

Frymaster

Modellnummer BIELA14-T & BIGLA30-T

LOV – Låg oljenivå

Underhållsuppgifter varje dag

FR 6 D1 Rengöra fritösen

FR 6 D2 Underhållsfilter

Underhållsuppgifter varje veckaFR 6 W1 Rengör bakom
fritösen**Underhållsuppgifter varannan
vecka**

FR 6 B1 Kalibrera fritösen

Underhållsuppgifter varje månadFR 6 M1 Kalibrera fritösens
återhämtningstid

FR 6 M2 Rengör oljesensor

Underhållsuppgifter varje kvartalFR 6 Q1 Djuprengöring,
JIB-systemFR 6 Q2 Djuprengöring,
bulkoljesystemFR 6 Q3 Kontroll av högt
gränsvärde

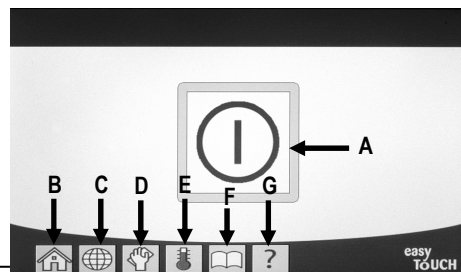
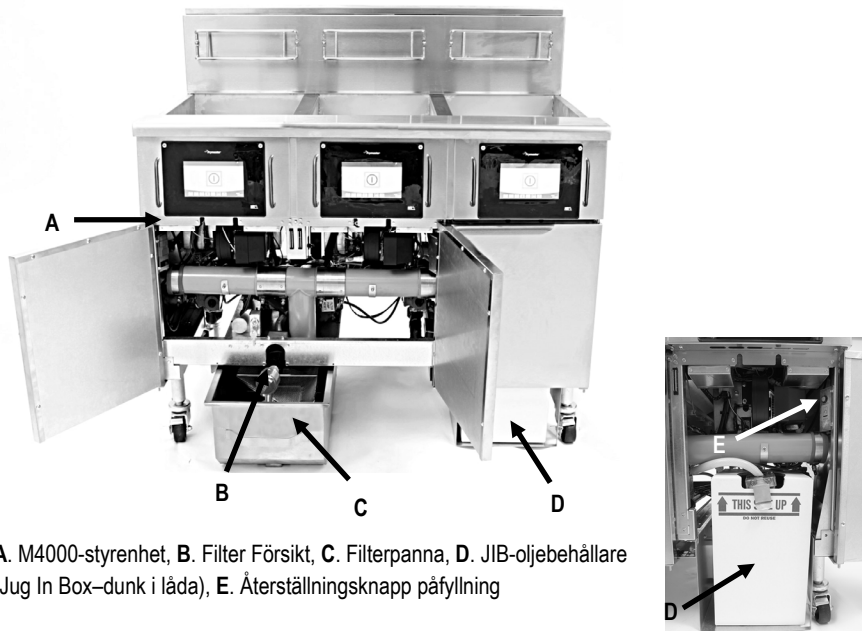
FR 6 Q4 Kontroll av o-ring

FR 6 Q5 Luftblåsare för ren
förbränningsluft**Underhållsuppgifter varje år**FR 6 A1-T Servicekontroll
(Endast elektriska
fritöser)FR6 A2-T Servicekontroll
(Endast gasfritöser)

07/2018

8 1 9 7 7 6 5
Swedish / Svenska**Styrenhet modell M4000**

A. PÅ/AV-knapp, B. Hem-knapp, C. Språkväxlingsknapp, D. Filterknapp, E. Temperaturknapp, F. Menyknapp, G. Informationsknapp

**Modell BIGLA30-T**A. M4000-styrenhet, B. Filter Försikt, C. Filterpanna, D. JIB-oljebehållare
(Jug In Box–dunk i låda), E. Återställningsknapp påfyllning**⚠ Faror**






Dessa symboler visar var det finns risk för personskador.

⚠ Utrustningsvarningar

Sök efter den här symbolen när du vill se information om hur du undviker skador på utrustningen under en pågående rutin.

★ Tipping

Sök efter den här symbolen när du vill se nyttiga tips om arbetsrutiner och hur de ska utföras.

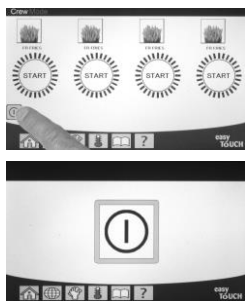
Varför	Borttagning av förhårdnade oljerester från fritösen och rengöring av elementnavet.	
Tid som krävs	5 minuter att förbereda	15 minuter för att slutföra (5 minuter per gryta)
Tidpunkt	Lågtrafikperioder	För restauranger som håller öppet 24 timmar: under natten eller under perioder med låg belastning
Farosymboler	 Het olja  Heta ytor  Vassa föremål/ytor  Elektricitet  Kemikalier	

Verktyg och material

						
Ecolab Hi-Temp inläggshållare och inlägg	Skursvamp som inte lämnar repor	Neoprenhandskar för filter	Förkläde, värmeresistent	KAY® QSR Fritörensrengöringsmedel	Ansiktsmask	Fryer's Friend
						
KAY® QSR Heavy Duty Avfettningsmedel	Diversey McD MD	KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)	Diversey McD UR Concentrate Spray	Spann med Sanitetshanddukar, våta	Pappershanddukar	

Rutin

- 1 Stäng av fritöserna.**
Vrid alla strömknappar på fritöserna till Av.



- 2 Bär skyddsutrustning.**
Använd all säkerhetsutrustning som McDonald's har godkänt, inklusive värmeresistent förkläde, ansiktsvisir och neoprenhandskar.



Den här rutinen ska endast utföras för ett kar i taget.



Het olja

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador

- 3 Rengör framsidan och ovasidan på värmeelementets nav (endast el).**

Bär värmeresistent handskar och sätt lock på frityrgrytorna och se till att locken sitter rätt på frityrgrytan.



Het olja



Heta ytor

Använd en liten mängd QSR Fryer Cleanser på en Hi-Temp eller repfri skursvamp (endast el). Använd Hi-Temp eller repfri skursvamp för att rengöra runt elementnavet och omgivande hölje.



När området har rengjorts torkar du av överskottsmedlet med en våt rengöringshandduk. **Kontrollera att torkduken inte droppar lösning runt het olja.**

Daglig rengöring av fritöser (fortsättning)

Ta bort frityrgrytans lock och ta bort korgcracket med en Fryer's Friend och ställ åt sidan. Lyft elementen med Fryer's Friend.

Ta bort frityrgrytornas lock och torka bort överskottsolja från elementen med en pappershandduk.



4 Rengör undersidan av värmeelementets nav (endast el).

Använd en liten mängd QSR Fryer Cleanser på en Hi-Temp eller skursvamp som inte lämnar repor.

Använd Hi-Temp eller repfri skursvamp för att rengöra undersidan av elementnavet och omgivande hölje.

När området har rengjorts torkar du av överskottsmedlet med en våt torkduk med rengöringsmedel.

Kontrollera att torkduken inte droppar lösning runt het olja.

Ta bort locket över frityrgrytan. Använd Fryer's Friend och sänk ned elementen och sätt tillbaka korgstället.



5 Torka av ytorna nedåt.

Spraya en ren och våt torkduk med Heavy Duty Degreaser, McD MD eller McD UR-lösning och torka av alla fritösytor så att du får bort fett och smuts.

Kontrollera att torkduken inte droppar lösning runt het olja. Låt ytan lufttorka.



 Heta ytor

 Het olja

Oljan i fritösen kan vara mycket het.

Utrustningsvarning

När du torkar av utrustningen måste du alltid vara försiktig så att vatten inte droppar in i elektriska komponenter.

6 Upprepa för återstående frityrgrytor.

Varför Rensar grytan från smulor och filtrera oljan noggrant vilket förlänger oljans livslängd

Tid som krävs 5 minuter att förbereda 10 minuter per kar för att slutföra

Tidpunkt Under perioder med låg volym.

Farosymboler

 **Kemikalier**
 **Elektricitet**
 **Heta vätskor/ånga**
 **Het olja**
 **Heta ytor**

 **Manuell hantering**
 **Rörliga delar**
 **Vassa föremål/ytor**
 **Hala golv**

Verktyg och material



Handskar, filtrering



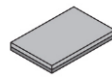
Ansiktsmask



Förkläde, värmeresistent



Ecolab Hi-Temp inläggshållare & inlägg



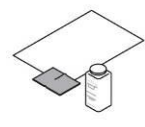
Skursvamp som inte lämnar repor



Ecolab Hi-Temp borste för detaljer



KAY® QSR Fritörensrengöringsmedelinbyggt



McFiltering Kit för filtreringssystem



KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)



Diversey McD HA

Rutin

- Tryck på FILTER-knappen**
Kontrollera att fritösen är på och att oljan är het för att få bästa resultat från filtreringen. Tryck på filterknappen nederst på skärmbilden för att gå till filtermenyn.



Den här rutinen ska endast utföras för ett kar i taget.

- Välj Underhåll filter**
Välj och tryck på UNDERHÅLL FILTER från listan.



Fortsättning ►

- Tryck på ✓**
Styrenheten visar UNDERHÅLL FILTRERING?
Tryck på ✓ för att fortsätta.
Tryck på X-knappen för NEJ varefter reglagen återgår till normal drift.



- Bär skyddsutrustning**
Använd all säkerhetsutrustning som McDonald's har godkänt, inklusive värmeresistent förkläde, ansiktsvisir och neoprenhandskar.



Fortsättning ►

Tryck på ✓.



Het olja

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador.

Underhållsfilter (fortsättning)

5 Kontrollera filterpannan

Kontrollera att filterpannan och locket sitter korrekt på plats.

Tryck på ✓.

Oljan töms ut från fritrygrytan.

★Tippning

Om filterpannan inte är korrekt på plats visas ett ”P” i övre högra hörnet.

6 Lyft elementen (endast el)

När oljan har tömts ut lyfter du upp de ledade elementen.



Heta ytor

Använd skyddshandskar när du lyfter elementen, annars kan brännskador uppstå.

Utrustningsvarning

Var försiktig så att du inte skadar sonden mitt i elementen

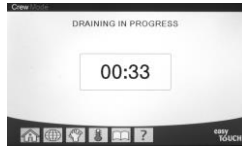
7 Skura karets insida

Använd Hi-Temp Pad Holder eller en repfri skursvamp och en liten mängd KAY QSR Fryer Cleanser. Skura väggar, hörn och botten på karets insida. Använd Hi-Temp detaljborste och ta bort skräp som kommer från andra element (endast el), karens hörn och andra svåråtkomliga ytor.

Utrustningsvarning

Var försiktig så att du inte skadar sonderna.

Tryck på ✓ när du är klar.



Fortsättning ►

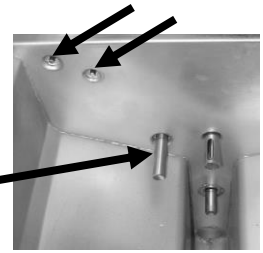
8 Rengör och skura runt oljesensorerna.

Använd Hi-Temp Pad eller en repfri skursvamp och fritödsdiskmedel så att du får bort förhårdnad olja från oljesensorn (endast gasfritöser). Torka av med pappershanddukar så att du får bort alla rester.

Rensa bort avlagringarna runt om AIF- och ATO-sensorerna (alla fritöser).

Använd en skruvmejsel eller andra liknande föremål så att du kommer åt runt sonden. Var försiktig och kontrollera att sonden inte är skadad.

Tryck på ✓ när du är klar.



9 Tvätt

Styrenheten visar RENGÖR KAR?

Sänk ned elementen (endast el) och tryck på ✓.

Styrenheten visar RENGÖRING PÅGÅR medan oljan spolats igenom karet.

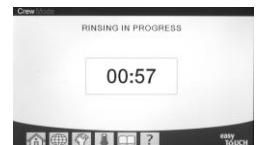


10 Rengör igen

När rengöringscykeln är klar visar styrenheten RENGÖR KAR? Om karet är rent trycker du på X-knappen. Om karet inte är rent trycker du på ✓ så repeteras steg 9.

11 Sköljning

Styrenheten visar SKÖLJNING PÅGÅR medan karet fylls med olja varefter det töms och karet sköljs.



12 Skölj igen

När sköljningen är klar visar styrenheten SKÖLJ IGEN? Om karet är rent trycker du på X. Om karet inte är rent trycker du på ✓ varefter steg 11 upprepas.

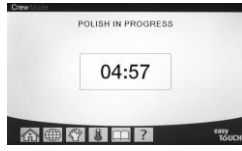


Fortsättning ►

Underhållsfilter (fortsättning)

13 Polska

Styrenheten visar POLERA?
Tryck på ✓ för JA.
Styrenheten visar POLERAR
växelvis med
nedräkningstimern medan
oljan cirkuleras genom
filtersystemet under
fem 5 minuter.



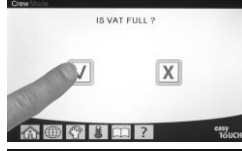
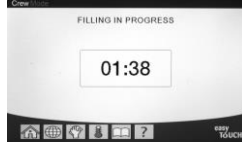
14 Fyll kar

När poleringen är klar visar
styrenheten FYLL KAR?
Tryck på ✓ så fylls karet med
olja.



15 Karet fullt?

När karet är fullt visar
styrenheten KARET
FULLT?. Tryck på X-
knappen för att köra pumpen
på nytt om karet **INTE** är
fullt. Tryck på ✓ när karet är
fullt.



16 Slå till strömmen

Tryck in på/av-knappen för
att starta fritösen varefter den
körs med normal drift.



★Tippning

Om filterinlägget inte har
bytts ut visar styrenheten
”BYT FILTERINLÄGG?”.
Tryck på ✓ för att stänga
meddelandet. Det visas igen
med fyra (4) minuters tills
filterinlägget eller papperet
har bytts ut.



Fortsättning ►

17 Dra ut filterpannan

Dra ut filterpannan en aning
från skåpet och vänta tills det
inte droppar längre. Ta sedan
ut pannan helt.

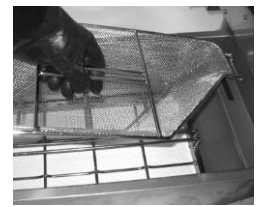


Hot Surfaces
Filterpannan kan vara het!
Använd skyddshandskar –
annars finns risk för allvarliga
brännskador



18 Ta bort smulkorgen

Lyft ut smulkorgen från
filterpannan. Torka bort olja
och smulor från smulkorgen.
Rengör smulkorgen med tvål
och vatten, och skölj noggrant
med varmt vatten.



19 Ta bort filtrets pressring

Ta bort filtrets pressring och
rengör med varm SolidSense
All Purpose Super
Concentrate (APSC) eller
McD HA-lösning vid
diskhon. Skölj **noggrant** med
varmt vatten.



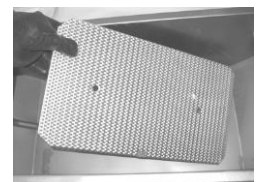
20 Ta bort filterinlägg eller papper från pannan

Dra ut filterinlägget eller
papperet från pannan och
kassera.



21 Ta bort den nedre innersilen

Dra ut den nedre innersilen
från pannan och rengör
noggrant med varm
SolidSense All Purpose Super
Concentrate (APSC) eller
McD HA-lösning vid
diskhon. Skölj **noggrant** med
varmt vatten.



22 Rengör filtertömningspannan

Torka bort olja och smulor
från filterpannan.

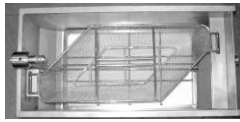


Fortsättning ►

Underhållsfilter (fortsättning)







23 Montera igen

Återmontera i omvänd ordning med den nedersta silen i filterpannan först, därefter filterinlägget eller filterpapperet med den grova sidan upp, därefter pressringen och smulkorgen.



★Tippning

Kontrollera att filterpannan, bottensilen, smulkorgen och pressringen är helt torra innan du lägger in filterinlägget i pannen eftersom vatten löser upp filterinlägget.

Varför	För att fritera produkterna med hög kvalitet och minska risken för brand nära fritösen	
Tid som krävs	5 minuter att förbereda	45 minuter att slutföra
Tidpunkt	Efter stängning	För restauranger som håller öppet 24 timmar: under natten eller under perioder med låg belastning
Farosymboler	 Elektricitet  Het olja  Heta ytor  Manuell hantering  Vassa föremål/ytor  Hala golv	

Verktyg och material



Borste, högt-lågt däck



Borste, nylon



Spann med KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) eller Diversey McD HA



Spann, ren samt rena handdukar



Spann, smutsiga handdukar



Skylt – Varning för halt golv



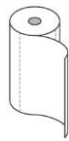
Mopp



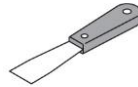
Moppspann



Urvridare för mopp



Pappershanddukar



Spackel



Neoprenhandskar

Arbetsrutin

- 1 Stäng av fritöserna.**
Vrid alla strömknappar på fritöserna till Av-läget.
- 2 Ta bort och töm fettränan och koppen.**
Ta bort fettränan från utsugshuven. Ta bort fettkoppen från huven. Rännan och koppen sitter under huvfiltren. Häll olja i rännan och koppen i tömningsvagnen.



Het olja

Oljan i rännan och koppen kan vara het. Använd handskar.



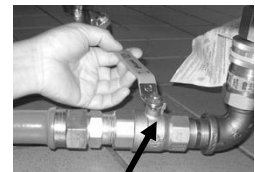
Fortsättning ►

- 3 Stäng av och koppla från gasen.**
Om fritösen inte är en gasfritös hoppar du över det här steget.

Om fritösen är en gasfritös ska du använda den manuella gasavstängningsventilen för att stänga av gastillförseln. Den manuella gasavstängningsventilen sitter på tillförselledningen före snabbkopplingarna. Koppla sedan från gasledningen från fritösen via snabbkopplingen.

Utrustningsvarning

Använd endast den manuella avstängningsventilen för att stänga av gasen. *Använd inte snabbkopplingarna.*



Manuell avstängning

Fortsättning ►

Rengör området bakom fritöserna (fortsättning)

4 Förbered fritösen för rengöring.

Lossa låsen på fritösens hjul.

Om fritösen har ett stänkskydd, lyft stänkskyddets främre del tillräckligt högt så att eventuella stänk inte träffar filterhyllan. Rulla försiktigt bort fritösen från brandväggen tills att stänkskyddet precis går fritt från filterhyllan.

Säkra stänkskyddet, om ett sådant finns. Sätt karlock på alla kar.

Rulla fritösen längre bort från brandväggen, tillräckligt långt för att rengöra bakom fritösen.



Het olja

Oljan i fritösen kan vara mycket het. Rulla fritösen långsamt så att du undviker oljestänk. Använd handskar.

5 Koppla från fritösen från elsystemet.

Koppla ur fritösens elkabel från uttaget. Dra i själva kontakten, inte i kabeln. Du kan behöva vrida kontakten för att ta ut den ur uttaget.



Elektricitet

6 Rengör fritösens filter.

Ta bort fritösens filter från utsugshuven. Ta filtren till vasken med tre utrymmen och blötlägg dem i KAY® SolidSense™ APSC (All Purpose Super Concentrate) eller Diversey McD HA.



Kemikalier

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



Fortsättning ►

7 Skrapa av området bakom fritösen.

Använd en spackel för att skrapa av allt mjukt fett och hårda kolavlagringar från området bakom fritösen. Rengör följande områden i den här ordningen: delarna som du kan nå, baktill på utsugshuven, sidorna på utsugshuven, och fritösfiltrets infällda område.

På en elektrisk fritös: använd sedan spackeln för att skrapa bort allt fett och alla hårda kolavlagringar från alla metallplåtar runtom fritösen, stativstycket och stativet. Fortsätt till steg 8 när du har rengjort dessa områden.

På en gasfritös: använd sedan spackeln för att skrapa bort allt fett och alla hårda kolavlagringar från dessa områden i den här ordningen: rökgasbegränsare, all metallplåt runtom fritösen, det löstagbara gravitationsbladet, förseglingsvinkeln, stativstycket och fritösstativet.

På en gasfritös: var försiktig så att du inte tappar ned mjukt fett eller hårda kolavlagringar i fritösens rökgaspassage under rengöringen.

Utrustningsvarning

Bryt inte brandskyddets säkringslänk i nedre delen av stacken. Om länken bryts kommer brandsläckningssystemet att aktiveras.



Fortsättning ►

Rengör området bakom fritöserna (fortsättning)

8 Rengör området bakom fritösen.

Använd en nylonborste, en däckborste och en spann med varm KAY® SolidSense™ ASPC (All Purpose Super Concentrate) eller Diversey McD HA-lösning för att skura av alla områden du skrapade i steg 7. Rengör områdena i samma ordning som du skrapade dem i steg 7. Använd sedan däckborsten för att skura golvet runtom fritösen.



Torka alla ytor med pappershanddukar tills de är rena och torra.



Hala golv

Golvet kan vara vått där du har skurat det.

9 Be din chef att kontrollera.

Be en chef kontrollera ditt arbete och godkänna rengöringen. Upprepa rengöringen om din chef instruerar dig att göra detta.

10 Tvätta fritösens ben och hjul.

Använd en nylonborste och en spann med varm KAY® SolidSense™ ASPC (All Purpose Super Concentrate) eller Diversey McD HA-lösning för att tvätta fritösens ben och hjul. Torka torrt med pappershanddukar.



11 Moppa golvet runtom fritösen.

Använd en mopp och en spann med varm KAY® SolidSense™ ASPC (All Purpose Super Concentrate) - lösning och moppa hela golvet runtom fritösen.



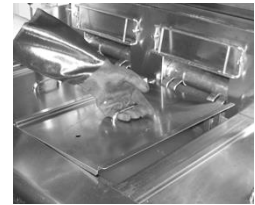
Hala golv

Golvet kan vara vått där du har moppat.

Fortsättning ►

12 Låt ytorna torka.

Låt alla ytor på fritösen, väggar och golv lufttorka.



13 Återanslut fritösen till elnätet.

Rulla fritösen långsamt mot eluttaget tills den är tillräckligt nära för att ansluta kontakten. Anslut fritösen till uttaget.



Elektricitet



Het olja

Oljan i fritösen kan vara mycket het. Rulla fritösen långsamt så att du undviker oljestänk.

14 Förbered fritösen för användning.

Rulla fritösen försiktigt framåt tills den är nära filterhyllan. Ta bort karlocken från alla kar. Lyft stängskyddets främre del så att eventuella stänk inte träffar filterhyllan, och rulla försiktigt fritösen till sin normala position.



15 Återanslut fritösen till gastillförseln.

Om fritösen är eldriven hoppar du över det här steget.

Kontrollera att båda ändarna av snabbkopplingen är fria från fett. Torka ren snabbkopplingen vid behov. Återanslut gasledningens koppling.



Fortsättning ►

Utrustningsvarning

Kontrollera att gasens snabbkoppling har greppat helt och sitter fast innan du slår till gastillförseln.

Rengör området bakom fritöserna (fortsättning)

- 16 Återmontera fritösens filter och smörj rännan.**
Lås hjulen. Sätt tillbaka fritösens filter och fettrännan i utsugshuven.





- 17 Slå till gastillförseln.**
Om fritösen är eldriven hoppar du över det här steget.



Vrid den manuella gasavstängningsventilen till på-läget. Starta datorn och kontrollera att brännarna tänds igen. När brännarna har tänts kan du stänga av datorn.

- 18 Rengör området bakom övriga fritöser.**
Upprepa steg 1 till 17 för alla återstående fritöser.



Varför	För att upprätthålla standarder för livsmedelssäkerhet	
Tid som krävs	1 minut att förbereda	5 minuter att slutföra när gång fritösen har nått tillagningstemperatur. Tillagningstemperaturen ska nås på cirka 45 minuter.
Tidpunkt	Vid öppet	För restauranger som håller öppet 24 timmar: under perioder med låg belastning
Farosymboler	 Het olja	 Heta ytor

Verktyg och material



Pyrometer med frityrkarssond



Neoprenhandskar

Rutin

1 Kalibrera pyrometern.

Fyll en varmdrycksmugg med is och fyll sedan på kallt vatten från dryckesapparaten upp till isens högsta punkt. Muggen ska innehålla 50 procent is och 50 procent vatten.

Placera sonden i vatten

Placera sonden i isvatten och rör kontinuerligt tills temperaturavläsningen stabiliseras.

Avläs temperatur

Avläsningen ska vara 0°C (32°F), plus eller minus 1°C (2°F). I annat fall kan pyrometern behöva kalibreras, repareras eller bytas ut. För kalibrering, följ de rutiner för kalibrering, kontroll och justering som pyrometertillverkaren har tillhandahållit.



2 Starta fritösen och värm oljan.

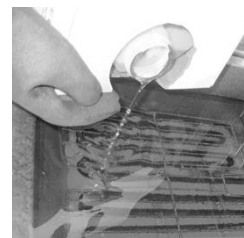
Tryck in på/av-knappen för att starta fritösen. Ställ in fritösen för produkten som ska tillagas. Låt oljan i fritösen nå tillagningstemperatur och stäng sedan av.



Fortsättning ►

3 Kontrollera oljenivån.

Kontrollera oljenivån när oljan har nått tillagningstemperatur. Om oljenivån är över linjen ska du tömma ut olja till ett tråg eller en återvinningsbehållare tills oljenivån är nere på linjen. Om oljenivån är under linjen fyller du på olja tills oljenivån är uppe vid linjen.



Het olja

Oljan i fritösen är mycket het. Använd handskar.

4 Starta och stäng av kar.

Låt karet starta och stängas av tre gånger. Värmeindikatorn tänds när fritösen värmer.



Fortsättning ►

Kalibrera fritösen (fortsättning)

5 Avläs oljetemperaturen.

Stick ned pyrometers frityrkarssond i den heta oljan till 2,5 cm (1 tum) från sondspetsen. Spetsen ska vara ca 7,6 cm (3 tum) under oljans yta. Låt temperaturavläsningen stabiliseras.



6 Avläs temperaturen på fritösen.

Tryck på karetets temperaturknapp där pyrometeravläsningen testades. Displayen karetets temperatur.



7 Jämför temperaturavläsningar.

Jämför temperaturavläsningen på pyrometern med motsvarande temperaturavläsning på displayen.



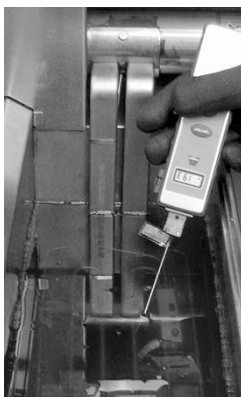
Om de två temperaturerna avviker med mindre än 3°C (5°F) (plus eller minus) behöver du inte justera temperaturinställningen.

Om de två temperaturerna avviker med mer än 3°C (5°F) (plus eller minus) ska du ringa en servicetekniker och anmäla problemet.

8 Upprepa för andra sidan av ett delat kar.

Om karet som testades var ett fullt kar hoppar du över det här steget och går vidare till steg 9.

Om det testade karet var ena sidan av ett delat kar upprepar du steg 5 till 7 på den andra sidan av det delade karet.



Fortsättning ►

9 Avsluta kalibreringskontroll.



När du är klar med steg 5 till 7 för karet (inklusive båda sidorna av ett delat kar) trycker du in på/av-knappen för att avsluta kalibreringskontrollen för karet.



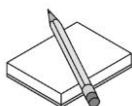
10 Kalibrera återstående fritöser.

Upprepa steg 1 till 9 för alla återstående fritöser.



Varför	För att upprätthålla standarder för friterade produkter	
Tid som krävs	1 minut att förbereda	5 minuter att slutföra
Tidpunkt	Vid öppningstid	För restauranger som håller öppet 24 timmar: på morgonen
Farosymboler	 Het olja	 Heta ytor

Verktyg och material



Papper och penna

Rutin

1 Starta fritösen.

Tryck in på/av-knappen för att starta fritösen. Displayen visar "FÖRVÄRM" eller "START"



2 Kontrollera den senaste återhämtningstiden.

Fritösen registrerar automatiskt fritösens återhämtningstid varje gång karttemperaturen stiger från 121°C (250°F) till 149°C (300°F).

Tryck på "?".

Tryck på ÅTERHÄMTNING. Displayen visar den senaste återhämtningstiden på båda skärmbilderna. Skriv ned återhämtningstiden.

OBS: Om fritösen använder fast matfett ska matfettet röras om efter att fritösen har lämnat smälttemperaturen men innan fritösen når 121°C (250°F) så att du undviker att få stora mängder fast matfett vilket kan öka återhämtningstiderna.



Fortsättning ►

3 Kontrollera den senaste återhämtningstiden med acceptabel återhämtningstid.

Acceptabel återhämtningstid för elektriska fritöser är kortare än 1:40 (en minut, fyrtio sekunder). Acceptabel återhämtningstid för gasfritöser är kortare än 2:25 (två minuter, tjugofem sekunder).

Om din nedskrivna återhämtningstid är kortare än fritösens acceptabla återhämtningstid är fritösens prestanda acceptabla. Gå vidare till steg 5.

Om din nedskrivna tid är längre än fritösens acceptabla återhämtningstid är fritösens prestanda underkända. Gå till nästa steg.



Fortsättning ►

Kalibrera fritösens återhämtningstid (fortsättning)

4 Justera fritösen om så behövs.

Om fritösens återhämtningstid inte är acceptabel ska du kontrollera nedanstående punkter på fritösen. Om du hittar några problem ska de åtgärdas enligt beskrivningen.



För elektriska fritöser ska du kontrollera att de stora strömförsörjningskontaktarna är korrekt anslutna till uttagen. Justera efter behov.

För gasfritöser ska du kontrollera förseglingsvinkeln, gravitationsbladet och stativstycket. Justera deras placering om så behövs.

För gasfritöser ska du kontrollera luftflödet och förbränningsluftens blåsare. Justera efter behov.

För gasfritöser ska du kontrollera brännarnas skick.

Se felsökningsschemat i operatörshandboken.

5 Kalibrera om alla återstående fritöser.

Upprepa steg 1 till 4 för alla återstående fritöser.



6 Kontrollera återhämtningstiden igen.

Om återhämtningstiden är för lång ringer du Frymaster Service Hotline på +1-800-551-8633.



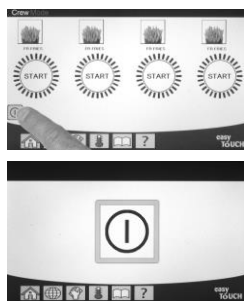
Varför	Ta bort olja från oljesensorn för att förhindra uppvärmningsfel.	
Tid som krävs	5 minuter att förbereda	15 minuter för att slutföra (5 minuter per gryta)
Tidpunkt	Under perioder med låg volym.	

Farosymboler**Verktyg och material****Rutin****1 Förbered rengöring av oljesensorn och stäng av fritösen.**

Bär neoprenhandskar, ett värmeskyddande förkläde, och ett ansiktsvisir. Du måste bära den här utrustningen genom hela rutinen.

Den här rutinen får endast utföras för ett kar i taget.

Tryck in på/av-knappen för att stänga av fritösen.

**2 Tryck på FILTER-knappen.**

Tryck på filterknappen nederst på skärmbilden för att gå till filtermenyn.

**3 Välj Töm olja**

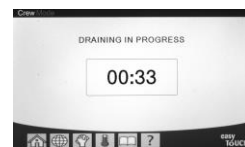
Välj och tryck på TÖM OLJA från listan.



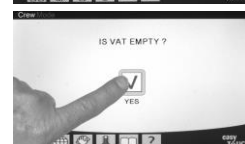
Fortsättning ►

4 Tryck på JA (✓).
Styrenheten visar "TÖM OLJA TILL PANNA?".

Tryck på JA (✓) för att fortsätta.

**5 Tömmer**
Oljan töms ut från karet.**6 Tryck på JA (✓).**
När karet är fullt visar styrenheten "KARET FULLT?".

Tryck på JA (✓) för att fortsätta.



Fortsättning ►

Rengör oljesensor (fortsättning)

7 Skura oljesensorn.

Använd Hi-Temp Pad eller en repfri skursvamp och fritösdiskmedel så att du får bort förhårdnad olja från oljesensorn. Torka av med pappershanddukar så att du får bort alla rester.



Heta ytor



Kemikalier



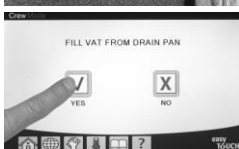
Het olja



8 Tryck på JA (✓).

Styrenheten visar ”FYLL KAR FRÅN TÖMNINGSBEHÅLLARE”.

Tryck på JA (✓) för att fortsätta.



9 Fyller

Oljan återgår till karet.



Het olja

10 Tryck på JA (✓).

Styrenheten visar ”KAR FULLT?”.

Tryck på JA(✓).

11 Tryck på JA-knappen.

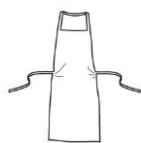
Tryck på JA om det är fullt. Om karet inte är fullt trycker du NEJ och går tillbaka till steg 9.

12 Upprepa för återstående frityrgritor.



Varför	Ta bort förhårdnad olja från elementen (för elektriska modeller) och frityrgrytan.	
Tid som krävs	5 minuter att förbereda	15 minuter att förbereda; 60 minuter per gryta för att slutföra
Tidpunkt	Den här uppgiften kan göras på ett kar åt gången eller på flera kar. Du kommer att kunna servera kunderna med de återstående grytorna.	För restauranger som håller öppet 24 timmar: Den här uppgiften kan göras på ett kar åt gången eller på flera kar. Du kommer att kunna servera kunderna med de återstående grytorna.
Farosymboler		

Verktyg och material



Förkläde, värmeresistent



Ecolab Hi-Temp borste för detaljer



Spann, plast



Spann, ren samt rena handdukar



Spann, smutsiga handdukar



Ansiktsmask



Fritöskummare



Handskar, neopren



Goofy Stick (Fryer's Friend)



KAY® QSR Fritösrengöringsmedel



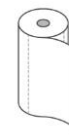
Diversey McD MD



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



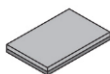
Diversey McD FR



Pappershanddukar



Ecolab Hi-Temp inläggshållare och inlägg



Skursvamp som inte lämnar repor



Vagn för oljeborttagning

Rutin: En djuprengöring följer rutiner utvecklade av Kay Chemical eller Diversey. Du behöver deras anvisningar plus den här informationen.

1 Förbered för djuprengöring.

Bär neoprenhandskar, ett värmeskyddande förkläde, och ett ansiktsvisir. Du måste bära den här utrustningen genom hela rutinen.

Den här rutinen får endast utföras för ett kar i taget. Täck över fritöser bredvid som innehåller olja.

Kontrollera att fritösens filter sitter på plats. Starta minst en utsugsfläkt. Fläkten måste vara på under hela rutinen.

Kontrollera att korg stödrack finns på plats i karet.



Utrustningsvarning

Undvik oavsiktlig utlösning av brandsläckningssystem genom att alltid ha en utblåsfläkt på och alla fritösens filter på plats under hela rutinen.

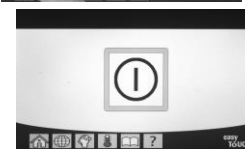
Fortsättning ►

2 Stäng av fritösen.

Tryck in på/av-knappen för att stänga av fritösen. Displayen visar "AV."



3 Fritösen är AV.



4 Tryck på FILTER-knappen

Tryck på filterknappen nederst på skärmbilden för att gå till filtermenyn.

Den här rutinen får endast utföras för ett kar i taget.



Fortsättning ►

Djuprengöringsläge JIB-system (fortsättning)

- 5 (Endast delade kar) Välj kar
Välj och tryck på karet som ska rengöras.



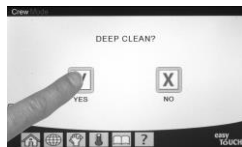
- 6 Tryck på nedåtpilen
Tryck på nedåtpilen för att skrolla till nästa skärmbild.



- 7 Välj Djuprengöring
Välj och tryck på DJUPRENGÖRING från listan.



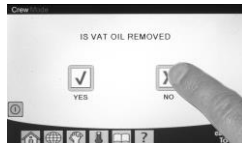
- 8 Bekräfta Djuprengöring - Tryck på ✓
Styrenheten visar DJUPRENGÖRING?



Tryck på ✓ för att fortsätta.

Tryck på X-knappen för NEJ varefter systemet återgår till filtermenyn.

- 9 Bekräfta att oljan är borttagen.
Styrenheten visar "KARET TÖMT PÅ OLJA?".
Oljefyllt kar: Tryck på X (Nej) om karet innehåller olja.
Töm kar: Tryck på ✓ (Ja) om karet är tomt. Gå vidare till steg 15.



- 10 Ta bort filterpannan.
Ta bort filterpanna och ta bort smulkorg, pressring, filterinsats och si.



Fortsättning ►

- 11 Sätt MSDU på plats.
Kontrollera att en PMSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit eller oljeborttagningsvagn) finns på plats under avloppet.

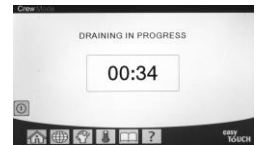


- 12 Tryck på ✓.
Styrenheten visar ÄR AVYTTRINGSENHET PÅ PLATS?
Tryck på ✓ (JA) och låt oljan tömmas ut till oljeborttagningsvagnen. Skjut in övriga avlagringar och friturester i avtappningsventilen så att de dräneras ut. Styrenheten visar TÖMNING PÅGÅR och växlar sedan till ÄR KARET TOMT?



Oljan kan vara mycket het. Undvik oljestänk.

- 13 Kontrollera grytstatus.
Tryck på ✓ (JA) när karet är tomt.



- 14 Sätt tillbaka filterpannan.
Sätt filterpannan – med alla invändiga komponenter borttagna – i frittöskåpet.



Fortsättning ►

15 Tillsatt avfettningsmedel och hett vatten i karet.

Häll försiktigt ned KAY® QSR Heavy Duty Degreaser eller Diversey McD MD eller McD FR i karet. Använd 2,52 liter (2/3 gallon) avfettningsmedel (degreaser) om du rengör ett helt kar. Använd 1,26 liter (1/3 gallon) avfettningsmedel (degreaser) om du rengör ena sidan av ett delat kar. Slutför påfyllningen av varmt vatten i karet. Lösningen ska vara 2,5 cm (1 tum) över måttlinjen.

Se Kay Chemicals anvisningar "Förfarande för djup rengöring av friterös" för ytterligare anvisningar.



Kemikalier

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

16 Efter att ha lagt till rengöringslösning

Styrenheten visar LÖSNING TILLSATT? Tryck på ✓ (JA).

17 Starta Djuprengöring

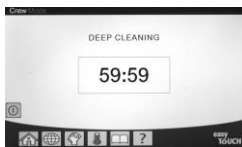
Styrenheten visar DJUP RENGÖRING med en nedräkningstimer under en timme. Lösningen når en temperatur på 91°C (195°F). Lösningen ska vara mjukt sjudande. Genomför steg 15 till 18 medan timern är igång.



Heta vätskor/ånga

Lösningen ska aldrig hällas i en sjudande kokning – den kan koka över. Om enheten börjar koka över ska du avbryta djuprengöringen genom att trycka på och hålla in strömbrytarknappen i tre sekunder.

Lämna aldrig friterösen utan tillsyn under djuprengöring.



Fortsättning ►

18 Rengör frityrkorgarna.

Sätt frityrkorgarna i rengöringslösningen. Låt en annan person ta bort dem när de är rena och ta dem till vasken med tre utrymmen. Skölj och torka av dem noggrant.

Utrustningsvarning

Placera inga aluminiumdetaljer i kokande lösning.

Hängarna i massiv metall är tillverkade i aluminium.

19 Rengör korgens stödrack.

Använd en Goofer Stick (Fryer's Friend) för att ta bort kortens stödrack från karet. Låt en annan person ta racket till vasken med tre utrymmen och skölj den noggrant i varmt vatten. Torka noggrant.



Heta ytor

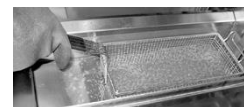
Korgens stödrack är mycket hett.

20 Skura inuti karet.

Skura sidoväggarna samt de främre och bakre väggarna i karet med Hi-Temp Pad Holder, en repfri skursvamp och Kay QSR Fryer Cleanser för att ta bort kvarvarande avlagringar.

21 Rengöring klar

Efter en timma visar styrenheten RENGÖRING KLAR och ett larm hörs. Tryck på ✓ (JA) för att stänga av ljudlarmet.



Fortsättning ►

Djuprengöringsläge JIB-system (fortsättning)

- 22 Töm ut lösningen från karet.**
Styrenheten visar LÖSNING UTTÖMD?. Följ rutinerna för djuprengöring från Kay Chemical eller Diversey för att ta bort lösningen.

När lösningen har tagits bort trycker du på ✓ (JA).



Heta vätskor/ånga

Lösningen kommer att vara mycket het. Undvik stänk.



- 23 Skura inuti karet.**
Styrenheten visar SKRUBBA BAD FÄRDIGT?.

Använd Hi-Temp Pad Holder, repfri skursvamp och Kay QSR Fryer Cleanser och skura sidoväggarna samt de främre och bakre väggarna av karet. Ta bort alla kvarvarande avlagringar. Använd Hi-Temp detaljborste och skura mellan och under spolar, karens hörn och alla andra svåråtkomliga ytor.

När karet är färdigskurat trycker du på ✓ (JA).

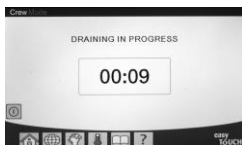


- 24 Tömmer**
Styrenheten visar TÖMMER och tömmer ut den lilla mängden lösning som är kvar i badet.



Heta vätskor/ånga

Lösningen kommer att vara mycket het. Undvik stänk.



Fortsättning ►

- 25 Skölj karet med vatten.**
Skölj karet med varmt vatten (38°C eller 100°F). Kontrollera att filterpannan är insatt så att sköljvattnet tas upp. Gör samma sak med mer rent och varmt vatten. Kontrollera nivån i filterpannan så att den inte svämmar över. Det kan vara nödvändigt att tömma mellan sköljningarna.



- 26 Sköljning klar**
Styrenheten visar SKÖLJNING KLAR?.
Tryck på ✓ (JA) när sköljningen är klar.



- 27 Ta bort filterpannan.**
Styrenheten visar TA BORT.
Ta bort filterpanna och töm ut vattnet.



Heta ytor



- 28 Torka karet, rengör och torka panna**
Torka av karet med en ren torkduk. Torka karetets insida noggrant med pappershanddukar. Rengör och torka filterpannan.



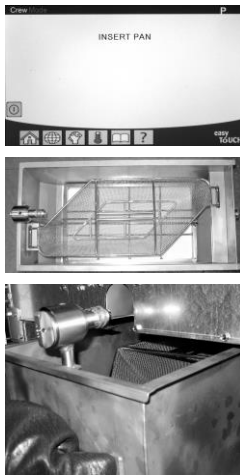
- 29 Kar och panna torra**
Styrenheten visar KAR OCH PANNA TORRA?.
Tryck på ✓ (JA) när karet och panna är torra och klara för användning igen.



Fortsättning ►

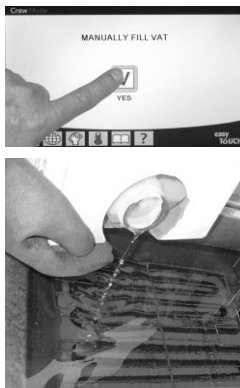
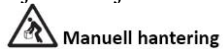
Djuprengöringsläge JIB-system (fortsättning)

- 30 Sätt tillbaka filterpannan.**
Styrenheten visar SÄTT IN.
Sätt tillbaka med alla komponenter och lägg i rent filterinlägg eller papper. Sätt filterpannan med alla invändiga komponenter installerade i fritösskåpet.



- 31 Fyll karet med olja.**
Styrenheten visar FYLL KAR MANUELLT.
Fyll karet med lämplig mängd olja.

Tryck på ✓ (JA) när karet är fyllt till den nedre oljenivålinjen.



- 32 Återgå till AV.**
Styrenheten återgår till läge AV.
















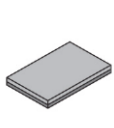



Varför	Ta bort förhårdnad olja från elementen (för elektriska modeller) och frityrgrytan.	
Tid som krävs	5 minuter att förbereda	15 minuter att förbereda; 60 minuter per gryta för att slutföra
Tidpunkt	Den här uppgiften kan göras på en gryta åt gången eller på flera kar. Du kommer att kunna servera kunderna med de återstående grytorna.	För restauranger som håller öppet 24 timmar: Den här uppgiften kan göras på en gryta åt gången eller på flera kar. Du kommer att kunna servera kunderna med de återstående grytorna.

Farosymboler

 Kemikalier	 Elektricitet	 Heta vätskor/ånga	 Het olja	 Heta ytor
 Manuell hantering	 Rörliga delar	 Vassa föremål/ytor	 Hala golv	

Verktyg och material

						
Förkläde, värmeresistent	Ecolab Hi-Temp borste för detaljer	Spann, plast	Spann, ren samt rena handdukar	Spann, smutsiga handdukar	Ansiktsmask	Fritösskummare
						
Handskar, neopren	Goofer Stick (Fryer's Friend)	KAY® QSR Fritösrengöringsmedel	Diversey McD MD	KAY® QSR Heavy Duty Degreaser	Diversey McD FR	Pappershanddukar
						
Ecolab Hi-Temp inläggshållare och inlägg	Skursvamp som inte lämnar repor	Vagn för oljeborttagning				

Process: Djuprengöringen följer rutiner utvecklade av Kay Chemical eller Diversey. Du behöver deras anvisningar plus den här informationen.

1 Förbered för djuprengöring och stäng av fritösen.

Bär neoprenhandskar, ett värmskyddande förkläde, och ett ansiktsvisir. Du måste bära den här utrustningen genom hela rutinen.

Den här rutinen får endast utföras för ett kar i taget. Täck över fritöser bredvid som innehåller olja.

Kontrollera att fritösens filter sitter på plats. Starta minst en utsugsfläkt. Fläkten måste vara på under hela rutinen.

Kontrollera att korg stödrack finns på plats i karet.



Utrustningsvarning
Undvik oavsiktlig utlösning av brandsläckningssystem genom att alltid ha en utblåsfläkt på och alla fritösens filter på plats under hela rutinen.

Fortsättning ►

2 Stäng av fritösen.

Tryck in på/av-knappen för att stänga av fritösen. Displayen visar "AV."



3 Fritösen är AV.



4 Tryck på FILTER-knappen

Tryck på filterknappen nederst på skärmbilden för att gå till filtermenyn.

Den här rutinen får endast utföras för ett kar i taget.



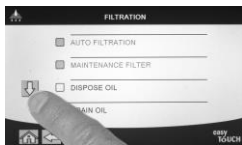
Fortsättning ►

Djuprengöringsläge bulksystem (fortsättning)

- 5 (Endast delade kar) Välj kar
Välj och tryck på karet som ska rengöras.



- 6 Tryck på nedåtpilen
Tryck på nedåtpilen för att skrolla till nästa skärmbild.



- 7 Välj Djuprengöring
Välj och tryck på DJUPRENGÖRING från listan.



- 8 Bekräfta Djuprengöring - Tryck på ✓
Styrenheten visar DJUPRENGÖRING?



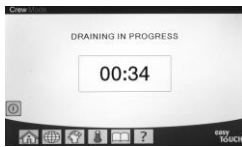
Tryck på ✓ (JA) för att fortsätta.

Tryck på X-knappen för NEJ varefter systemet återgår till filtermenyn.

- 9 Bekräfta att oljan är borttagen.
Styrenheten visar KARET TÖMT PÅ OLJA?.
Oljefyllt kar: Tryck på X (Nej) om karet innehåller olja.
Töm kar: Tryck på ✓ (Ja) om karet är tomt. Gå vidare till steg 19.



- 10 Oljeutlopp.
Oljan börjar rinna ut. Skjut in övriga avlagringar och friturester i avtappningsventilen så att de dräneras ut. Styrenheten visar TÖMNING PÅGÅR och växlar sedan till ÄR KARET TÖMT?



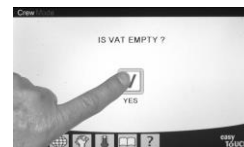
Fortsättning ►



Het olja

Oljan kan vara mycket het. Undvik oljestänk.

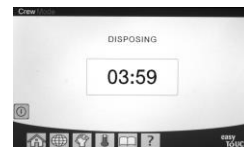
- 11 Kontrollera grytstatus.
Tryck på ✓ (JA) när karet är tomt.



- 12 Öppna avyttringsventilen.
Styrenheten visar ÖPPNA AVYTTRINGSVENTIL. Lås upp avyttringsventilen och dra handtaget helt framåt för att starta avyttringen.



- 13 Avyttrar
Styrenheten visar AVYTTRAR i fyra minuter medan pumpen är igång.



- 14 Ta bort filterpannan.
Styrenheten visar TA BORT. Dra ut filterpannan och kontrollera att den är tom. Om den är tom tar du bort smulkorg, pressring, filterinlägg och sil.



- 15 Är pannan tom?
Styrenheten visar ÄR PANNAN TOM?.
Töm panna: Tryck på ✓ (JA).
Olja i panna: Tryck på X (NEJ) och gå tillbaka till steg 13.



Fortsättning ►

Djuprengöringsläge bulksystem (fortsättning)

- 16 Sätt tillbaka filterpannan.**
Styrenheten visar SÄTT IN.
Sätt filterpannan – med alla invändiga komponenter borttagna – i fritöskåpet.



- 17 Stäng avyttringsventilen.**
Styrenheten visar STÄNG AVYTTRINGSVENTIL.
Stäng avyttringsventilen genom att trycka ventilhandtaget helt mot fritösens baksida till stopp. Lås handtaget.



- 18 Tillsätt avfettningsmedel och hett vatten i karet.**
Håll försiktigt ned KAY® QSR Heavy Duty Degreaser eller Diversey McD MD eller McD FR i karet. Använd 2,52 liter (2/3 gallon) avfettningsmedel (degreaser) om du rengör ett helt kar. Använd 1,26 liter (1/3 gallon) avfettningsmedel (degreaser) om du rengör ena sidan av ett delat kar. Slutför påfyllningen av varmt vatten i karet. Lösningen ska vara 2,5 cm (1 tum) över måttlinjen.



Fortsättning ►

Se Kay Chemicals anvisningar ”Förfarande för djuprengöring av fritös” för ytterligare anvisningar.



KAY® QSR Heavy Duty Degreasers eller Diversey McD MD eller McD FR

- 19 Efter att ha lagt till rengöringslösning**
Styrenheten visar LÖSNING TILLSATT?
Tryck på ✓ (JA).

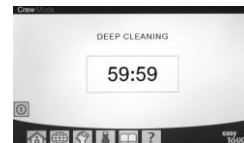


- 20 Starta Djuprengöring**
Styrenheten visar DJUP RENGÖRING med en nedräkningstimer under en timme. Lösningen når en temperatur på 91°C (195°F). Lösningen ska vara mjukt sjudande. Genomför steg 20 till 22 medan timern är igång.



Lösningen ska aldrig hållas i en sjudande kokning – den kan koka över. Om enheten börjar koka över ska du avbryta djuprengöringen genom att trycka på och hålla in strömbrytarknappen i tre sekunder.

Lämna aldrig fritösen utan tillsyn under djuprengöring.



- 21 Rengör frityrkorgarna.**
Sätt frityrkorgarna i rengöringslösningen. Låt en annan person ta bort dem när de är rena och ta dem till vasken med tre utrymmen. Skölj och torka av dem noggrant.



Fortsättning ►

Utrustningsvarning

Placera inga aluminiumdetaljer i kokande lösning.

Hängarna i massiv metall är tillverkade i aluminium.

Djuprengöringsläge bulksystem (fortsättning)

- 22 Rengör korgens stödrack.**
Använd en goofer stick (Fryer's Friend) för att ta bort kortens stödrack från karet. Låt en annan person ta racket till vasken med tre utrymmen och skölj den noggrant i varmt vatten. Torka noggrant.



Korgens stödrack är mycket hett.



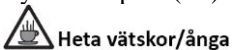
- 23 Skura inuti karet.**
Skura sidoväggarna samt de främre och bakre väggarna i karet med Hi-Temp Pad Holder, en repfri skursvamp och Kay QSR Fryer Cleanser för att ta bort kvarvarande avlagringar.



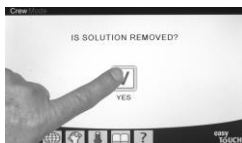
- 24 Rengöring klar**
Efter en timma visar styrenheten RENGÖRING KLAR och ett larm hörs. Tryck på ✓ (JA) för att stänga av ljudlarmet.



- 25 Töm ut lösningen från karet.**
Styrenheten visar LÖSNING UTTÖMD?. Följ rutinerna för djuprengöring från Kay Chemical eller Diversey för att ta bort lösningen. När lösningen har tagits bort trycker du på ✓ (JA).



Lösningen kommer att vara mycket het. Undvik stänk.

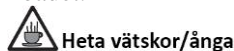


Fortsättning ►

- 26 Skura inuti karet.**
Styrenheten visar SKRUBBA BAD FÄRDIGT?. Använd Hi-Temp Pad Holder, repfri skursvamp och Kay QSR Fryer Cleanser och skura sidoväggarna samt de främre och bakre väggarna av karet. Ta bort alla kvarvarande avlagringar. Använd Hi-Temp detaljborste och skura mellan och under spolar, karens hörn och alla andra svåråtkomliga ytor.
När karet är färdigskurat trycker du på ✓ (JA).



- 27 Tömmer**
Styrenheten visar TÖMMER och tömmer ut den lilla mängden lösning som är kvar i badet.



Lösningen kommer att vara mycket het. Undvik stänk.

- 28 Skölj karet med vatten.**
Skölj karet med varmt vatten (38°C eller 100°F). Kontrollera att filterpannan är insatt så att sköljvattnet tas upp. Gör samma sak med mer rent och varmt vatten. Kontrollera nivån i filterpannan så att den inte svämmas över. Det kan vara nödvändigt att tömma mellan sköljningarna.



- 29 Sköljning klar**
Styrenheten visar SKÖLJNING KLAR?. Tryck på ✓ (JA) när sköljningen är klar.



Fortsättning ►

Djuprengöringsläge bulksystem (fortsättning)

30 Ta bort filterpannan.

Styrenheten visar TA BORT.

Ta bort filterpanna och töm ut vattnet.



31 Torka karet, rengör och torka panna

Torka av karet med en ren torkduk. Torka karetets insida noggrant med pappershanddukar. Rengör och torka filterpannan.



32 Kar och panna torra

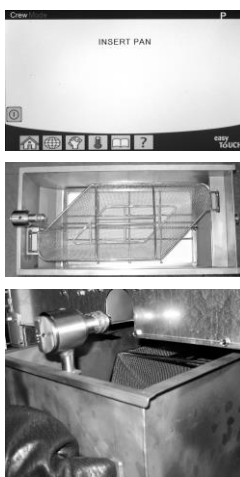
Styrenheten visar KAR OCH PANNA TORRA?.

Tryck på ✓ (JA) när karet och panna är torra och klara för användning igen.



33 Sätt in filterpannan igen.

Styrenheten visar SÄTT IN. Sätt tillbaka med alla komponenter och lägg i rent filterinlägg eller papper. Sätt filterpannan med alla invändiga komponenter installerade i fritöskåpet.



34 Fyll karet med olja.

Styrenheten visar FYLL KAR FRÅN BULK?.

Tryck på ✓ (JA) för att gå vidare till fyllning av karet. Tryck på X (NEJ) för att avsluta utan att fylla karet.



Fortsättning ►

35 Fyll karet med olja.

Styrenheten visar STARTA PÅFYLLNING? TRYCK OCH HÅLL IN. Tryck och håll in knappen för att fylla karet. Släpp knappen när karet är fyllt till den nedre oljenivålinjen.



36 Fyller

Styrenheten visar SLÄPP KNAPPEN VID FULLT medan karet fylls med olja.

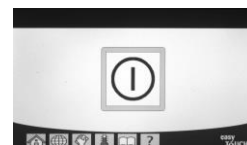
Om knappen släpps visar styrenheten FORTSÄTT FYLLA PÅ?.




Tryck på ✓ (JA) för att fortsätta fylla karet. Tryck på X (NEJ) för att avsluta utan att fylla karet.



37 Återgå till AV.

Styrenheten återgår till läge AV.



Varför	Om det höga temperaturgränsvärdet inte är rätt finns risk för allvarliga utrustningsfel och farliga arbetsbetingelser. Använd aldrig en fritös där det höga gränsvärdet inte fungerar. Utför det här testet när fritösen inte behöver användas under en timme och oljan ändå ska bytas. Kassera oljan när testet är slutfört.	
Tid som krävs	45 minuters uppvärmningstid för fritösen	25 minuter per gryta 1 timme för oljan att svalna innan avyttring.
Tidpunkt	Efter stängning. Utför det här testet när matoljan ska bytas.	För restauranger som håller öppet 24 timmar: under perioder med låg belastning när oljan ska bytas enligt schemat
Farosymboler	 Heta vätskor/ånga  Het olja  Heta ytor	

Verktyg och material



Vagn för oljeborttagning



Neoprenhandskar

Rutin

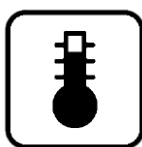
1 Förbered för tester.

Kontrollera att oljan i fritösen ska bytas enligt schemat. Oljan måste kasseras i slutet av proceduren.

Kontrollera oljenivå i fritösen. Den ska vara på den övre oljenivålinjen.



Kontrollera att fritösen är PÅ. Kontrollera oljetemperaturen genom att trycka på temperaturknappen. Oljetemperaturen ska vara över 82°C (180°F).



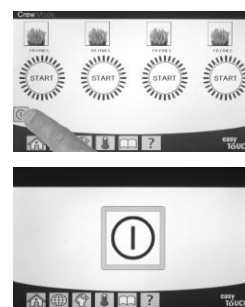
Kontrollera att kupans fettfilter sitter på plats och starta utsugsfläktarna. Fläktarna måste vara på under hela rutinen. Under den här rutinen värms oljan i fritösen upp till mycket höga temperaturer. Oljan kan ryka en aning och den kommer att vara extremt het.



Fortsättning ►

2 Stäng av styrenheten

Tryck på Av-knappen.



3 Tryck på Hem-knappen

Tryck på Hem-knappen.



4 Tryck på Service-knappen

Tryck på Service-knappen.



5 Tryck på knappen Besättning

Styrenheten visar Program Nivå 1.



Fortsättning ►

Verifiera höga temperaturgränsvärden (fortsättning)

- 6 (Endast delade kar) Välj kar
Välj och tryck på karet som ska testas.



- 7 Tryck och håll in knappen
Styrenheten visar TRYCK OCH HÅLL NER. Tryck och håll in knappen för att starta högtemperaturtestet. Styrenheten visar kartemperaturen under testet.



- 8 Karuppvärmning
Styrenheten visar HET MAX-1 när karet når $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ ($410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$). I styrenheter som används inom EU (CE-märkta) är temperaturen 202°C (395°F).



- 9 Tryck och håll in knappen
Styrenheten visar TRYCK OCH HÅLL NER. Fortsätta hålla knappen intryckt.



- 10 Högt gränsvärde öppnas
Styrenheten visar HJÄLP och MAX-2 växelvis när höga temperaturgränsvärdet öppnas mellan 217°C och 231°C (423°F och 447°F).



- 11 Högt gränsvärde – fel
Om det höga gränsvärdet inte öppnas visas HÖG TEMP FEL STÄNG AV ELEKTRICITET. Stäng av och koppla från maskinen omedelbart och ring efter service om detta inträffar.



Fortsättning ►

- 12 När oljan svalnar avslutar du till läge Av.
När karet svalnar till en temperatur under 204°C (400°F) trycker du på strömbrytarknappen för att avsluta och återgå till AV-läge.



- 13 Avyttra olja.
Efter ett högtemperaturtest ska oljan bortskaffas. Använd MSDU (oljetömningsvagn) för att avyttra oljan. Om du använder ett bulkoljesystem måste du följa rätt rutiner för att bortskaffa oljan.



- 14 Verifiera höga temperaturgränsvärden för alla återstående fritöser.
Upprepa steg 3-13 för alla återstående fritöser.

Varför	Bevara fritösens filterpump i funktionellt skick	
Tid som krävs	2 minuter att förbereda	5 minuter att slutföra
Tidpunkt	Fritösen måste vara sval vid öppning	För restauranger som håller öppet 24 timmar: Under lågvolympriod när fritös kan stängas av

Farosymboler

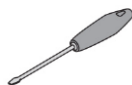
Het olja



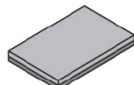
Heta ytor

Verktyg och material

O-ringar för filterpumpen



Platt skruvmejsel



Repfri skursvamp

Rutin**1 Förbered fritösen för rutinen.**

Kontrollera och förvissa dig om att fritösen är sval. Den här rutinen får endast utföras när fritösen är sval och filterpannan är tom.

**2 Ta bort filterpannan.**

Dra ut filterpannan ur skåpet.

**3 Byt ut O-ringen.**

Ta bort O-ringen från pannans munstycke. Byt ut O-ringen mot en ny O-ring. O-ringar kan köpas från lokal auktoriserad servicerepresentant.



Fortsättning ►

4 Rengör uppsamlingsrören.

Rengör invändiga och utvändiga uppsamlingsrör med en repfri skursvamp.

**5 Sätt tillbaka filterpannan.**

Sätt tillbaka pannan i fritösskåpet.

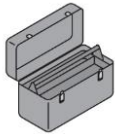
**Utrustningsvarning**

Använd endast originaltillverkarens O-ring. Dessa ringar tillverkas specifikt för användning tillsammans med heta matoljor. Allmänna O-ringar kan inte användas för den här uppgiften.

Varför	Håll fritösen i funktionellt skick.
Tid som krävs	45 minuter per blåsare för att slutföra.
Tidpunkt	Efter stängning. För restauranger som håller öppet 24 timmar: Under lågvolympriod när fritösen kan stängas av.

Farosymboler  Heta ytor  Elektricitet  Kemikalier  Vassa föremål/ytor

Verktyg och material



Verktyg som teknikern medtar



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser



Diversey McD MD











Pappershanddukar

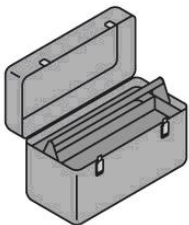
Rutin

- 1 Rengör förbränningsluftblåsaren.**
Rengör förbränningsluftblåsarna.
Följ rengöringsrutinen i operatörshandledningen.



Varför	Frymaster rekommenderar att en fabriksauktoriserad tekniker inspekterar denna apparat minst en gång om året. Detta hjälper till att hålla utrustningen i säkert funktionsdugligt skick och med högsta prestanda.	
Tid som krävs	Används ej	1 timme per fritös för att slutföra inspektionen
Tidpunkt	Inspektionen ska schemaläggas av arbetsplatsen på ett sådant sätt att verksamheten inte avbryts samt ge servicepersonalen ordentlig tillgång till utrustningen.	
Farosymboler	 Kemikalier  Elektricitet  Het olja  Heta ytor  Manuell hantering	 Rörliga delar  Vassa föremål/ytor  Hala golv

Verktyg och material



Verktyg som teknikern medtar

Rutin

ENDAST BEHÖRIGA TEKNIKER

1 Kontroll av skåp

Inspektera skåpet inuti och utanpå, framtill och baktill och se om några oljeavlagringar har byggts upp.



Heta ytor

2 Kontroll av element

Bekräfta att värmeelementen är i gott skick utan ansamling av kol eller ansamling av hårdnad olja. Kontrollera att elementen inte visar tecken på överdriven torrgång.

3 Kontroll av lutning

Bekräfta att lutningsmekanismen fungerar rätt när du lyfter och sänker elementen och att elementens ledningar inte fastnar eller skaver.

Fortsättning ►

4 Kontrollera fritösens återhämtningstid.

Kontrollera fritösens senaste återhämtningstid på alla kar, med rutinen i FR6 M1. Den senaste återhämtningstiden ska vara kortare än 1:40 (en minut, fyrtio sekunder).

Om fritösens återhämtningstid är kortare än 1:40 (en minut, fyrtio sekunder). Rutinen är avslutad för det här karet. Gå till steg 6.

5 Justera fritösen om så behövs.

Om fritösens återhämtningstid inte är acceptabel ska du kontrollera nedanstående punkter på fritösen. Om du hittar några problem ska de åtgärdas enligt beskrivningen.

För elektriska fritöser ska du kontrollera att de stora strömförsörjningskontaktarna är korrekt anslutna. Justera efter behov. Fortsätt till steg 6.

6 Kontrollera strömförbrukningen

Kontrollera att värmeelementens strömförbrukning är inom tillåtet intervall enligt indikeringen på apparatens märkskylt.

Fortsättning ►

Årlig inspektion (endast elektriska fritöser) (fortsättning)

7 Kontrollera sonden

Kontrollera att sönerna för temperatur, AIF, ATO, oljenivåsensor (OIB) och höga gränsvärden är rätt anslutna, åtdragna och fungerar korrekt, samt att fästbeslag och sondskydd finns och är korrekt installerade.

8 Kontrollera elektriska komponenter

Kontrollera att komponenter i komponentdosa och kontaktdonsdosa (dator/styrenhet, reläer, gränssnittskort, transformatorer, kontaktdon osv.) är i gott skick och fria från olja och annat skräp.

9 Kontrollera kablageanslutningar

Bekräfta att ledningsanslutningar till komponentlåda och kontaktdonsdosa är sitter fast och att ledningar är i gott skick.

10 Kontrollera säkerhetsutrustning

Bekräfta att alla säkerhetsfunktioner (dvs. kontaktskydd, säkerhetsbrytare för dränering, återställningsbrytare osv.) finns och fungerar korrekt.

11 Kontrollera frityrgryta









Bekräfta att frityrgrytan är i gott skick och inte läcker och att frityrgrytans isolering är i gott skick.

12 Kontrollera kablage

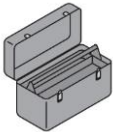
Bekräfta att alla kablage och anslutningar sitter fast och är i gott skick.

13 Kontrollera oljeledning

Inspektera alla oljeretur- och avloppsrör beträffande läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.

Varför	Frymaster rekommenderar att en fabriksauktoriseraad tekniker inspekterar denna apparat minst en gång om året. Detta hjälper till att hålla utrustningen i säkert funktionsdugligt skick och med högsta prestanda.
Tid som krävs	1,5 timmar att genomföra
Tidpunkt	Inspektionen ska schemaläggas av arbetsplatsen på ett sådant sätt att verksamheten inte avbryts samt ge servicepersonalen ordentlig tillgång till utrustningen.
Farosymboler	 Kemikalier  Elektricitet  Het olja  Heta ytor  Manuell hantering  Rörliga delar  Vassa föremål/ytor  Hala golv

Verktyg och material



Verktyg som teknikern medtar

Rutin

ENDAST BEHÖRIGA TEKNIKER

1 Kontroll av skåp

Inspektera skåpet inuti och utanpå, framtill och baktill och se om några oljeavlagringar har byggts upp.



Heta ytor

2 Kontrollera det reglerade gastrycket.

Kontakta det lokala gasbolaget eller en serviceagentur för att kontrollera gastrycket ut ur var och en av fritösens gasregulatorer.

För naturgas måste trycket vara 3,0 in. W.C. (76 mm W.C.) För propangas måste trycket vara 8,25 in. W.C. (210 mm W.C.)

Om trycket inte uppfyller dessa standarder ska du be leverantören eller gasbolaget att justera trycket tills det uppfyller standarden.

3 Kontrollera sonden

Bekräfta att sonder för temperatur och höga gränser är ordentligt anslutna, åtdragna och fungerar korrekt, och att beslag och sondskydd finns och är korrekt installerade.

4 Rengör och byt ut gasventilens luftningsrör.

Rengör och byt ut gasventilens luftningsrör. Följ rengöringsrutinen i servicehandboken.

Fortsättning ►

5 Rengör förbränningsluftblåsaren.

Rengör förbränningsluftblåsarna. Följ rengöringsrutinen i servicehandboken.

6 Kontrollera fritösens återhämtningstid.

Kontrollera fritösens senaste återhämtningstid på alla kar, med rutinen i FR6 M1. Den senaste återhämtningstiden ska vara kortare än 2:25 (två minuter, tjugofem sekunder).

Om fritösens återhämtningstid understiger 2:25 (två minuter, tjugofem sekunder) har rutinen slutförts för det här karet. Gå till steg 9.

Fortsättning ►

Årlig inspektion (endast gasfritöser) (fortsättning)

7 Kontrollera förbränningen.

Om fritösens återhämtningstid understiger 2:25 (två minuter, tjugofem sekunder) hoppar du över det här steget.

Anslut multimetern i serie med den vita flamsensorn på tändaren. Låt brännaren köra i minst en minut efter att smältcykeln har slutförts. Efter en (1) minut ska avläsningen på multimetern normalt visa en ström från 2,0µA och 2,5µA på Fenwal-moduler. Andra avlästa värden är inte acceptabla.

Efter 90 sekunders oavbruten drift ska du kontrollera färgen på brännaren. Brännaren ska lysa klart orangerött. Använd diagrammet med färgjämförelse för brännaren på insidan av fritösens lucka för att identifiera korrekt färg. En blå flamma eller mörka fläckar på brännarytan är inte acceptabelt.

8 Justera förbränningsluftens blåsare om så behövs.

Om fritösens återhämtningstid understiger 2:25 (två minuter, tjugofem sekunder) hoppar du över det här steget.

Om multimeteravläsningen eller brännarfärgen är underkända ska du justera insugsplåten för förbränningsluftens blåsare.

Lossa låsmuttrarna på insugsplåten med en liten skiftnyckel. Öppna eller stäng plåten och justera luftflödet medan du läser av multimetern och kontrollerar färgen på brännaren. En blå flamma betyder i regel att brännaren inte får tillräckligt med luft. Mörka fläckar på brännaren betyder i regel att brännaren får för mycket luft.

När det avlästa mikroampere-värdet ligger inom det acceptabla intervallet och brännarfärgen är klart orangeröd låser du plåten på plats. Dra sedan åt insugsplåtens låsmuttrar.

9 Kontrollera säkerhetsutrustning

Kontrollera att alla säkerhetsanordningar (dvs. säkerhetsbrytare för tömning, återställningsomkopplare, osv.) finns och fungerar korrekt.

10 Kontrollera frityrgryta

Bekräfta att frityrgrytan är i gott skick och inte läcker och att frityrgrytans isolering är i gott skick.

11 Kontrollera kablage

Bekräfta att alla kablage och anslutningar sitter fast och är i gott skick.

Fortsättning ►

12 Kontrollera oljeledningar

Inspektera alla oljeretur- och avloppsrör beträffande läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.

13 Upprepa stegen på återstående fritöser.

Upprepa steg 2 till 12 för varje återstående kar i fritösen.

DENNA SIDA HAR AVSIKTLIGEN LÄMNATS BLANK.