen. Käytä Hi-Temp-pienoisharjaa jäämien puhdistamiseen elementeistä (vain sähkökäyttöiset keittimet) sekä altaan nurkkien ja muiden vaikeasti puhdistettavien osien puhdistamiseen.

Laitehälytys

Varo vahingoittamasta antureita.

Paina ✓-painiketta kun olet valmis.



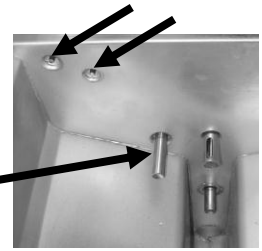
Jatkuu ▶

8 Puhdista ympäriinsä ja hankaa öljyanturit

Käytä Hi-Temp-tyynyä tai naarmuttamatonta hankaustyyynyä tai ja rasvakeittimen puhdistusainetta puhdistaksesi karamellisoituneen öljyn öljyntunnistimesta (vain kaasurasvakeittimet). Poista loput jäämät paperiptyyhkeellä.

Puhdista kerrostumat AIF- ja ATO-anturoiden ympäriltä (kaikki rasvakeittimet). Käytä ruuvimeiseliä tai muita vastavia esineitä, jotka mahdollistavat pääsyn anturin ympärille. Toimi varoen varmistaaksesi, että anturi ei ole vahingoittunut.

Paina ✓-painiketta kun olet valmis.



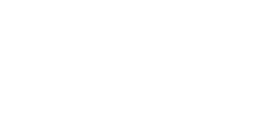
9 Pesu

Ohjaimen näyttöön tulee WASH VAT (pese allas)? Laske elementit (vain sähköinen) ja paina ✓-painiketta. Näytöllä näkyy teksti WASHING IN PROGRESS (pesu käynnissä), kun allas huuhdellaan öljyllä.



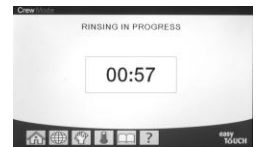
10 Pese uudelleen

Kun pesuohjelma on valmis, ohjaimella näkyy teksti WASH AGAIN (pese uudelleen)? Jos allas on puhdas, paina X-painiketta. Jos allas ei ole puhdas, paina ✓-painiketta ja vaihe 9 toistetaan.



11 Huuhtelu

Ohjaimella näkyy RINSING IN PROGRESS (huuhtelu käynnissä) altaan täytyessä öljyllä ja sitten tyhjenee huuhdellen altaan.



12 Huuhtele uudelleen

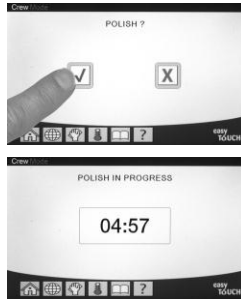
Kun huuhtelu on valmis, ohjaimella näkyy teksti RINSE AGAIN (huuhtele uudelleen)? Jos allas on puhdas, paina X-painiketta. Jos allas ei ole puhdas, paina ✓-painiketta ja vaihe 11 toistetaan.



Jatkuu ▶

13 Kiillotus

Näytölle tulee teksti POLISH (kiillotus)? Paina ✓-painiketta vastataksesi YES (kyllä). Näytöllä näkyy vuoroin teksti POLISHING (Kiillotus) ja aikalaskuri, kun öljyä kierrätetään suodatinjärjestelmän läpi 5 minuutin ajan.



14 Täytä allas

Kun kiillotusohjelma on valmis, ohjaimella näkyy teksti FILL VAT (täytä allas)? ja YES (kyllä). Paina ✓-painiketta ja allas täyttyy öljyllä.



15 IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)

Kun allas on tyhjä, ohjain näyttää tekstin "IS VAT FULL (onko allas täynnä)?" . Paina X-painiketta käyttäksesi pumppua uudelleen, jos allas **EI OLE** täynnä. Paina ✓-painiketta, kun allas on täynnä.



16 Kytke virta päälle

Kytke ohjaimen virtapainiketta ja palauta rasvakeitin normaaliin käyttötilaan.



★ Vihje

Jos suodatintyynyä ei ole vaihdettu, näytöllä näkyy teksti "CHANGE FILTER PAD (vaihda suodatintyyny)". Peruuta viesti painamalla ✓-painiketta, mutta se toistetaan 4 minuutin välein, kunnes suodatintyyny tai -paperi on vaihdettu.



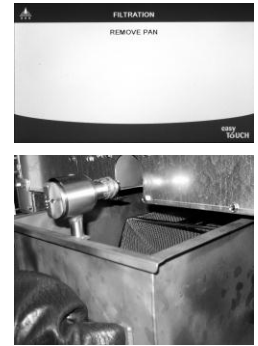
Jatkuu ►

17 Vedä ulos suodatinpannu.

Avaa ovi ja vedä suodatinpannu kaapista ulos jonkin verran ja odota kunnes tippuminen pysähtyy, ennen pannun täysimittaista irrottamista.

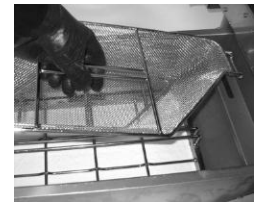
⚠ Kuumat pinnat

Suodatinpannu voi olla kuuma! Käytä suojakäsineitä vakavien palovammojen välttämiseksi.



18 Poista murukori

Nosta murukori suodatinpannusta. Pyyhi murukorista. Puhdista murukori saippualla ja vedellä ja huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä.



19 Poista suodattimen kiinnitysrenkas

Poista suodattimen kiinnitysrenkas ja puhdista ne SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) tai McD HA -liuoksella tiskialtaassa. Huuhtelee läpikotaisin kuumalla vedellä.



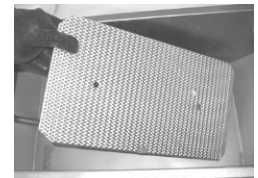
20 Poista suodatintyyny tai -paperi pannusta

Vedä suodatintyyny tai -paperi pannulta ja hävitä tyyny.



21 Poista pohjan imuverkko

Poista pohjan imuverkko pannusta ja puhdista se SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) tai McD HA -liuoksella tiskialtaassa. Huuhtelee läpikotaisin kuumalla vedellä.



22 Puhdista suodattimen tyhjennysallas

Pyyhi murut ja öljy suodatinaltaasta.



Jatkuu ►







23 Kokoa uudelleen

Kokoa uudelleen vastakkaisessa järjestyksessä asettaen ensin paikoilleen pohjan imuverkko, suodatintyynyn kärkeä puoli ylöspäin tai suodatinpaperi, kiinnitysrenkaan ja murukorin.



★ Vihje

Varmista, että suodatinallas, imuverkko, murukori ja kiinnitysrenkas ovat täysin kuivia ennen suodatin tyynyn asentamista, koska vesi liuottaa suodatintyynyn.

Miksi	Valmistettavien tuotteiden korkean laadun varmistamiseksi ja tulipalon vaaran pienentämiseksi rasvakeittimen läheisyydessä	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	45 minuuttia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Sulkemisen jälkeen	Ympäri vuorokautiset ravintolat: yöllä tai hiljaisina aikoina
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Sähkö  Kuuma öljy  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat	

Työkalut ja tarvikkeet



Harja, porras



Harja, astia, liina



Sanko ja KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)-tiivistettä tai Diversity McD HA



Sanko, puhtaita ja desinfioituja pyyhkeitä



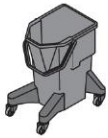
Sanko, likaisille pyyhkeille



Varoituskyltti mörästä lattiasta



Moppi



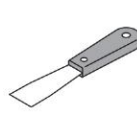
Moppisanko



Mopin puristin



Paperipyyhkeitä



Lasta



Neopreenikäsiineet

Toimenpiteet

1 Kytke rasvakeitin pois päältä.

Käännä rasvakeittimen virtakytkin OFF (POIS)-asentoon.



2 Poista ja tyhjennä rasvakaukalo ja -kuppi.

Poista rasvakaukalo poistohuvasta. Poista rasvakuppi huvasta. Kaukalo ja kuppi sijaitsevat huvan suodattimien alla. Kaada kaukalon ja kupin öljyt poistokärryyn.



Kaukalon ja kupin öljy voi olla kuumaa. Käytä käsineitä.

Jatkuu ►

3 Sulje ja irrota kaasuliitäntä.

Jos kyseessä ei ole kaasutoiminen rasvakeitin, ohita tämä vaihe.

Jos kyseessä on kaasutoiminen rasvakeitin, sulje kaasuliitäntä kaasun manuaalisesta sulkuventtiilistä. Manuaalinen sulkuventtiili sijaitsee tulolinjassa ennen pikakatkaisijaa. Irrota sitten kaasuliitäntä rasvakeitimestä pikakatkaisijan kautta.



Manuaalinen sulkeminen

Laitehälytys

Käytä kaasuliitäntän sulkemiseen vain manuaalista sulkuventtiiliä. Älä käytä pikakatkaisijaa.

Jatkuu ►

Puhdista rasvakeittimen tausta (jatkuu)

4 Valmistele rasvakeitin toimenpiteeseen.

Vapauta rasvakeittimen pyörien lukitus.

Jos rasvakeittimessä on pellitys, nosta pellityksen etureuna tarpeeksi kauas roiskesuojusta, niin että suodatinhylly on vapaa. Vedä rasvakeitin varovasti irti seinästä, niin että pellitys juuri irtoaa suodatinhyllystä.

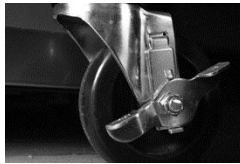
Tue pellitys. Aseta kaikkiin altaisiin suojukset.

Vedä rasvakeitin kauemmas seinästä niin, että tausta voidaan puhdistaa.



Kuuma öljy

Rasvakeittimen öljy voi olla erittäin kuumaa. Siirrä rasvakeitintä varoen, jotta öljy ei roisku. Käytä käsineitä.



5 Irrota rasvakeitin virtalähteestä.

Irrota rasvakeittimen sähköjohto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta. Pistoketta voi joutua kääntämään, jotta se irtoaisi pistorasiasta.



Sähkö

6 Puhdista rasvakeittimen suodattimet.

Poista suodattimet poistohuuvasta. Vie suodattimet kolmialtaiseen tiskialtaaseen ja liota niitä KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) -liuoksessa tai Diversey McD HA.



Kemikaalit

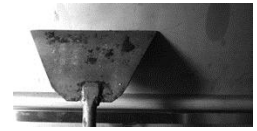
KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) tai Diversey McD HA.



Jatkuu ►

7 Kaavi rasvakeittimen tausta.

Käytä lastaa pehmeän rasvan ja kovan hiilen kaapimiseen rasvakeittimen takana olevasta alueesta. Puhdista seuraavat alueet järjestyksessä: osat, joihin yletät, huuvan tausta, huuvan sivut ja rasvakeittimen suodattimen valuma-alue.



Sähkötoimisessa rasvakeittimessä käytä seuraavaksi lastaa pehmeän rasvan ja kovan hiilen kaapimiseen rasvakeitintä ympäröivistä pinnoista, seisovasta yksiköstä ja tiskistä. Siirry vaiheeseen 8 puhdistettuasi nämä alueet.

Kaasutoimisessa rasvakeittimessä käytä seuraavaksi lastaa pehmeän rasvan ja kovan hiilen kaapimiseen näiltä alueilta tässä järjestyksessä: valumisen rajoitin, ympäröivät pinnat, irrotettava painoterä, tiivistekulma, seisova yksikkö ja tiski.

Kaasutoimisessa rasvakeittimessä varo pudottamasta pehmeää rasvaa tai kovaa hiiltä valumakanavaan puhdistuksen aikana.

Laitehälytys

Älä vahingoita palosuojaalitintä laitteen alaosassa. Liittimen vahingoittaminen laukaisee palontorjuntajärjestelmän.

Jatkuu ►

Puhdista rasvakeittimen tausta (jatkuu)

8 Puhdista rasvakeittimen taustan alue.

Käytä nylon-harjaa, kaksitasoista harjaa ja sangollista kuumaa KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) -liuosta tai Diversey McD HA vaiheessa 7 puhdistettuihin alueisiin. Puhdista alueet samassa järjestyksessä kuin ne kaavittiin vaiheessa 7. Käytä sen jälkeen kaksitasoista harjaa lattian puhdistamiseen rasvakeittimen ympäriltä.

Pyyhi kaikki alueet paperipyyhkeillä, kunnes ne ovat puhtaat ja kuivat.



Lattia voi olla märkä puhdistetuista kohdista.

9 Pyydä päällikköä tarkastamaan työ.

Pyydä päällikköä tarkastamaan ja hyväksymään työsi. Toista päällikön vaatimat puhdistustoimenpiteet.

10 Pese rasvakeittimen jalat ja pyörät.

Käytä nailonista kattilaharjaa ja sangollista KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) -liuosta tai Diversey McD HA koko rasvakeittimen jalat ja pyörät. Pyyhi kuivaksi paperipyyhkeellä.

11 Moppaa lattia rasvakeittimen ympäriltä.

Käytä moppia ja sangollista KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) -liuosta koko rasvakeittintä ympäröivän lattian puhdistamiseen.



Lattia voi olla märkä moppauksesta.



Jatkuu ►

12 Anna pintojen kuivua.

Anna kaikkien rasvakeittimen, seinien ja lattian pintojen kuivua.



13 Kytke rasvakeitin takaisin virtalähteeseen.

Työnnä rasvakeitin hitaasti pistorasian suuntaan, kunnes pystyt kytkemään virtajohdon. Kytke rasvakeitin pistorasiaan.



Rasvakeittimen öljy voi olla erittäin kuumaa. Siirrä rasvakeitintä varoen, jotta öljy ei roisku.



14 Valmistele rasvakeitin käyttöön.

Työnnä rasvakeitintä varovasti, kunnes se on lähellä suodatinhyllyä. Poista altaiden kannet kaikista altaista. Nosta pellityksen etuosaa, kunnes takasuojus ohittaa suodatinhyllyn ja työnnä rasvakeitin varovasti paikalleen.



15 Kytke rasvakeitin takaisin kaasuliitännään.

Jos kyseessä ei ole kaasutoiminen rasvakeitin, ohita tämä vaihe.

Tarkista, ettei pikakatkaisijan kummassakaan päässä ole rasvaa. Pyyhi pikakatkaisin puhtaaksi tarvittaessa. Kytke kaasulinja paikoilleen.



Varmista, että pikakatkaisin on kunnolla kiinnitetty ja lukittu ennen kaasuliitännän avaamista.

Jatkuu ►

Puhdista rasvakeittimen tausta (jatkuu)

- 16 Aseta suodattimet ja rasvaukalo takaisin paikoilleen.** Lukitse pyörät. Aseta suodattimet ja kaukalo takaisin huuvaan.





- 17 Avaa kaasuliitäntä.** Jos kyseessä ei ole kaasutoiminen rasvakeitin, ohita tämä vaihe.



Käännä manuaalinen kaasun sulkuventtiili ON-asentoon. Käynnistä tietokone varmistaaksesi, että polttimet syttyvät uudelleen. Kun polttimet ovat syttyneet, voit sammuttaa tietokoneen.

- 18 Puhdista muiden rasvakeittimien tausta.** Toista vaiheet 1-17 loppuissa rasvakeittimissä.



Miksi	Ruoan turvallisuusmäärysten täyttämiseksi	
Tarvittava aika	1 minuutti valmisteluun	5 minuuttia suorittamiseen, rasvakeittimen saavutettua paistolämpötila. Rasvakeittimen tulisi saavuttaa paistolämpötila noin 45 minuutissa.
Vuorokauden aika	Avattaessa ravintola	Ympäri vuorokautiset ravintolat: hiljaisina aikoina
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kuuma öljy	 Kuumat pinnat

Työkalut ja tarvikkeet



Pyrometri paistolämpötilan mittapäällä



Neopreenikäsineet

Toimenpiteet

1 Kalibroi pyrometri.

Täytä kuuma juomamuki jäällä ja lisää kylmää vettä hanasta jäiden yläpintaan saakka. Puolet kupin sisällöstä pitäisi olla jäätä ja puolet vettä.

Aseta mittapää veteen

Aseta mittapää jääveteen ja sekoita, kunnes lämpötilalukema tasaantuu.

Lue lämpötila

Lukeman tulisi olla 0 °C (32 °F), plus tai miinus 1 °C (2 °F). Jos ei, pyrometri tulee ehkä kalibroida, korjata tai vaihtaa. Kalibroidaksesi pyrometrin, seuraa kalibrointi-, tarkistus- ja säätötoimenpiteitä, jotka on esitetty pyrometrin valmistajan toimittamassa oppaassa.

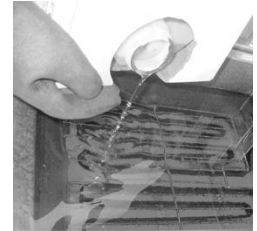
2 Kytke rasvakeittimeen virta ja kuumenna öljy.

Kytke rasvakeittimeen virta painamalla ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS)-painiketta. Aseta rasvakeittimen asetukset paistettavan tuotteen mukaan. Anna rasvakeittimen öljyn saavuttaa paistolämpötila ja käytä paisto-ohjelma loppuun.



3 Tarkista öljyn taso.

Tarkista öljyn taso, kun se on saavuttanut paistolämpötilan. Jos öljyn taso on öljyntasoviivan yläpuolella, poista öljyä valuttamalla sitä pannuun tai rasvanhävitysyksikköön, kunnes pinta on viivan tasolla. Jos öljyn taso on öljyntasoviivan alapuolella, lisää öljyä viivaan saakka.



Kuuma öljy

Rasvakeittimessä oleva öljy on erittäin kuumaa. Käytä käsineitä.

4 Suorita altaan paisto-ohjelma.

Annan altaan suorittaa paisto-ohjelma kolme kertaa. Kuumenemisilmaisimien valaistuu rasvakeittimen kuumentuessa.



Jatkuu ►



Jatkuu ►

Kalibroi rasvakeitin (jatkuu)

5 Lue öljyn lämpötila.

Aseta 2,5 cm (1 tuuma) pais-toaltaan pyrometrin mittapään kärjestä kuumaan öljyyn. Kärjen tulisi olla noin 7,6 cm (3 tuuma) öljyn pinnan alapuolella. Anna lämpötilalukeman asettua.



6 Näytä lämpötila rasvakeittimessä.

Paina lämpötilapainiketta allasta varten, jossa pyrometrin lukema testattiin. Näytössä näkyy altaan lämpötila.



7 Vertaa lämpötilalukemia.

Vertaa pyrometrin lämpötilalukemaa vastaavan näytön lämpötilalukemaan.



Jos lukemien ero on alle 3 °C (5 °F) (joko plus tai miinus), lämpötilaasetuksia ei tarvitse säätää.

Jos lukemien ero on yli 3 °C (5 °F) (joko plus tai miinus), pyydä huoltoteknikkoa ilmoittamaan ongelmasta.

8 Toista sama menettely toisen jaetun altaan kohdalla.

Jos testattu allas oli täysikokoinen, ohita tämä vaihe ja siirry vaiheeseen 9.

Jos testattu allas oli jaetun altaan toinen puoli, toista vaiheet 5-7 jaetun altaan toisella puolella.



Jatkuu ►

9 Päätä kalibrointitarkastus.



Kun olet lopettanut altaan kohdalla vaiheet 5-7 (mukaan lukien jaetun altaan molemmat puolet), päätä altaan kalibrointitarkastus painamalla ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS)-painiketta.



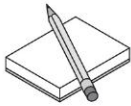
10 Kalibroi loput rasvakeittimet.

Toista vaiheet 1-9 lopuissa rasvakeittimissä.



Syyt	Paistettavien ruokien turvamääräysten täyttämiseksi	
Tarvittava aika	1 minuutti valmisteluun	5 minuuttia suorittamiseen
Vuorokauden aika	aukko	Ympäri vuorokautissa ravintoloissa: aamulla
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kuuma öljy	 Kuumat pinnat

Työkalut ja tarvikkeet



Paperia ja kynä

Toimenpiteet

1 Kytke rasvakeitin päälle.

Kytke rasvakeittimeen virta painamalla ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS)-painiketta. Näyttöön tulee teksti "START".



2 Tarkista viimeisin asettumisaika.

Rasvakeitin tallentaa asettumisaajan automaattisesti joka kerta, kun altaan lämpötila nousee lämpötilasta 121 °C (250 °F) lämpötilaan 149 °C (300 °F).

Paina "?"-painiketta.
Paina RECOVERY-painiketta. Molemmissa näytöissä näkyy viimeisin asettumisaika. Kirjoita asettumisaika ylös.

HUOM.: Jos rasvakeitin käyttää lyhennettä, lyhennettä tulee hämmentää rasvakeittimen poistuessa sulamislämpötilasta ja ennen kuin rasvakeitin saavuttaa 250 °F (121 °C) eliminoidakseen suuria massoja kiinteää lyhennettä kasvavista palautusajoista.



Jatkuu ►

3 Vertaa viimeisintä asettumisaikaa hyväksyttävään asettumisaikaan.

Sähkötoimisten rasvakeittimien hyväksyttävä asettumisaika on alle 1:40 (yksi minuutti neljäkymmentä sekuntia).
Kaasutoimisten rasvakeittimien hyväksyttävä asettumisaika on alle 2:25 (kaksi minuuttia kaksikymmentäviisi sekuntia).

Jos kirjoittamasi asettumisaika on alle rasvakeittimen hyväksyttävän asettumisaajan, rasvakeittimen suorituskyky on hyväksyttävä. Siirry askeleeseen 5.

Jos kirjoittamasi asettumisaika on yli rasvakeittimen hyväksyttävän asettumisaajan, rasvakeittimen suorituskyky ei ole hyväksyttävä. Siirry seuraavaan vaiheeseen.

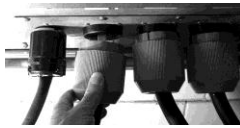


Jatkuu ►

Kalibroi rasvakeittimen palautumisaika (jatkuu)

4 Säädä rasvakeitin tarvittaessa.

Jos rasvakeittimen asettumisaika on liian pitkä, tarkista seuraavat rasvakeittimen osat. Jos niissä esiintyy ongelmia, korjaa ne esitetyllä tavalla.



Vain sähkötoimisten rasvakeittimien kohdalla, varmista, että iso virtapistoke on oikein kytkettynä säiliöön. Säädä tarpeen mukaan.

Vain kaasutoimisten rasvakeittimien kohdalla, tarkista tiivisteiden kulma, painoterä ja tuki. Säädä tarvittaessa.

Vain kaasutoimisten rasvakeittimien kohdalla, tarkista ilmavirta ja palo ilman puhallin. Säädä tarpeen mukaan.

Vain kaasutoimisten rasvakeittimien kohdalla, tarkista polttimien kunto.

Katso vianmääritys käyttöoppaasta.

5 Kalibroi loput rasvakeittimet uudelleen.

Toista vaiheet 1 - 4 loppuissa rasvakeittimissä.



6 Tarkista asettumisaika uudelleen.

Jos asettumisaikaa ei saavuteta hyväksyttävissä ajassa, pyydä apua Frymasterin puhelinneuvonnasta numerosta 1-800-551-8633.



Syyt	Poista karamellisoitunut öljy ilmaisimesta kuumennusvian välttämiseksi.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	15 minuuttia suorittamiseen (5 minuuttia allasta kohden)
Vuorokauden aika	Käyttötarpeen ollessa vähäistä.	

Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet



Työkalut ja tarvikkeet



Toimenpiteet

1 Valmistaudu öljyn tunnistimen puhdistukseen ja sammuta rasvakeitin.

Pue neopreenikäsineet, kuumuuden kestävä esiliina ja kasvosuojus. Suojavarusteita on käytettävä koko toimenpiteen ajan.

Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.

Sammuta virta rasvakeittimestä painamalla ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS)-painiketta.



2 Paina FILTER (SUODATIN)-painiketta.

Paina suodatinpainiketta näytön alaosassa olevassa suodatinvalikossa.



3 Valitse Tyhjennä öljyä.

Valitse ja paina DRAIN OIL (TYHJENNÄ ÖLJY) luettelosta.



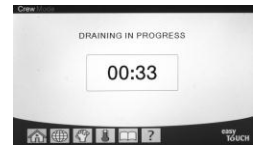
Jatkuu ▶

4 Paina YES (✓)-painiketta.
Ohjain näyttää ”DRAIN OIL TO PAN? (TYHJENNÄ ÖLJY PANNUUN?)”.

Paina YES (✓) -painiketta jatkaaksesi.

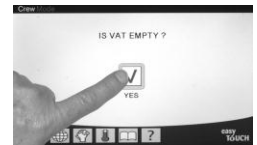


5 Tyhjennys
Allas tyhjenee öljystä.



6 Paina YES (✓)-painiketta.
Kun allas on tyhjä, ohjain näyttää vuorotellen tekstin ”IS VAT EMPTY?”.

Paina YES (✓) -painiketta jatkaaksesi.



Jatkuu ▶

Öljyn puhtauden ilmaisin (jatkuu)

7 Pyyhi öljyilmaisin.

Hi-Temp-tyynyllä tai naarmuttamattomalla hankaustyynyllä tai muulla kuin naarmuttamattomalla hankaustyynyllä ja rasvakeittimen puhdistusaineella, jotta karamellisoitunut öljy lähtee öljyntunnistimesta. Poista loput jäämät paperipyyhkeellä.



Kuumat pinnat



Kemikaalit



Kuuma öljy



8 Paina YES (✓) -painiketta.

Ohjaimen näytössä näkyy ”FILL VAT FROM DRAIN PAN (TÄYTÄ ALLAS TYHJENNYSANNUSTA?)”.



Paina YES (✓) -painiketta jatkaaksesi.

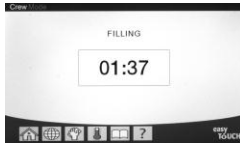


9 Täyttö

Allas täyttyy öljystä.



Kuuma öljy



10 Paina YES (✓) -painiketta.

Ohjaimen näytössä lukee ”IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)”.












Paina YES (✓) -painiketta.

11 Paina YES-painiketta.

Jos allas on täynnä, paina YES-painiketta. Jos allas ei ole täynnä, paina NO-painiketta ja palaa vaiheeseen 9.



12 Toista sama muiden paistoaltaiden kohdalla.

Syyt	Karamellisoituneen öljyn poistamiseksi sähkötoimisten keittimien elementeistä ja paistoaltaasta.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	15 minuuttia valmisteluun; 60 minuuttia astiaa kohti suorittamiseen
Vuorokauden aika	Tämä tehtävä voidaan suorittaa allas kerrallaan tai useille altaalle. Asiakkaita voidaan palvella muita altaita käyttämällä.	Ympäri vuorokautiset ravintolat: Tämä tehtävä voidaan suorittaa allas kerrallaan tai useille altaalle. Asiakkaita voidaan palvella muita altaita käyttämällä.
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuuma neste/höyry  Kuuma öljy  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Liikkuvat osat  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat	

Työkalut ja tarvikkeet



Kuumuuden kestävä esiliina



Ecolab Hi-Temp -pienoisharja



Muovisanko



Sanko, puhtaita ja desinfioituja pyyhkeitä



Sanko, likaisille pyyhkeille



Kasvosuojain



Kuorimiskauha



Neopreenikäsineet



Goofer stick (Paistajan apulainen)



KAY@ QSR -rasvakeittimen puhdistusaine



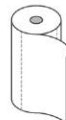
Diversey McD MD



KAY@ QSR Heavy Duty -rasvanpoistoaine



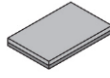
Diversey McD FR



Paperipyyhkeitä



Ecolab Hi-Temp -tyynyn pidike ja -tyyny



Naarmuttamaton hankaustyyny



Öljynpoistokäry

Toimenpide: Syväpuhdistuksessa noudatetaan Kay Chemicalin tai Diverseyn kehittämää menetelmää. Kay Chemicalin ohjeita tarvitaan tämän oppaan lisäksi.

1 Valmistaudu syväpuhdistukseen. Pue neopreenikäsineet, kuumuuden kestävä esiliina ja kasvosuojus. Suojavarusteita on käytettävä koko toimenpiteen ajan.

Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan. Peitä liitännäiset rasvakeittimet öljyllä.

Varmista, että rasvakeittimen suodattimet ovat paikoillaan. Käynnistä vähintään yksi poistoilmatuuletin. Tuulettimen on oltava käynnissä koko toimenpiteen ajan.

Varmista, että korin pidike on paikoillaan altaassa.



Laitehälytys

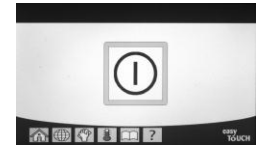
Vältä vahingossa laukaisemasta paloneston järjestelmää pitämällä poistoilmatuuletin käynnissä ja suodattimet paikoillaan koko toimenpiteen ajan.

Jatkuu ►

2 Kytke rasvakeitin pois päältä. Sammuuta virta rasvakeittimestä painamalla ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS)-painiketta. Näyttöön tulee teksti OFF (POIS).



3 Rasvakeitin on OFF-tilassa (pois päältä).



4 Paina FILTER (SUODATIN)-painiketta. Paina suodatinpainiketta näytön alaosassa olevassa suodatusvalikossa.



Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.

Jatkuu ►

JIB-järjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

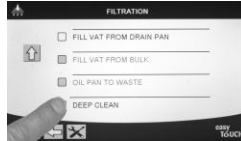
- 5 (Vain jaetut altaat) Valitse allas.**
Valitse ja paina puhdistettava allas.



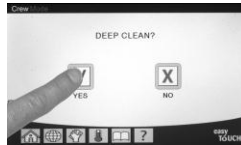
- 6 Paina alanuolta.**
Paina alanuolta vierittääksesi seuraavalle ruudulle.



- 7 Valitse syväpuhdistus.**
Valitse ja paina DEEP CLEAN (syväpuhdistus) luettelosta.



- 8 Vahvasta syväpuhdistus - Paina ✓ -painiketta.**
Ohjaimen näyttöön tulee DEEP CLEAN (syväpuhdistus)?
Paina ✓ -painiketta jatkaaksesi.
Paina painiketta X kohdasta NO (ei) ja ohjaimet palautuvat suodatinvalikkoon.



- 9 Varmista, että öljy on poistettu.**
Ohjaimen näyttössä lukee IS VAT OIL REMOVED (onko allas öljy poistettu).
Öljyä täynnä oleva allas:
Paina X (NO) -painiketta jos öljy on altaassa.
Tyhjä allas: Paina ✓ (YES) -painiketta, jos allas on tyhjä.
Siirry kohtaan 15.



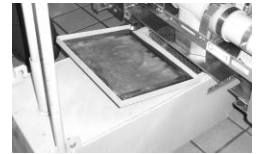
- 10 Poista suodatinpannu.**
Poista suodatinpannu ja irrota ruoanmurulaatikko, kiinnitysrenkas, suodatintyyny ja imuverkko.

Kuumat pinnat



Jatkuu ▶

- 11 Aseta MSDU paikoilleen.**
Varmista, että MSDU (McDonald'sin poistoyksikkö tai öljynpoistokärri) on paikoillaan tyhjennysosan alla.

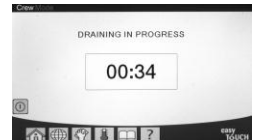
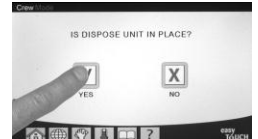


- 12 Paina ✓ -painiketta.**
Ohjaimessa näkyy IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (onko hävitysyksikkö paikallaan?)
Paina ✓ (YES) -painiketta ja anna öljyn valua poistokärriin. Työnnä ruoan muruset tai muut jäämät tyhjennysventtiiliin, jotta ne valuvat pois. Ohjaimessa näkyvä DRAINING IN PROGRESS (tyhjennys käynnissä) muuttuu tekstiksi IS VAT EMPTY? (onko allas tyhjä?)

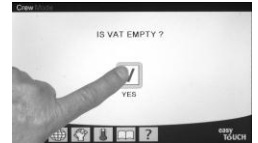


Kuuma öljy

Öljy voi olla erittäin kuumaa. Varo öljyn roiskumista.



- 13 Vahvasta altaan tila.**
Jos allas on tyhjä, paina ✓ (YES) -painiketta jatkaaksesi.



- 14 Vaihda suodatinpannu.**
Aseta suodatinpannu ja sen sisäosat rasvakeittimen kaappiin.



Kuumat pinnat



Jatkuu ▶

15 Lisää rasvanpoistoainetta ja kuumaa vettä altaaseen.

Kaada KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoainetta tai Diversey McD MD tai McD FR varovasti altaaseen. Käytä 2,5 litraa rasvanpoistoainetta, jos puhdistat koko altaan.

Käytä 1,25 litraa rasvanpoistoainetta, jos puhdistat toisen puolen jaetusta altaasta. Täytä lopuksi allas kuumalla vedellä. Liuoksen yläpinnan tulisi olla 2,5 cm täyttöviivan yläpuolella.

Katso lisäohjeet Kay Chemicalin tai Diverseyn Rasvakeittimen syväpuhdistuksen toimienpidemenetelmät -ohjekirjasta.



Kemikaalit

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



16 Puhdistusliuoksen lisäämisen jälkeen

Ohjaimen näytössä lukee SOLUTION ADDED (liuosta lisätty)?

Paina ✓ YES-painiketta.



17 Aloita syväpuhdistus.

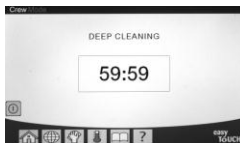
Ohjaimella näkyy vuoroin teksti DEEP CLEAN (syväpuhdistus) ja aikakurssi yhdeksi tunniksi. Liuoksen lämpötila nousee 91 °C (195 °F) -asteeseen. Liuoksen tulisi olla pehmeää ja tasaisesti hautuvaa. Suorita vaiheet 15-18 ajastimen ollessa käynnissä.



Kuuma neste/höyry

Liuos ei saisi koskaan kiehua voimakkaasti tai se voi kiehua yli. Jos liuos alkaa kiehua yli, peruuta syväpuhdistus painamalla ja pitämällä alhaalla virtapainiketta kolmen sekunnin ajan.

Rasvakeitintä ei saa jättää ilman valvontaa syväpuhdistuksen aikana.



Jatkuu ►

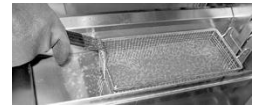
18 Puhdista paistokorit.

Aseta paistokorit puhdistusliuokseen. Pyydä toista työntekijää poistamaan puhdistuneet korit ja viemään ne kolmialtaiseen tiskialtaaseen. Huuhtelee ja kuivaa korit huolellisesti.

⚠ Laitehälytys

Älä laita alumiiniosia kiehuvaan liuokseen.

Kiinteät metalliset korien pidikkeet on valmistettu alumiinista.



19 Puhdista koriteline.

Käytä koukkuja (Paistajan apulainen) koritelineen irrottamiseen altaasta. Pyydä toista työntekijää viemään teline kolmialtaiseen tiskialtaaseen ja huuhtelemaan se perusteellisesti kuumalla vedellä. Kuivaa läpikotaisin.



Kuumat pinnat

Koriteline on erittäin kuuma.



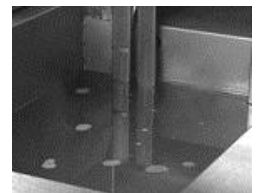
20 Puhdista altaan sisusta.

Puhdista altaan sivu-, taka- ja etureunat Hi-Temp-tyynympidikkeellä, naarmuttamattomalla hankaustyynyillä ja Kay QSR -rasvakeittimen puhdistusaineella mahdollisten jäämien poistamiseksi.



21 Puhdistus suoritettu

Tunnin kuluttua ohjaimen näytöllä näkyy teksti CLEAN DONE ja kuuluu merkkiääni. Paina ✓ (YES) -painiketta katkaistaksesi hälytysään.



Jatkuu ►

- 22 Tyhjä allas liuoksesta.**
Ohjaimen näytössä lukee IS SOLUTION REMOVED? (ONKO LIUOS POISTETTU?). **Poista liuos Kay Chemical tai Diversey Deep Cleaning Procedure -menetelmän mukaisesti.** Kun puhdistusaine on poistettu, paina ✓ (YES) -painiketta.



Kuuma neste/höyry

Liuos on erittäin kuumaa. Vältä liuoksen roiskumista.

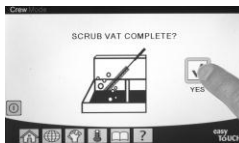
- 23 Puhdista altaan sisusta.**
Ohjaimen näytössä lukee "SCRUB VAT COMPLETE?" (Onko allas hangattu puhtaaksi?).



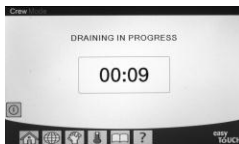
Käytä korkean lämpötilan tyynypidikettä, naarmuttamatonta hankaustyynyä ja Kay QSR -rasvakeittimen puhdistusainetta altaan edustan, taustan, sivujen ja yläpinnan puhdistukseen. Poista mahdolliset jäämät. Käytä Hi-Temp-pienoisharjaa elementtien välien ja alapuolen sekä altaan nurkkien ja muiden vaikeasti puhdistettavien alueiden puhdistamiseen.



Kun allas on puhdistettu, paina ✓ (YES) -painiketta.



- 24 Tyhjennys**
Näytöllä näkyy teksti DRAINING (TYHJENTÄÄ) pienen liuosmäärän valuttamiseksi altaasta.



Jatkuu ▶



Kuuma neste/höyry

Liuos on erittäin kuumaa. Vältä liuoksen roiskumista.

- 25 Huuhtele vedellä.**
Huuhtele allas huolellisesti lämpimällä vedellä 38 °C (100 °F). Varmista, että suodatinpannu on paikoillaan keräämään huuhteluveden. Toista puhtaammalla lämpimällä vedellä. Tarkkaile tasoa suodatinpannussa varmistaaksesi, ettei ylivuotoa tapahdu. Voi olla tarvittavaa tyhjentää huuhteluiden välillä.



- 26 Huuhtelu valmis**
Ohjaimen näyttöön tulee RINSE COMPLETE (huuhtelu valmis)?



Paina ✓ (YES) -painiketta, kun huuhtelu on suoritettu.

- 27 Poista suodatinpannu.**
Ohjaimen näyttöön tulee REMOVE PAN (poista pannu).



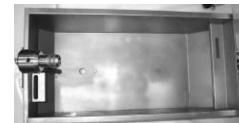
Poista suodatinpannu ja tyhjä vesi.



Kuumat pinnat



- 28 Kuivaa allas, puhdista ja kuivaa pannu.**
Pyyhi allas puhtaalla desinfioidulla pyyhkeellä. Kuivaa altaan sisusta huolellisesti paperipyyhkeillä. Puhdista ja kuivaa suodatinpannu.



- 29 Allas ja pannu kuivia**
Näytöllä näkyy teksti VAT AND PAN DRY (allas ja pannu kuivia)?
Paina ✓ (YES) kerran, kun allas ja pannu ovat kuivia palataksesi käyttötilaan.



Jatkuu ▶

JIB-järjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

30 Vaihda suodatinpannu.

Ohjaimen näyttöön tulee INSERT PAN (asetä pannu). Kokoa pannu ja sen osat ja asenna puhdas suodatintyyny tai -paperi Asetä suodatinpannu ja sen sisäosat asennettuina rasvakeittimen kaappiin.



Kuumat pinnat



31 Täytä allas öljyllä.

Ohjaimen näyttössä lukee MANUALLY FILL VAT (täytä allas manuaalisesti). Täytä allas oikealla määrällä öljyä.

Paina ✓ (YES)-painiketta, kun allas on täyttynyt öljyntäyttöviivaan saakka.












Manuaalinen käsittely



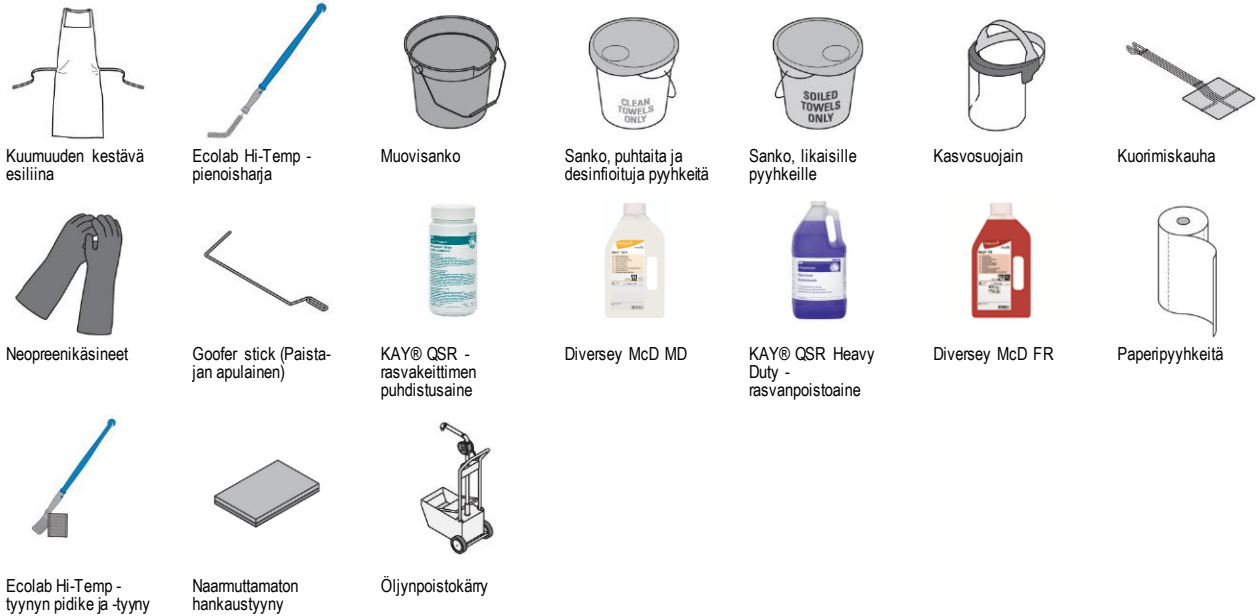
32 Palaa OFF (POIS)-asentoon.

Ohjain palautuu OFF (pois päältä) -tilaan.



Syyt	Karamellisoituneen öljyn poistamiseksi sähkötoimisten keittimien elementeistä ja paistoaltaasta.	
Tarvittava aika	5 minuuttia valmisteluun	15 minuuttia valmisteluun; 60 minuuttia astiaa kohti suorittamiseen
Vuorokauden aika	Tämä tehtävä voidaan suorittaa allas kerrallaan tai useille altaalle. Asiakkaita voidaan palvella muita altaita käyttämällä.	Ympäri vuorokautiset ravintolat: Tämä tehtävä voidaan suorittaa allas kerrallaan tai useille altaalle. Asiakkaita voidaan palvella muita altaita käyttämällä.
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuuma neste/höyry  Kuuma öljy  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Liikkuvat osat  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat	

Työkalut ja tarvikkeet



Toimenpide: Syväpuhdistuksessa noudatetaan Kay Chemicalin tai Diverseyn kehittämää menetelmää. Kay Chemicalin ohjeita tarvitaan tämän oppaan lisäksi.

1 Valmistaudu syväpuhdistukseen sammuttamalla rasvakeitin.

Pue neopreenikäsineet, kuumuuden kestävä esiliina ja kasvosuojus. Suojavarusteita on käytettävä koko toimenpiteen ajan.

Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan. Peitä liitännäiset rasvakeittimet öljyllä.

Varmista, että rasvakeittimen suodattimet ovat paikoillaan. Käynnistä vähintään yksi poistoilmatuuletin. Tuulettimen on oltava käynnissä koko toimenpiteen ajan.

Varmista, että korin pidike on paikoillaan altaassa.



Laitehälytys

Vältä vahingossa laukaisemasta paloneston järjestelmää pitämällä poistoilmatuuletin käynnissä ja suodattimet paikoillaan koko toimenpiteen ajan.

Jatkuu ►

2 Kytke rasvakeitin pois päältä.

Sammuta virta rasvakeittimestä painamalla ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS)-painiketta. Näyttöön tulee teksti OFF (POIS).



3 Rasvakeitin on OFF-tilassa (pois päältä).



4 Paina FILTER (SUODATIN)-painiketta

Paina suodatinpainiketta näytön alaosassa olevassa suodatusvalikossa.

Toimenpide voidaan suorittaa vain yhdelle altaalle kerrallaan.



Jatkuu ►

Öljyntäyttöjärjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

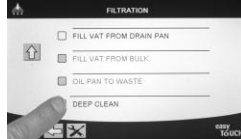
- 5 (Vain jaetut altaat) Valitse allas**
Valitse ja paina puhdistettava allas.



- 6 Paina alanuolta.**
Paina alanuolta vierittääksesi seuraavalle ruudulle.



- 7 Valitse syväpuhdistus**
Valitse ja paina DEEP CLEAN (syväpuhdistus) luettelosta.



- 8 Vahvasta syväpuhdistus - Paina ✓ -painiketta.**
Ohjaimen näyttöön tulee DEEP CLEAN (syväpuhdistus)?



Paina ✓ (YES) -painiketta jatkaaksesi.

Paina painiketta X kohdasta NO (ei) ja ohjaimet palautuvat suodatinvalikkoon.

- 9 Varmista, että öljy on poistettu.**
Ohjaimen näytössä lukee IS VAT OIL REMOVED (onko allasöljy poistettu).



Öljyä täynnä oleva allas:

Paina X (NO) -painiketta jos öljy on altaassa.

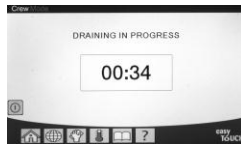
Tyhjä allas: Paina ✓ (YES) -painiketta, jos allas on tyhjä. Siirry kohtaan 19.

- 10 Öljyn tyhjennykset.**

Öljy alkaa tyhjentyä. Työnnä ruoan muruset tai muut jäämät tyhjennysventtiiliin, jotta ne valuvat pois. Ohjaimessa näkyvä DRAINING IN PROGRESS (tyhjennys käynnissä) muuttuu tekstiksi IS VAT EMPTY? (onko allas tyhjä?)

Kuuma öljy

Öljy voi olla erittäin kuumaa. Varo öljyn roiskumista.



Jatkuu ►

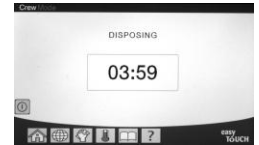
- 11 Vahvasta altaan tila.**
Kun allas on tyhjä, paina ✓ (YES) -painiketta.



- 12 Avaa poistoventtiili.**
Ohjaimessa näkyy teksti OPEN DISPOSE VALVE (avoin hävitysventtiili). Aloita tyhjennys avaamalla venttiili ja vetämällä poistoventtiilin kahva kokonaan ulos.



- 13 Tyhjentäminen**
Näytöllä näkyy teksti DISPOSING (hävittää) neljän minuutin ajan pumpun ollessa käynnissä.



- 14 Poista suodatinpannu.**
Ohjaimen näyttöön tulee REMOVE PAN (poista pannu).
Poista suodatinpannu ja varmista, että se on tyhjä. Jos pannu on tyhjä, poista murukori, kiinnitysrenkas, suodatintyyny ja imuverkko.



- 15 Onko pannu tyhjä?**
Ohjaimen näytössä lukee IS PAN EMPTY? (onko pannu tyhjä?).

Tyhjä pannu: Paina ✓ (YES) -painiketta.

Pannussa öljyä: Paina X (NO) -painiketta ja siirry kohtaan 13.



Jatkuu ►

Öljyntäyttöjärjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

16 Aseta suodatinpannu takaisin paikoilleen.

Ohjaimen näyttöön tulee INSERT PAN (asetä pannu). Asetä suodatinpannu ja sen sisäosat rasvakeittimen kaappiin.

 **Kuumat pinnat**



17 Sulje poistoventtiili.

Tietokoneen näyttöön näkyy teksti CLOSE DISPOSE VALVE (sulje poistoventtiili). Sulje tyhjennysventtiili työntämällä venttiilin kahvaa rasvakeittimen takaseinää kohti, kunnes kahva pysähtyy. Lukitse kahva.



18 Lisää rasvanpoistoainetta ja kuumaa vettä altaaseen.

Kaada KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoainetta tai Diversey McD MD tai McD FR varovasti altaaseen. Käytä 2,5 litraa rasvanpoistoainetta, jos puhdistat koko altaan. Käytä 1,25 litraa rasvanpoistoainetta, jos puhdistat toisen puolen jaetusta altaasta. Täytä lopuksi allas kuumalla vedellä. Liuoksen yläpinnan tulisi olla 2,5 cm täyttöviivan yläpuolella.

Katso lisäohjeet Kay Chemicalin tai Diverseyn Rasvakeittimen syväpuhdistuksen toimenpidemenetelmä -ohjekirjasta.

 **Kemikaalit**

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



Jatkuu ►

19 Puhdistusliuoksen lisäämisen jälkeen


Ohjaimen näyttöön lukee SOLUTION ADDED (liuosta lisätty)?

Paina ✓ YES-painiketta.



20 Aloita syväpuhdistus.

Ohjaimella näkyy vuoroin teksti DEEP CLEAN (syväpuhdistus) ja aikalaskuri yhdeksi tunniksi. Liuoksen lämpötila nousee 91 °C (195 °F) -asteeseen. Liuoksen tulisi olla pehmeää ja tasaisesti hautuvaa. Suorita vaiheet 20-22 ajastimen ollessa käynnissä.

 **Kuuma neste/höyry**

Liuos ei saisi koskaan kiehua voimakkaasti tai se voi kiehua yli. Jos liuos alkaa kiehua yli, peruuta syväpuhdistus painamalla ja pitämällä alhaalla virtapainiketta kolmen sekunnin ajan.

Rasvakeittintä ei saa jättää ilman valvontaa syväpuhdistuksen aikana.



21 Puhdista paistokorit.

Aseta paistokorit puhdistusliuokseen. Pyydä toista työntekijää poistamaan puhdistuneet korit ja viemään ne kolmiolmalaan tiskialtaaseen. Huuhtelee ja kuivaa korit huolellisesti.

 **Laitehälytys**

Älä laita alumiiniosia kiehuvaan liuokseen. Kiinteät metalliset korien pidikkeet on valmistettu alumiinista.



Jatkuu ►

22 Puhdista koriteline.

Käytä koukkua (Paistajan apulainen) koritelineen irrottamiseen altaasta. Pyydä toista työntekijää viemään teline kolmiolttaiseen tiskialtaaseen ja huuhtelemaan se perusteellisesti kuumalla vedellä. Kuivaa läpikotaisin.



Kuumat pinnat

Koriteline on erittäin kuuma.



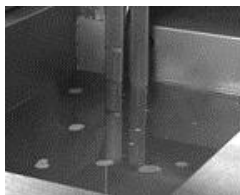
23 Puhdista altaan sisusta.

Puhdista altaan sivu-, taka- ja etureunat Hi-Temp-tyynynpidikkeellä, naarmuttamattomalla hankaustyynyillä ja Kay QSR -rasvakeittimen puhdistusaineella mahdollisten jäämien poistamiseksi.



24 Puhdistus suoritettu

Tunnin kuluttua ohjaimen näytöllä näkyy teksti CLEAN DONE ja kuuluu merkkiäni, ✓ (YES) -painike mykistää hälytyksen



25 Tyhjennä allas liuoksesta.

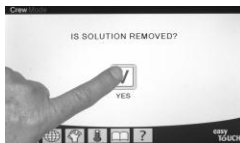
Ohjaimen näytössä lukee IS SOLUTION REMOVED? (ONKO LIUOS POISTETTU?). **Poista liuos Kay Chemical tai Diversey Deep Cleaning Procedure -menetelmän mukaisesti.**

Kun puhdistusaine on poistettu, paina ✓ (YES) -painiketta.



Kuuma neste/höyry

Liuos on erittäin kuuma. Vältä liuoksen roiskumista.



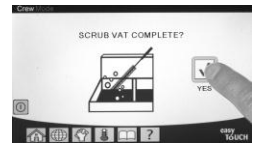
Jatkuu ►

26 Puhdista altaan sisusta.

Ohjaimen näytössä lukee ”SCRUB VAT COMPLETE?” (Onko allas hangattu puhtaaksi?).

Käytä korkean lämpötilan tyynynpidikettä, naarmuttamattomia hankaustyynyjä ja Kay QSR -rasvakeittimen puhdistusainetta altaan edustan, taustan, sivujen ja yläpinnan puhdistukseen. Poista mahdolliset jäämät. Käytä Hi-Temp-pienoisharjaa elementtien välien ja alapuolen sekä altaan nurkkien ja muiden vaikeasti puhdistettavien alueiden puhdistamiseen.

Kun allas on puhdistettu, paina ✓ (YES) -painiketta.



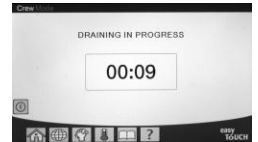
27 Tyhjennys

Näytöllä näkyy teksti DRAINING (TYHJENTÄÄ) pienen liuosmäärän valuttamiseksi altaasta.



Kuuma neste/höyry

Liuos on erittäin kuuma. Vältä liuoksen roiskumista.



28 Huuhtelee vedellä.

Huuhtelee alla huolellisesti lämpimällä vedellä 38 °C (100 °F).

Varmista, että suodatinpannu on paikoillaan keräämään huuhteluveden. Toista puhtaammalla lämpimällä vedellä. Tarkkaile tasoa suodatinpannussa varmistaaksesi, ettei ylivuotoa tapahdu. Voi olla tarvittavaa tyhjentää huuhteluiden välillä.



29 Huuhtelu valmis

Ohjaimen näyttöön tulee RINSE COMPLETE (huuhtelu valmis)?

Paina ✓ (YES) -painiketta, kun huuhtelu on suoritettu.



Jatkuu ►

Öljyntäyttöjärjestelmän syväpuhdistus (jatkuu)

- 30 Poista suodatinpannu.**
Ohjaimen näyttöön tulee REMOVE PAN (poista pannu).

Poista suodatinpannu ja tyhjennä vesi.



- 31 Kuivaa allas, puhdista ja kuivaa pannu.**
Pyyhi allas puhtaalla desinfioidulla pyyhkeellä. Kuivaa altaan sisusta huolellisesti paperipyyhkeillä. Puhdista ja kuivaa suodatinpannu.



- 32 Allas ja pannu kuivia.**
Näytöllä näkyy teksti VAT AND PAN DRY (allas ja pannu kuivia)? Paina ✓ (YES) kerran, kun allas ja pannu ovat kuivia palataksesi käyttötilaan.



- 33 Vaihda suodatinpannu.**
Ohjaimen näyttöön tulee INSERT PAN (asetä pannu). Kokoa pannu ja sen osat ja asenna puhdas suodatintyyny tai -paperi. Asetä suodatinpannu ja sen sisäosat asennettuina rasvakeittimen kaappiin.



- 34 Täytä allas öljyllä.**
Ohjaimen näytössä näkyy FILL VAT FROM BULK (täytä allas tyhjennyspannusta)?. Paina ✓ (YES) -painiketta täyttääksesi altaan. Paina X (NO) -painiketta poistuaksesi täyttämättä allasta.

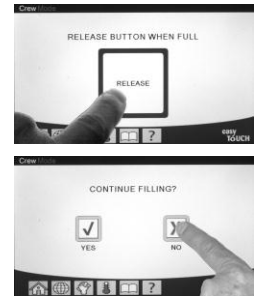


Jatkuu ►

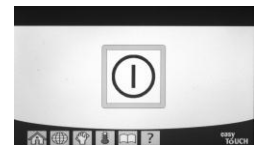
- 35 Täytä allas öljyllä.**
Ohjaimen näyttöön tulee START FILLING (aloita täyttö)? PRESS AND HOLD (PAINA JA PIDÄ PAINETTUNA ALAS). Paina ja pidä alhaalla painiketta täyttääksesi altaan. Vapauta painike, kun allas on täyttynyt öljyntäyttöviivaan saakka.






- 36 Täyttö**
Ohjaimella näkyy RELEASE BUTTON WHEN FULL (vapauta painike kun täynnä) samalla, kun allas on täyttymässä öljystä. Jos painike vapautetaan, ohjaimella näkyy teksti CONTINUE FILLING (jatka täyttämistä)?. Paina ✓ (YES) -painiketta jatkaaksesi altaan täyttämistä. Paina X (NO) -painiketta poistuaksesi täyttämättä allasta.



- 37 Palaa OFF-asentoon.**
Ohjain palautuu OFF (pois päältä) -tilaan.



Syyt	Yläarvon toimintahäiriö voi johtaa laitteen vakavaan vioittumiseen ja vaarallisiin olosuhteisiin. Älä koskaan käytä rasvakeitintä, jonka yläarvo ei toimi. Suorita tämä testi, kun keitintä ei tarvita tuntiin ja kun öljy joudutaan vaihtamaan. Hävitä öljy testin jälkeen.	
Tarvittava aika	45 minuuttia rasvakeittimen lämmittämiseen	25 minuuttia allasta kohden 1 tunti öljyn jäähtymiseen ennen hävittämistä
Vuorokauden aika	Sulkemisen jälkeen Suorita testi, kun öljy joudutaan vaihtamaan.	Ympärivuorokautiset ravintolat: hiljaisina aikoina tai kun öljy joudutaan vaihtamaan
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kuuma neste/höyry	 Kuuma öljy  Kuumat pinnat

Työkalut ja tarvikkeet



Öljynpoistokäry



Neopreenikäsineet

Toimenpiteet

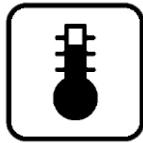
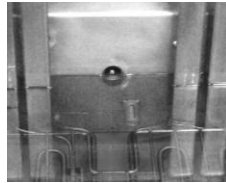
1 Valmistaudu testiin.

Varmista, että rasvakeittimen öljy joudutaan vaihtamaan. Öljy on hävitettävä testin jälkeen.

Tarkista öljyntaso rasvakeittimestä. Sen tulisi olla öljyn tason yläviivassa.

Varmista, että rasvakeitin on PÄÄLLÄ. Tarkista öljyn lämpötila painamalla lämpötilapainiketta. Öljyn lämpötilan tulisi olla yli 82 °C (180 °F).

Varmista, että huuvan rasvasuodattimet ovat paikoillaan ja käynnistä poistoilmatuulettimekset. Tuulettimien on oltava käynnissä koko toimenpiteen ajan. Tässä toimenpiteessä öljy kuumennetaan erittäin korkeaan lämpötilaan. Öljy voi käyryä hieman ja se on äärimmäisen kuumaa.



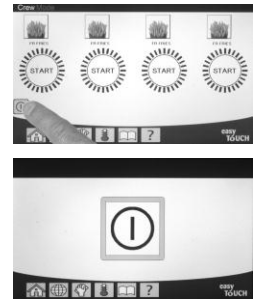
Jatkuu ►

2 Kytke ohjain pois päältä

Paina OFF (pois päältä) -painikkeita.



Kuumat pinnat



3 Paina Kotipainiketta

Paina Kotipainiketta.



4 Paina Huolto-painiketta

Paina Huolto-painiketta.



5 Paina Crew-painiketta

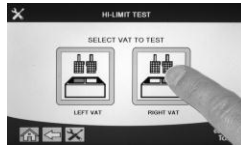
Näytöllä näkyy teksti LEVEL 1 PROGRAM (taso 1 ohjelma).



Jatkuu ►

Varmista ylärajojen ohjaimet (jatkuu)

- 6 (Vain jaetut altaat) Valitse allas**
Valitse ja paina testattavaa allasta.



- 7 Paina painikettaja pidä painettuna**
Ohjaimen näytössä näkyy teksti PRESS AND HOLD (paina ja pidä painettuna). Paina ja pidä painettuna painiketta aloittaaksesi yläarvotestin. Tietokoneen näytössä näkyy altaan lämpötila testin aikana.



- 8 Allas lämpenee**
Ohjaimen näytöllä näkyy teksti HOT HI-1, kun allas saavuttaa lämpötilan 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F). Euroopan Unionin alueella käytettävissä ohjaimissa (CE-merkityt), lämpötila on 202 °C (395 °F).



- 9 Paina painikettaja pidä painettuna.**
Ohjaimen näytössä näkyy teksti PRESS AND HOLD (paina ja pidä painettuna). Jatka painamalla Paina ja pidä -painiketta.



- 10 Yläarvotermostaatti toimii**
Ohjaimen näytöllä näkyy vuoroin teksti HELP ja HI-2, yläarvotermostaatin toimiessa välillä 217 °C - 231 °C (423 °F - 447 °F).



- 11 Yläarvotermostaatti ei toimi**
Jos yläarvotermostaatti ei toimi, ohjaimen näytöllä näkyy teksti HIGH LIMIT FAILURE (yläarvon vikatila) ja DISCONNECT POWER (katkaise virta). Jos näin käy, irrota laite välittömästi virtalähteestä ja soita huoltopalveluun.



Jatkuu ►

- 12 Poistu ja sammuta öljyn jäähtyttyä.**
Kun altaan lämpötila laskee alle 204 °C (400 °F) paina virtapainiketta kahdesti poistuaaksesi testitilasta ja palataaksesi OFF (pois päältä) -tilaan.



- 13 Öljyn hävittäminen.**
Hävitä öljy yläarvon testin jälkeen. Käytä MSDU:ta (öljynpoistokärry) öljyn hävittämiseksi. Jos käytössä on öljyntäyttöjärjestelmä, seuraa asianmukaista öljyn hävittämismenetelmää.



- 14 Tarkista kaikkien jäljellä olevien rasvakeittimien yläarvot**
Toista vaiheet 3-13 lopuissa rasvakeittimissä.

Miksi	Rasvakeittimen suodattimen pumpun säilyttäminen toimintakuntoisena	
Tarvittava aika	2 minuuttia valmisteluun	5 minuuttia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Avattaessa, rasvakeittimen on oltava kylmä	Ympäri vuorokautiset ravintolat: Hiljaisina aikoina, kun rasvakeitin voidaan sammuttaa

Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet



Kuuma öljy

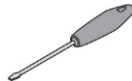


Kuumat pinnat

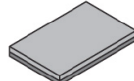
Työkalut ja tarvikkeet



Suodattimen pumpun o-renkaat



Tasapäinen ruuvi-meisseli



Hankaamaton tyyny

Toimenpiteet

1 Valmistele rasvakeitin toimenpiteeseen.

Varmista, että rasvakeitin on kylmä. Toimenpiteen saa suorittaa vain, kun rasvakeitin on kylmä ja suodatinpannu on tyhjä.



2 Poista suodatinpannu.

Vedä suodatinpannu ulos kaapista.



3 Vaihda o-rengas.

Poista o-rengas pannun suuttimesta. Vaihda o-rengas uuteen. O-renkaita voi ostaa paikallisesta valtuutetusta huoltoliikkeestä.



Jatkuu ►

Laitehälytys

Käytä vain valmistajan vaihdettavia o-renkaita. Nämä renkaat on valmistettu käytettäväksi erityisesti kuumen paistoöljyn kanssa. Tavallisia o-renkaita ei voi käyttää tähän tarkoitukseen.

4 Puhdista liitinputket.

Puhdista uros- ja naarasliitinputket hankaamattomalla tyynyllä.

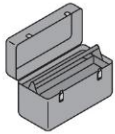


5 Aseta suodatinpannu takaisin paikoilleen.

Aseta suodatinpannu takaisin rasvakeittimen kaappiin.



Syyt	Rasvakeittimen säilyttäminen toimintakuntoisena.
Tarvittava aika	45 minuuttia puhallinta kohti päätökseen viemiseksi.
Vuorokauden aika	Työajan jälkeen. Ympäri vuorokautiset ravintolat: Hiljaisina aikoina, kun rasvakeitin voidaan sammuttaa

Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet**Työkalut ja tarvikkeet**

Teknikon tuomat työkalut



KAY® QSR Heavy Duty -rasvanpoistoaine



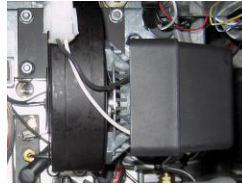
Diversey McD MD











Paperipyyhkeitä

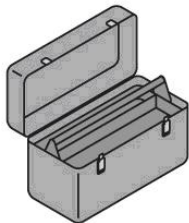
Toimenpiteet

- 1 Puhdista paloilman puhallin.** Puhdista paloilman puhaltimet. Seuraa huolto-oppaan puhdistusohjeita.



Miksi	Frymaster suosittelee, että tehtaan valtuuttama huoltomekaanikko tarkastaa tämän laitteen vähintään kerran vuodessa. Näin varmistetaan laitteiston turvallinen toiminta ja suorituskyvyn korkea taso.	
Tarvittava aika	Ei sovelleta	Täydellinen tarkastus 1 tunti rasvakeittintä kohden
Vuorokauden aika	Myymälän on ajoitettava tarkastus niin, ettei liiketoiminta keskeydy ja että teknikolla on esteetön pääsy laitteistoon.	
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuuma öljy  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Liikkuvat osat  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat	

Työkalut ja tarvikkeet



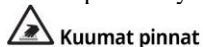
Teknikon tuomat työkalut

Toimenpiteet

VAIN ASIANTUNTEVILLE TEKNIKOILLE

1 Kaapin tarkastus

Tarkista, onko kaapin sisä- tai ulkopuolella tai sen etu- tai takapuolella ylimääräistä öljyä.



2 Elementtien tarkistus

Varmista, että kuumennuselementit ovat kunnossa eikä niissä ole hiilikerrostumia tai hiiltyneen öljyn muodostamia kerrostumia. Tarkista, onko elementeissä merkkejä kuivakuumennuksesta.

3 Kallistusmekanismin tarkastus

Varmista, että kallistusmekanismi toimii kunnolla elementtejä nostettaessa ja laskettaessa ja että elementtien johdot eivät ole juuttuneet tai hankautuneet.

Jatkuu ►

4 Tarkista rasvakeittimen asettumisaika.

Tarkista kaikkien altaiden viimeisin asettumisaika FR6 M1 -menetelmällä. Viimeisimmän asettumisajan tulisi olla alle 1:40 (yksi minuutti, neljäkymmentä sekuntia).

Jos asettumisaika on alle 1:40 (yksi minuutti, neljäkymmentä sekuntia). Kyseisen altaan asettumisajan tarkistus on valmis. Siirry vaiheeseen 6.

5 Säädä rasvakeitin tarvittaessa.

Jos rasvakeittimen asettumisaika on liian pitkä, tarkista seuraavat rasvakeittimen osat. Jos niissä esiintyy ongelmia, korjaa ne esitetyllä tavalla.

Vain sähkötoimisten rasvakeittimien kohdalla, varmista, että isot virtapistokkeet ovat oikein kytkettyinä. Korjaa tarvittaessa. Siirry kohtaan 6.

6 Virranoton tarkistus

Varmista, että kuumennuselementtien virranotto on laitteen tehokilpeen merkittyjen sallittujen rajojen sisällä.

Jatkuu ►

7 Antureiden tarkistus

Varmista, että lämpötilan AIF, ATO, öljyn tasoanturi ja yläarvoanturi on liitetty ja kiristetty kunnolla ja että ne toimivat asianmukaisesti ja että kiinnitysvälineet ja anturin suojuukset ovat paikoillaan ja asennettu asiaankuuluvasti.

8 Sähkökomponenttien tarkistus

Varmista, että komponenttikotelon ja kontaktorikotelon komponentit (ts. tietokone/ohjain, releet, liitäntäkortit, muuntajat, kontaktorit jne.) ovat kunnossa ja että niissä ei ole öljyä tai muita jätteitä.

9 Johdinliitännöiden tarkistus

Varmista, että komponenttilaatikon ja kontaktorilaatikon johdinliitännät ovat tiukat ja että johdotus on kunnossa.

10 Varmistuslaitteiden tarkistus

Varmista, että kaikki varmistuslaitteet (ts. kontaktorien suojuukset, tyhjennyksen turvakytkimet jne.) ovat paikoillaan ja toimivat asianmukaisesti.

11 Paistoaltaan tarkistus









Varmista, että paistoallas on kunnossa ja että siinä ei esiinny vuotoja ja että paistoaltaan eristys on käyttökelpoisessa kunnossa.

12 Johdinsarjojen tarkistus

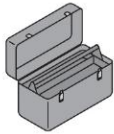
Varmista, että kaikki johdinsarjat ja liitännät ovat tiukkoja ja ehjiä.

13 Öljyputkien tarkistus

Tarkasta, onko paluuöljy- ja tyhjennysputkissa vuotoja ja varmista kaikkien liitännöiden tiukkuus.

Miksi	Frymaster suosittelee, että tehtaan valtuuttama huoltomekaanikko tarkastaa tämän laitteen vähintään kerran vuodessa. Näin varmistetaan laitteiston turvallinen toiminta ja suorituskyvyn korkea taso.
Tarvittava aika	1,5 tuntia suorittamiseen
Vuorokauden aika	Myymälän on ajoitettava tarkastus niin, ettei liiketoiminta keskeydy ja että teknikolla on esteetön pääsy laitteistoon.
Vaaraa ilmaisevat kuvakkeet	 Kemikaalit  Sähkö  Kuuma öljy  Kuumat pinnat  Manuaalinen käsittely  Liikkuvat osat  Teräviä esineitä/pintoja  Liukkaat lattiat

Työkalut ja tarvikkeet



Teknikon tuomat työkalut

Toimenpiteet

VAIN ASIANTUNTEVILLE TEKNIKOILLE

1 Kaapin tarkastus

Tarkista, onko kaapin sisä- tai ulkopuolella tai sen etu- tai takapuolella ylimääräistä öljyä.



Kuumat pinnat

2 Tarkista, että kaasun paine on määräysten mukainen.

Ota yhteyttä paikalliseen kaasuyhtiöön tai huoltoliikkeen tarkistaaksesi rasvakeittimen kaasun paine kustakin kaasun paineen säätimestä.

Käytettäessä luonnonkaasua paineen on oltava 76 mm/wc Käytettäessä propaania paineen on oltava 210 mm/wc

Jos paine ei vastaa näitä arvoja, pyydä huoltoliikettä tai kaasuyhtiötä säätämään paine asetusten mukaiseksi.

3 Antureiden tarkistus

Varmista, että lämpötilan mittausanturi ja yläarvoanturi on liitetty ja kiristetty kunnolla ja että ne toimivat asianmukaisesti ja että kiinnitysvälineet ja anturin suojukset ovat paikoillaan ja asennettu asiaankuuluvasti.

4 Puhdista ja vaihda kaasuventtiilin putki.

Puhdista ja vaihda kaasuventtiilin putki. Seuraa huoltooppaan puhdistusohjeita.

Jatkuu ►

5 Puhdista paloilman puhallin.

Puhdista paloilman puhaltimet. Seuraa huoltooppaan puhdistusohjeita.

6 Tarkista rasvakeittimen asettumisaika.

Tarkista kaikkien altaiden viimeisin asettumisaika FR6 M1 -menetelmällä. Viimeisimmän asettumisajan tulisi olla alle 2:25 (kaksi minuuttia, kaksikymmentäviisi sekuntia).

Jos rasvakeittimen asettumisaika on alle 2:25 (kaksi minuuttia, kaksikymmentäviisi sekuntia), kysy eisen altaan asettumisajan tarkistus on valmis. Siirry kohtaan 9.

Jatkuu ►

7 Tarkista palaminen.

Jos rasvakeittimen asettumisaika on alle 2:25 (kaksi minuuttia, kaksikymmentäviisi sekuntia), ohita tämä vaihe.

Kytke yleismittari sarjaan sytyttimen valkoisen liekin ilmaisinjohdon kanssa. Annan polttimen toimia vähintään minuutin ajan sulatusohjelman loppumisen jälkeen. 1 minuutin kuluessa, lukeman monimittarissa tulee tyypillisesti tuottaa virta 2,0µA ja 2,5µA välillä Fenwal-moduuleissa. Muut arvot eivät ole hyväksyttäviä.

90 sekunnin yhtäjaksoisen toiminnan jälkeen, tarkista polttimen väri. Polttimen tulisi loistaa kirkkaan oranssin punaisena. Käytä rasvakeittimen ovessa olevaa polttimen värin vertailuasteikkoa oikean värin arvioimiseen. Sininen liekki tai tummentumat polttimen pinnassa eivät ole hyväksyttäviä.

8 Säädä tarvittaessa paloilman puhallinta.

Jos rasvakeittimen asettumisaika on alle 2:25 (kaksi minuuttia, kaksikymmentäviisi sekuntia), ohita tämä vaihe.

Jos kumpikaan, yleismittarin lukema tai polttimen väri eivät ole hyväksyttäviä, säädä paloilman puhaltimen ottolevyä.

Löysää ottolevyn lukituspultteja pienellä säädettävällä jakoavaimella. Avaa tai sulje levyä ilmavirran säätämiseksi seuraten yleismittarin lukemaa ja polttimen väriä. Sininen liekki tarkoittaa yleensä, ettei poltin saa riittävästi ilmaa. Polttimen tummentumat tarkoittavat yleensä, että poltin saa liikaa ilmaa.

Kun mikroampeerilukema on hyväksytyissä rajoissa ja polttimen väri on kirkkaan oranssin punainen, pidä puhaltimen ottolevy paikoillaan. Kiristä sitten puhaltimen ottolevyn lukituspultit.

9 Varmistuslaitteiden tarkistus

Varmista, että kaikki varmistuslaitteet (ts. kontaktorien suojuukset, tyhjennyksen turvakytkimet jne.) ovat paikoillaan ja toimivat asianmukaisesti.

10 Paistoaltaan tarkistus

Varmista, että paistoallas on kunnossa ja että siinä ei esiinny vuotoja ja että paistoaltaan eristys on käyttökelpoisessa kunnossa.

11 Johdinsarjojen tarkistus

Varmista, että kaikki johdinsarjat ja liitännät ovat tiukoja ja ehjiä.

Jatkuu ►

12 Öljyputkien tarkistus

Tarkasta, onko paluööljy- ja tyhjennysputkissa vuotoja ja varmista kaikkien liitännöiden tiukkuus.

13 Toista askeleet jäljellä olevissa rasvakeittimissä.

Toista vaiheet 2-12 lopussa altaissa rasvakeittimissä.

Tämä sivu on tarkoituksella jätetty
tyhjäksi