

Frymaster

Modelnumre BIELA14-T og BIGLA30-T
LOV – Low Oil Volume (lav oliemængde)

Daglige vedligeholdelsesopgaver

- FR 6 D1 Rengøring af
friturestation
- FR 6 D2 Vedligeholdelse af
filter

Ugentlige vedligeholdelsesopgaver

- FR 6 W1 Rengøring bag
friturestationer

**Vedligeholdelsesopgave hver
fjortende dag**

- FR 6 B1 Kalibrering af
friturestation

Månedlig vedligeholdelsesopgave

- FR 6 M1 Kalibrering af
friturestationens
genvindingstid
- FR 6 M2 Rengøring af
oliesensor

Kvartalsvise vedligeholdelsesopgaver

- FR 6 Q1 Grundig rengøring,
JIB-system
- FR 6 Q2 Grundig rengøring,
olietanksystem
- FR 6 Q3 Kontrol af
grænseafbryder
- FR 6 Q4 Inspektion af O-ringe
- FR 6 Q5 Rengøring af
forbrændingsluftblæser

Årlige vedligeholdelsesopgaver

- FR 6 A1-T Serviceeftersyn (Kun
elektriske friturestationer)
- FR6 A2- T Serviceeftersyn (Kun
gasdrevne friturestationer)

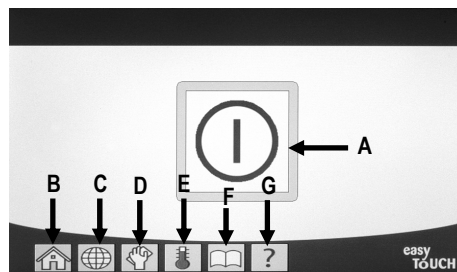
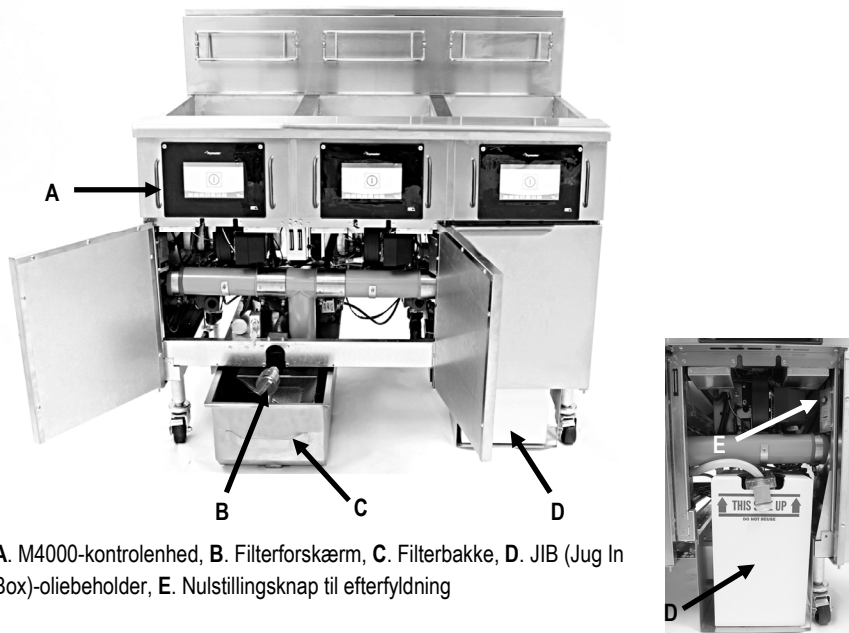
07/2018



Danish / Dansk

Kontrolenhed M4000

A. ON/OFF-knap (sluk/tænd-knap). Startknap, C. Knap til at skifte sprog, produktknapper,
D. Filterknap, E. Temperaturknap, F. Menuknap, G. Informationsknap

**Model BIGLA30-T**

A. M4000-kontrolenhed, B. Filterforskærm, C. Filterbakke, D. JIB (Jug In Box)-oliebeholder, E. Nulstillingsknap til efterfyldning

⚠ Farer

Disse symboler gør dig opmærksom på en mulig risiko for personskade.

⚠ Pas på udstyret!

Se efter dette symbol for at få oplysninger om, hvordan det undgås at beskadige udstyret, mens der udføres en procedure.

★ Tips

Se efter dette symbol for at finde nyttige tips til at udføre en procedure.

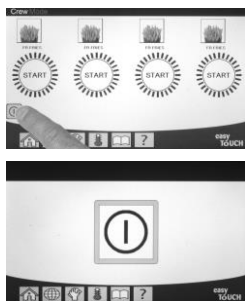
Hvorfor	For at fjerne karamelliseret olie fra friturestationen og rengøre varmelegemet.	
Påkrævet tid	5 minutters forberedelse	15 minutter til at udføre opgaven (5 minutter pr. kar)
Tidspunkt på dagen	Under stille perioder	For døgnrestauranter: Om natten eller under stille perioder
Faresymboler	 Varm olie  Varme overflader  Skarpe genstande/overflader  Elektricitet  Kemikalier	

Redskaber og tilbehør



Procedure

- Sluk for friturestationerne.**
Sluk for strømmen til alle friturestationer.



- Tag beskyttelsestøjet på.**
Brug McDonald's godkendte sikkerhedsudstyr, herunder forklæde, der er modstandsdygtigt over for varme, ansigtssvæn og neoprenhandsker.



Denne procedure skal gøres for kun ét kar ad gangen.



Varm olie

Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.

- Rengør området omkring varmelegemets (navets) forside og overside (kun elektriske friturestationer)**
Tag varmemodstandsdygtige handsker på, og anbring lågene på friturekarrene. Sørg for, at lågene passer med friturekarrene.



Varm olie



Varme overflader

Brug en lille mængde QSR Fryer Cleanser på en varmebestandig svamp eller en ridsefri skuresvamp (kun elektrisk friturestation). Brug varmebestandig eller ridsefri skuresvamp til at rengøre rundt om varmelegemets nav og omkringliggende område.



Når området er blevet rengjort, tørres rester op med et viskestykke/håndklæde fugtet med rengøringsmiddel. **Sørg for, at viskestykket/håndklædet ikke drypper med opløsning rundt om den varme olie.**

Fjern friturekarrets låg, og fjern kurvens stativ ved hjælp af friturestationens ven. Sæt det til side. Løft varmelegemer ved hjælp af friturestationens ven.



Sæt lågene til friturekarrene på igen, og tør overskydende olie af varmelegemerne ved hjælp af papirhåndklæder.



4 Rengør området omkring undersiden af varmelegemets nav (kun elektrisk friturestation).

Brug en lille mængde QSR Fryer Cleanser på en varmebestandig svamp eller en ridsefri skuresvamp.

Brug en varmebestandig svamp eller ridsefri skuresvamp til at rengøre undersiden af varmelegemets nav og omkringliggende område.

Når området er blevet rengjort, tørres rester op med et viskestykke/håndklæde fugtet med rengøringsmiddel. **Sørg for, at viskestykket/håndklædet ikke drypper** med opløsning rundt om den varme olie.

Fjern friturekarrets låg. Sænk varmelegemerne, og sæt kurvens stativ på plads igen ved hjælp af friturestationens ven.



5 Tør overflader af.

Kom Heavy Duty Degreaser, McD MD eller McD UR-opløsning på et rent håndklæde/viskestykke fugtet med rengøringsmiddel for grundigt at tørre alle friturestationens overflader af for at fjerne fedt og ophobning af snavs. Sørg for, at håndklædet/viskestykket ikke drypper med opløsning rundt om den varme olie. Lad overfladen lufttørre.



Varme overflader



Varm olie

Olien i friturestationen kan være meget varm.



Pas på udstyret!

Vær opmærksom på, at der ikke drypper vand ned i elektriske dele, når udstyret tørres af.

6 Gentag proceduren for de resterende kar.

Hvorfor Renser karret for krummer og filtrerer grundigt olien for at forlænge oliens levetid

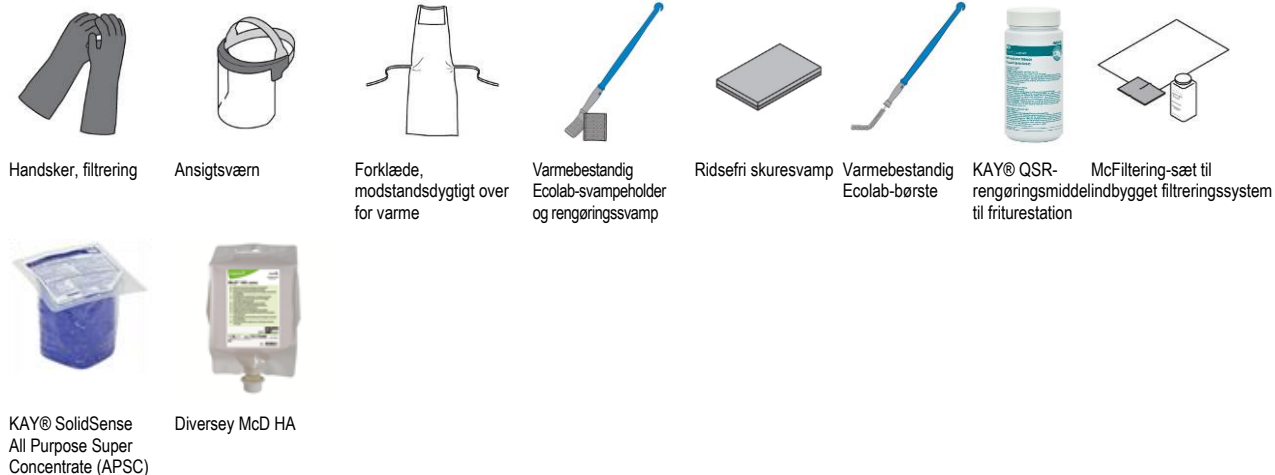
Påkrævet tid 5 minutters forberedelse 10 minutter pr. kar til at udføre opgaven

Tidspunkt på dagen Under stille perioder.

Faresymboler

 Kemikalier	 Elektricitet	 Varm væske/damp	 Varm olie	 Varme overflader
 Manuel håndtering	 Bevægelige dele	 Skarpe genstande/overflader	 Glatte gulve	

Værktøjer og tilbehør



Procedure

- Tryk på knappen FILTER**
Sørg for, at der er tændt for friturestationen og olien er varm for at opnå de bedste mulige resultater i forbindelse med filtreringen. Tryk på filterknappen nederst på skærmen for at gå til filtermenuen.



Denne procedure skal gøres for kun ét kar ad gangen.

- Vælg vedligeholdelse af filter**
Vælg og tryk på MAINTENANCE FILTER (VEDLIGEHOLDELSERING) fra listen.



fortsat ►

- Tryk på ✓-knappen**
Kontrolenheden viser MAINTENANCE FILTRATION? (VEDLIGEHOLDELSERING?)



Tryk på ✓-knappen for at fortsætte.

Tryk på X-knappen for NO (NEJ), og kontrolenheden går tilbage til normal drift/betjening.

- Tag beskyttelsestøjet på.**
Brug McDonald's godkendte sikkerhedsudstyr, herunder forklæde, der er modstandsdygtigt over for varme, ansigtsskærm og neoprenhandsker.



fortsat ►

Tryk på ✓-knappen.

 **Varm olie**
Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.

Vedligeholdelse af filter (fortsat)

5 Kontrollér filterbakke

Sørg for, at filterbakken og bakkens låg er sat ordentligt på plads.

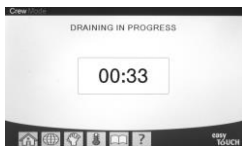
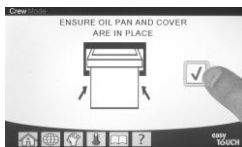
Tryk på ✓-knappen.

Olien tømmes fra karret.



Tips

Hvis filterbakken ikke er sat ordentligt på plads, vises et "P" i øverste højre hjørne.



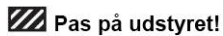
6 Løft varmelegemer (kun elektrisk friturestation)

Når karret er blevet tømt for olie, løftes de hængslede varmelegemer.



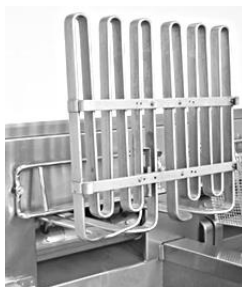
Varmer overflader

Anvend beskyttelseshandsker ved løft af varmelegemer, da det ellers kan medføre forbrændinger.



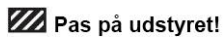
Pas på udstyret!

Pas på ikke at beskadige sonden i midten af varmelegemet.



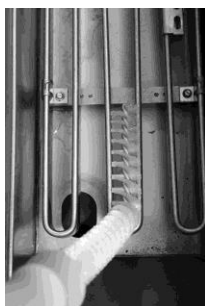
7 Skrub karret indvendigt

Brug den varmebestandige svampeholder, rengøringsvamp eller den ridsefri skuresvamp og en lille mængde KAY QSR-rengøringsmiddel til at skrubbe karrets sider, hjørner og bund. Brug den varmebestandige børste til at fjerne ophobet snavs fra varmelegemerne (kun elektrisk friturestation), karrenes hjørner og andre områder, der er svære at nå.



Pas på udstyret!

Pas på ikke at beskadige sonderne.



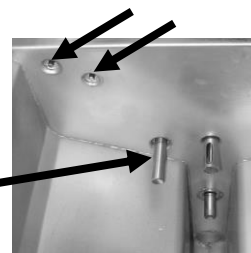
fortsat ►

8 Rengør og skrub rundt om oliesensorerne.

Brug den varmebestandige svamp eller den ridsefri skuresvamp og rengøringsmiddel til at fjerne karamelliseret olie fra oliesensorerne (kun gasdrevne friturestationer). Tør grundigt ved brug af papirhåndklæder for at fjerne eventuelle rester.

Fjern sedimentet rundt om AIF- og ATO-sensorer (alle friturestationer). Brug en skruetrækker eller lignende værktøj, som kan komme rundt om sonden. Pas på ikke at beskadige sonden.

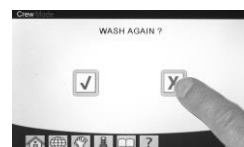
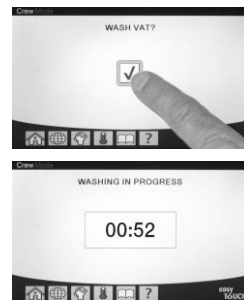
Tryk på ✓-knappen, når du er færdig.



9 Vask

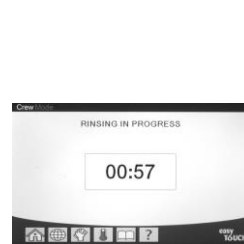
Kontrolenheden viser WASH VAT? (VASK KAR?)

Sænk varmelegemerne (kun elektrisk friturestation), og tryk på ✓-knappen. Kontrolenheden viser WASHING IN PROGRESS (VASK UDFØRES), mens olien skylles gennem karret.



10 Vask igen

Når vaskecyklussen er afsluttet, viser kontrolenheden WASH AGAIN? (VASK IGEN?) Hvis karret er rent, så tryk på X-knappen. Hvis karret ikke er rent, så tryk på ✓-knappen for at gentage trin 9.



11 Skylning

Kontrolenheden viser RINSING IN PROGRESS (SKYLNING UDFØRES), mens karret fyldes med olie og derefter tømmes for at skylle det.



12 Skyl igen

Når skylningen er afsluttet, viser kontrolenheden RINSE AGAIN? (SKYL IGEN?) Hvis karret er rent, så tryk på X-knappen. Hvis karret ikke er rent, så tryk på ✓-knappen for at gentage trin 11.

fortsat ►

Vedligeholdelse af filter (fortsat)

13 Polering

Kontrolenheden viser POLISH? Tryk på ✓-knappen for YES (JA). Kontrolenheden viser POLISHING (POLERER) skiftevis med nedtællingstimeren, mens olien cirkuleres gennem filtersystemet i 5 minutter.



14 Fyld kar

Når poleringscyklussen er afsluttet, viser kontrolenheden FILL VAT? (FYLD KAR?) Tryk på ✓-knappen, og karret fyldes med olie.



15 Er karret fuld?

Når karret er fuld, viser kontrolenheden IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?) Tryk på X-knappen for at køre pumpen igen, hvis karret **IKKE** er fuld. Tryk på ✓-knappen, når karret er fuld.



16 Tænd for strømmen

Tryk på strømknapen for at tænde for kontrolenheden, og få friturestationen til at genoptage normal drift.



★ Tips

Hvis filterpuden ikke er blevet skiftet, viser kontrolenheden "CHANGE FILTER PAD?" (SKIFT FILTERPUDE?). Tryk på ✓-knappen for at annullere meddelelsen, men den vises igen hver 4. minut, indtil filterpuden eller -papiret er blevet udskiftet.



fortsat ►

17 Træk filterbakken ud

Træk filterbakken lidt ud af kabinettet, og vent indtil den stopper med at dryppe, før den trækkes helt ud.

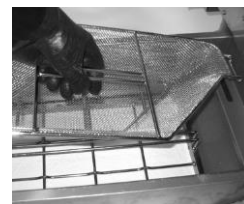
⚠ Varme overflader

Filterbakken kan være varm! Brug beskyttelseshandsker, da der risiko for alvorlige forbrændinger.



18 Fjern krummekurven

Løft krummekurven ud af filterbakken. Tør olie og krummer af krummekurven. Rengør krummekurven med vand og sæbe, og skyl den grundigt med varmt vand.



19 Fjern filtergitteret

Fjern filtergitteret, og rengør det med varm SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) eller McD HA-opløsning i vasken. Skyl **grundigt** med varmt vand.



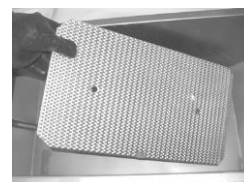
20 Fjern filterpuden eller -papiret fra bakken

Træk filterpuden eller -papiret af bakken, og bortskaf den/det.



21 Fjern bundskærmen

Træk bundskærmen af bakken, og rengør den med varm SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) eller McD HA-opløsning i vasken. Skyl **grundigt** med varmt vand.



22 Rengør filterets afløbsbakke

Tør olie og krummer af filterbakken.



fortsat ►

23 Genmonter

Genmonter i omvendt rækkefølge; sæt bundskærmen i filterbakken først, efterfulgt af filterpuden med den ru side opad eller filterpapiret, derefter filtergitteret og til sidst krummekurven.



★ Tips

Sørg for, at filterbakken, bundskærmen, krummekurven og filtergitteret er helt tørre, før filterpuden anbringes i bakken, da vand vil opløse filterpuden.

Hvorfor For at sikre tilberedte produkter af høj kvalitet og reducere muligheden for brand i nærheden af friturestationen

Påkrævet tid 5 minutters forberedelse 45 minutter til at udføre opgaven

Tidspunkt på dagen Efter lukketid For døgnrestauranter: Om natten eller under stille perioder

Faresymboler

⚡ Elektricitet ⚠ Varm olie ⚠ Varme overflader ⚠ Manuel håndtering

⚠ Skarpe genstande/overflader ⚠ Glatte gulve

Redskaber og tilbehør



Gulvbørste



Nylonbørste



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



Spand, rene og sterile klude/viskestykker



Spand, beskidte klude/viskestykker



Advarselsskilt for vådt gulv



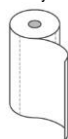
Moppe



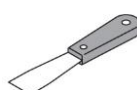
Moppespand



Moppevrider



Papirhåndklæder



Spatel



Neoprenhandsker

Procedure

- Sluk for friturestationerne.**
Sluk for strømmen til alle friturestationer.



- Fjern og tøm fedtbakke og -kop.**
Fjern fedtbakken fra emhætten. Fjern fedtkoppen fra emhætten. Fedtbakken og -koppen findes neden under emhættefiltrene. Hæld olie fra fedtbakken og -koppen i bortskaffelsesvognen.



Varm olie

Olien i fedtbakken og -koppen kan være varm. Brug handsker.

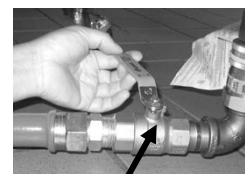
fortsat ►

- Luk for og afbryd gasforsyningen.**
Spring dette trin over, hvis friturestationen ikke er en gasdrevet friturestation.

Hvis friturestationen er en gasdrevet friturestation, så brug den manuelle lukkeventil til at lukke for gasforsyningen. Den manuelle lukkeventil er placeret på gasforsyningsledningen før lynkoblingerne. Afbryd derefter gasledningen fra friturestationen via lynkoblingen.

Pas på udstyret!

Brug kun den manuelle lukkeventil til at lukke for gassen. Brug ikke lynkoblingerne.



Manuel nedlukning

fortsat ►

4 Gør friturestationen klar til rengøring.

Løsn låsene på friturestationens hjul.

Hvis friturestationen har et lille kappestykke, løftes forkanten på kappestykket så langt, at stænkpladen er fri af filterhylden. Rul friturestationen væk fra brandvæggen, bare indtil kappestykket er fri af filterhylden.

Fastgør kappestykket, hvis der findes et. Sæt lågene på alle friturekar.

Rul friturestationen længere væk fra brandvæggen, langt nok til at gøre rent bag friturestationen.



Varm olie

Olien i friturestationen kan være meget varm. Rul langsomt friturestationen for at undgå at sprøjte olien. Brug handsker.

5 Afbryd friturestationen fra elforsyningen.

Tag friturestationens ledning ud af stikkontakten ved at trække i stikkets hoveddel. Det er muligvis nødvendigt at vrikke stikket lidt til siden for at få det ud af stikkontakten.



Elektricitet

6 Rengør friturestationens filtre.

Fjern friturestationens filtre fra emhætten. Tag filtrene til den tredobbelte vask, og læg dem i blød i KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) eller Diversey McD HA.



Kemikalier

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

fortsat ►

7 Skrab området bag friturestationen.

Brug en spatel til at skrab alt blødt fedtstof og hård sod fra området bag friturestationen. Rengør følgende område i denne rækkefølge: De dele af aftrækskanalen, du kan nå, bagsiden af emhætten, emhættens sider og området omkring friturefilterets nedsænkning.



På en elektrisk friturestation bruges spatelen til at skrab alt blødt fedtstof og hård sod fra alle metalplader rundt om friturestationen, afstandsstykket og friturestationens stativ. Gå til trin 8, når disse områder er rengjorte.

På en gasdreven friturestation bruges spatelen til at skrab alt blødt fedt og hård sod fra disse områder i følgende rækkefølge: Trækregulator, alle metalplader rundt om friturestationen, det aftagelige gravitationsblad, forseglingsvinklen, afstandsstykket og friturestationens stativ.

Vær forsigtig med ikke at spilde blødt fedt eller hård sod ned i den gasdrevne friturestations røgkanal under rengøringen.

▨ Pas på udstyret!

Ødelæg ikke det brandsikrede smelteled i den nederste del af aftrækskanalen. Hvis leddet ødelægges, udløses brandslukningssystemet.

fortsat ►

8 Rengør området bag friturestationerne.

Brug en nylonbørste, en gulvbørste og en spand med varm KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) eller Diversey McD HA-opløsning til at skrubbe alle de områder, der blev skrabet under trin 7. Rengør områderne i samme rækkefølge, som de blev skrabet under trin 7. Brug derefter gulvbørsten til at skrubbe gulvet rundt om friturestationen.

Aftør alle områder med papirhåndklæder, indtil de er rene og tørre.



Glatte gulve

Gulvet kan være glat efter skrubning.

9 Bed daglig leder om at inspicere resultatet.

Bed en daglig leder om at inspicere dit arbejde og godkendte rengøringen. Gentag rengøringen, hvis din leder finder det nødvendigt.

10 Vask friturestationens ben og rullehjul.

Brug en nylonbørste og en spand med varm KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) eller Diversey McD HA-opløsning til at friturestationens ben og rullehjul. Aftør med papirhåndklæder.



11 Vask gulvet omkring friturestationen.

Brug en moppe og en spand med varm KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)-opløsning til at vaske hele gulvet omkring friturestationen.



Glatte gulve

Gulvet kan være vådt efter vask.

fortsat ►

12 Lad overfladerne tørre.

Lad alle overflader på friturestation, væg og gulv lufttørre.



13 Tilslut friturestationen til elforsyningen igen.

Rul forsigtigt friturestationen så langt frem mod strømutaget, at det er muligt at sætte stikket i stikkontakten. Sæt friturestationens stik i stikkontakten.



Elektricitet



Varm olie

Olien i friturestationen kan være meget varm. Rul langsomt friturestationen for at undgå at sprøjte olien.

14 Gør friturestationen klar til brug.

Rul forsigtigt friturestationen frem, indtil den er tæt på filterhylden. Fjern alle låg til friturekarrene. Løft forenden af kappestykket, så stænkpladen er fri af filterhylden, og rul forsigtigt friturestationen ind på dens normale plads.



15 Tilslut friturestationen til gasforsyningen.

Spring dette trin over, hvis friturestationen er en elektrisk friturestation.

Kontrollér begge ender af lynkoblingen for fedt. Tør lynkoblingen af om nødvendigt. Tilslut koblingen til gasledningens kobling.



fortsat ►



Pas på udstyret!

Sørg for, at gaslynkoblingen er fuldstændig tilkoblet og sammenlåst, før du tænder for gasforsyningen.

Rengør området bag friturestationerne (fortsat)

16 Genmonter friturestationens filtre og fedtbakke.

Fastlås hjulene. Genmonter friturestationens filtre og fedtbakke i emhætten.



17 Tænd for gassen.

Spring dette trin over, hvis friturestationen er en elektrisk friturestation.



Drej den manuelle lukkeventil til gas til on-position. Tænd for computeren for at kontrollere, at brænderne gentænder. Sluk for computeren efter gentænding af brænderne.

18 Rengør området bag de andre friturestationer.

Gentag trin 1 til 17 for alle resterende friturestationer.



Hvorfor For at opretholde fødevarestandarder

Påkrævet tid 1 minuts forberedelse

5 minutter til at udføre opgaven, når friturestationen har nået sin tilberedningstemperatur. Friturestationen bør nå tilberedningstemperaturen på ca. 45 minutter.
For døgnrestauranter: under stille perioder

Tidspunkt på dagen Ved åbning

Faresymboler  Varm olie  Varmer overflader

Redskaber og tilbehør



Pyrometer med friturekarsonde



Neoprenhandsker

Procedure

1 Kalibrér pyrometeret.

Fyld en kop til varme drikke med is, og fyld derefter kold vand fra vanddispenseren, så det dækker isen. Koppen bør indeholde 50 % is og 50 % vand.

Anbring sonden i vandet

Anbring sonden i isvandet, og rør rundt, indtil temperaturlæsningen er stabiliseret.

Aflæs temperaturen

Aflæsningen bør være 0 °C (32 °F) plus eller minus 1 °C (2 °F). Hvis ikke, skal pyrometeret muligvis kalibreres, repareres eller udskiftes. Ved kalibrering føles procedurene for kalibrering, kontrol og justering, der er givet af pyrometerets producent.



2 Tænd for friturestationen, og opvarm olien.

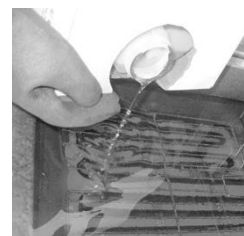
Tryk på on/off-knappen (tænd/sluk-knappen) for at tænde for friturestationen. Indstil friturestationen til produktet, der skal tilberedes. Lad olien i friturestationen nå op på tilberedningstemperaturen, og sluk derefter for varmen.



fortsat ►

3 Kontrollér olieniveauet.

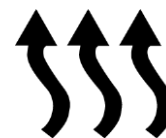
Kontrollér olieniveauet, når olien har nået tilberedningstemperaturen. Hvis olien er over "oliestandslinjen", skal der fjernes olie, indtil olien er på linjen, ved at tømme olie ned i bakken eller bortskaffelsesenheden. Hvis olien er under "oliestandslinjen", skal der påfyldes olie, indtil olien når linjen.



Olien i friturestationen er meget varm.
Brug handsker.

4 Genstart karret.

Lad karret gennemgå en tænd/sluk-cyklus 3 gange. Varmeindikatoren tænder, når friturestationen varmer.

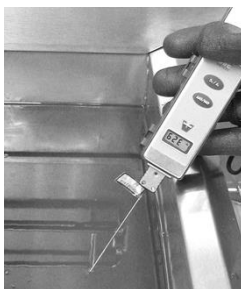


fortsat ►

Kalibrering af friturestation (fortsat)

5 Aflæs olietemperaturen.

Sæt pyrometerets sonde ned i den varme olie i friturekarret, så olien er ca. 2,5 cm (1 tommer) fra sonden. Sondens tip skal være ca. 7,6 cm (3 tommer) under oliens overflade. Lad temperaturaflæsningen stabilisere sig.



6 Få vist temperatur på friturestation.

Tryk på temperaturknappen for det kar, hvor pyrometeraflæsningen blev testet. Displayet vil vise karrets temperatur.



7 Sammenlign temperaturaflæsninger.

Sammenlign temperaturaflæsningen på pyrometeret med den tilsvarende temperatur på displayet.



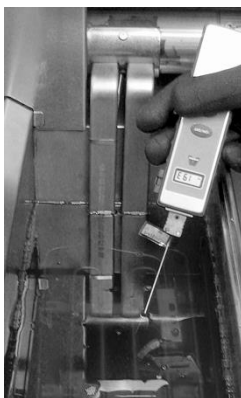
Hvis de to temperaturer er mindre end 3 °C (5 °F) fra hinanden (enten plus eller minus), er det ikke nødvendigt at justere temperaturindstillingen.

Hvis de to temperaturer er mere end 3 °C (5 °F) fra hinanden (enten plus eller minus), er det nødvendigt at informere en servicetekniker om problemet.

8 Gentag proceduren for den anden side af et delt kar.

Spring dette trin over, hvis det testede kar var et helt kar, og gå til trin 9.

Hvis det testede kar var en side af et delt kar, gentages trin 5 til 7 for den anden side af det delte kar.



fortsat ►

9 Afslut kontrol af kalibrering.

Når trin 5 til 7 er afsluttet for karret (herunder for begge sider af et delt kar), så tryk på on/off-knappen (tænd/sluk-knappen) for at afslutte kontrollen af karrets kalibrering.



10 Kalibrér de resterende friturestationer.

Gentag trin 1 til 9 for alle resterende friturestationer.



Hvorfor	For at opretholde fødevarestandarden for friturestegte produkter	
Påkrævet tid	1 minuts forberedelse	5 minutter til at udføre opgaven
Tidspunkt på dagen	Ved åbning	For døgnrestauranter: Om morgenen
Faresymboler	 Varm olie  Varme overflader	

Værktøjer og tilbehør



Papir og blyant

Procedure

- 1 Tænd for friturestationen.**
Tryk på on/off-knappen (tænd/sluk-knappen) for at tænde for friturestationen. Displayet vil vise "PREHEAT" (FORVARME) eller "START".



- 2 Kontrollér den seneste genvindingstid.**
Friturestationen registrerer automatisk friturestationens genvindingstid, hver gang temperaturen i karret stiger fra 121 °C (250 °F) til 149 °C (300 °F).



Tryk på "?"-knappen.
Tryk på knappen RECOVERY (GENVINDING). Displayet vil vise den seneste genvindingstid i begge displays. Skriv genvindingstiden ned.

BEMÆRK: Hvis friturestationen anvender fast fedtstof, skal fedtstoffet omrøres, efter at friturestationen afslutter smeltetemperaturen og inden friturestationen når op på 121 °C (250 °F) for at forhindre store mængder fast fedtstof i at øge genvindingstiderne.



fortsat ►

- 3 Sammenlign den seneste genvindingstid med den acceptable genvindingstid.**
Den acceptable genvindingstid for elektriske friturestationer er mindre end 1:40 (ét minut og fyrre sekunder). Den acceptable genvindingstid for gasdrevne friturestationer er mindre end 2:25 (to minutter og femogtyve sekunder).



Hvis genvindingstiden, du skrev ned, er kortere end friturestationens acceptable genvindingstid, er friturestationens ydeevne acceptabel. Gå til trin 5.

Hvis genvindingstiden, du skrev ned, er længere end friturestationens acceptable genvindingstid, er friturestationens ydeevne ikke acceptabel. Gå til næste trin.

fortsat ►

4 Justér friturestationen om nødvendigt.

Hvis friturestationens genvindingstid ikke er acceptabel, skal følgende dele på friturestationen kontrolleres. Løs eventuelle problemer som beskrevet.



Kontrollér, at det store strømstik er sat ordentligt i stikkontakten (kun elektriske friturestationer). Justér om nødvendigt.

Kontrollér pakningens vinkel, gravitationsblad og afstandsstykke (kun gasdrevne friturestationer). Justér deres placering om nødvendigt.

Kontrollér luftstrømning og forbrændingsluftblæser (kun gasdrevne friturestationer). Justér om nødvendigt.

Kontrollér strålebrænderens tilstand (kun gasdrevne friturestationer).

Der henvises til fejlfindingsguiden i betjeningsvejledningen.

5 Kalibrér de resterende friturestationer igen.

Gentag trin 1 til 4 for alle resterende friturekar.



6 Kontrollér genvindingstiden igen.

Ring til Frymasters servicehotline for hjælp på 1-800-551-8633, hvis genvindingstiden ikke opnås inden for den korrekte tidsramme.



Hvorfor

For at fjerne karamelliseret olie fra oliesensoren for at forhindre varmesvigt.

Påkrævet tid

5 minutters forberedelse

15 minutter til at udføre opgaven (5 minutter pr. kar)

Tidspunkt på dagen

Under stille perioder.

Faresymboler


Varm olie



Varme overflader



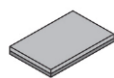
Kemikalier



Varm væske/damp

Redskaber og tilbehør


Varmebestandig
Ecolab-
svampeholder og
rengøringsvamp



Ridsefri skuresvamp



Neoprenhandsker til
filtrering



Ansigtssvæn



Forklæde,
modstandsdygtigt
over for varme



KAY® QSR-
rengøringsmiddel
til friturestation



Papirhåndklæder

Procedure
1 Forbered rengøring af oliesensoren, og sluk for friturestationen.

Tag neoprenhandsker, varmemodstandsdygtigt forklæde og ansigtssvæn på. Dette udstyr skal bæres under hele proceduren.

Denne procedure skal gøres for kun ét kar ad gangen.

Tryk på on/off-knappen (tænd/sluk-knappen) for at slukke for friturestationen.


2 Tryk på knappen FILTER.

Tryk på filterknappen nederst på skærmen for at gå til filtermenuen.


3 Vælg tøm olie

Vælg, og tryk på DRAIN OIL (TØM OLIE) fra listen.



fortsat ►

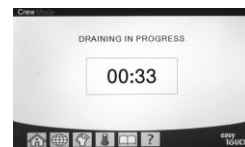
4 Tryk på YES (JA) (✓)-knappen.

Kontrolenheden viser "DRAIN OIL TO PAN?" (TØM OLIE I BAKKE?).

Tryk på YES (JA) (✓)-knappen for at fortsætte.


5 Tømning

Olien tømmes fra karret.


6 Tryk på YES (JA) (✓)-knappen.

Når karret er tomt, viser kontrolenheden "IS VAT EMPTY?" (ER KARRET TØMT?).

Tryk på YES (JA) (✓)-knappen for at fortsætte.



fortsat ►

Rengøring af oliesensor (fortsat)

7 Skrub oliesensoren.

Brug den varmebestandige svamp eller den ridsefri skuresvamp og friturestationens rengøringsmiddel til at fjerne karamelliseret olie fra oliesensoren. Tør grundigt ved hjælp af papirhåndklæder for at fjerne eventuelle rester.



Varme overflader



Kemikalier



Varm olie



8 Tryk på YES (JA) (✓)-knappen.

Kontrolenheden viser "FILL VAT FROM DRAIN PAN" (FYLD KAR FRA AFLØBSBAKKE).

Tryk på YES (JA) (✓)-knappen for at fortsætte.

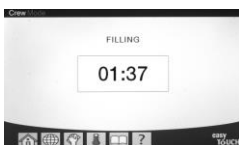


9 Påfyldning

Olien kommer tilbage til karret.



Varm olie



10 Tryk på YES (JA) (✓)-knappen.

Kontrolenheden viser "IS VAT FULL?" (ER KARRET FULD?).

Tryk på YES (JA) (✓)-knappen.



11 Tryk på YES (JA)-knappen.

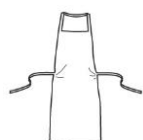
Tryk på YES (JA), hvis karret er fuld. Hvis karret ikke er fuld, så tryk NO (NEJ) og gå til trin 9.



12 Gentag proceduren for de resterende kar.

Hvorfor	Fjerner karamelliseret olie fra varmelegemer (hvis elektrisk) og friturekar.	
Påkrævet tid	5 minutters forberedelse	15 minutters forberedelse; 60 minutter pr. kar til at udføre opgaven
Tidspunkt på dagen	Denne opgave kan udføres ét kar ad gangen eller på flere kar. Du kan bruge de resterende kar til at betjene kunder.	For døgnrestauranter: Denne opgave kan udføres ét kar ad gangen eller på flere kar. Du kan bruge de resterende kar til at betjene kunder.
Faresymboler	 Kemikalier  Elektricitet  Varm væske/damp  Varm olie  Varme overflader  Manuel håndtering  Bevægelige dele  Skarpe genstande/overflader  Glatte gulve	

Værktøjer og tilbehør



Forklæde, modstandsdygtigt over for varme



Varmebestandig Ecolab-børste



Spand, plast



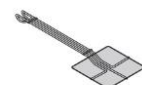
Spand, rene og steriliserede klude/viskestykker



Spand, beskidte klude/viskestykker



Ansigtssvæn



Skummeske til friturestation



Neoprenhandsker



Goofer Stick (friturestationens ven)



KAY® QSR-rengøringsmiddel til friturestation



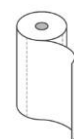
Diversey McD MD



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser (affedtningsmiddel)



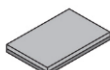
Diversey McD FR



Papirhåndklæder



Varmebestandig Ecolab-svampeholder og rengøringsvamp



Ridsefri skuresvamp



Vogn til bortskaffelse af olie

Procedure: Den grundige rengøring følger procedurerne udviklet af Kay Chemical eller Diversey. Deres anvisninger skal anvendes i tillæg til denne PM.

1 Gør klar til grundig rengøring.

Tag neoprenhandsker, varmemodstandsdygtigt forklæde og ansigtssvæn på. Dette udstyr skal bæres under hele proceduren.

Denne procedure skal gøres for kun ét kar ad gangen. Tildæk tilstødende friturestationer, der indeholder olie.

Kontrollér, at friturestationernes filtre er på plads. Tænd for mindst én udsugningsventilator. Udsugningsventilatoren skal være tændt under hele proceduren.

Sørg for, at kurvens støttestativ er på plads i karret.



Pas på udstyret!

Undgå utilsigtet aktivering af brandslukningssystem et ved at have udsugningsventilatoren tændt og friturefiltre på plads under hele proceduren.

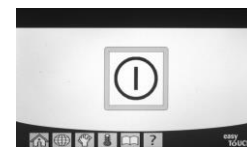
fortsat ►

2 Sluk for friturestationen.

Tryk på on/off-knappen (tænd/sluk-knappen) for at slukke for friturestationen. Displayet vil vise "OFF" (SLUK).



3 Friturestationen er slukket.



4 Tryk på knappen FILTER

Tryk på filterknappen nederst på skærmen for at gå til filtermenuen.

Denne procedure skal gøres for kun ét kar ad gangen.



fortsat ►

Grundig rengøring af JIB-system (fortsat)

- 5 (Kun delte kar) Vælg kar
Vælg og tryk det kar, der skal rengøres.



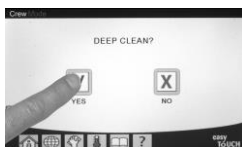
- 6 Tryk på Pil ned-knappen
Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til næste skærbillede.



- 7 Vælg Deep Clean (grundig rengøring)
Vælg og tryk på DEEP CLEAN (GRUNDIG RENGØRING) fra listen.



- 8 Bekræft grundig rengøring - Tryk på √-knappen
Kontrolenheden viser DEEP CLEAN? (GRUNDIG RENGØRING?)



Tryk på √-knappen for at fortsætte.

Tryk på X-knappen for NO (NEJ), og kontrolenheden går tilbage til filtermenuen.

- 9 Bekræft, at olien er fjernet.
Kontrolenheden viser "IS VAT OIL REMOVED?" (ER OLIE I KARRET FJERNET?).



Oliefyldt kar: Tryk på X-knappen (NO(NEJ)), hvis olien er i karret.

Tomt kar: Tryk på √-knappen (YES(JA)), hvis karret er tomt. Gå til trin 15.

- 10 Fjern filterbakken.
Fjern filterbakken, og fjern krummekurven, filtergitteret, filterpuden og skærmen.



Varme overflader

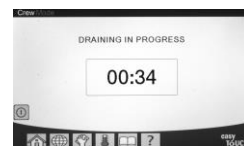
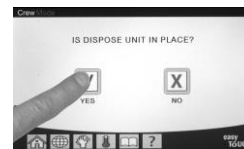


fortsat ►

- 11 Anbring MSDU'en i position.
Sørg for, at MSDU'en (McDonald's Shortening Disposal Unit eller vogn til bortskaffelse af olie) er i position under afløbsrøret.



- 12 Tryk på √-knappen.
Kontrolenheden viser IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESENHED PÅ PLADS?)
Tryk på √-knappen (YES(JA)), og tøm olien ned i vognen til bortskaffelse af olie. Skub eventuelle madrester og andre sedimenter ned i afløbsventilen, så de løber ud. Kontrolenheden viser DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES) og skifter til IS VAT EMPTY? (ER KARRET TOMT?)



Varme olie

Olien kan være meget varm.
Undgå at sprøjte olie.

- 13 Bekræft status for kar.
Tryk på √-knappen (YES(JA)), når karret er tomt.



- 14 Sæt filterbakken på plads igen.
Anbring filterbakken med alle interne dele fjernet i friturestationens kabinet.



fortsat ►

Grundig rengøring af JIB-system (fortsat)

- 15 Hæld affedtningsmiddel og varmt vand i karret.**
Hæld forsigtigt KAY® QSR Heavy Duty Degreaser (affedtningsmiddel) eller Diversey McD MD eller McD FR i karret. Brug 2,52 l (2/3 gallon) affedtningsmiddel, hvis du rengør et helt kar. Brug 1,26 l (1/3 gallon) affedtningsmiddel, hvis du rengør en side af et delt kar. Afslut ved at fylde karret med varmt vand. Opløsningen bør være 2,5 cm (1 tommes) over påfyldningsstregen.



Der henvises til Kay Chemicals eller Diverseys procedurer for grundig rengøring af friturestationer for yderligere instruktioner.



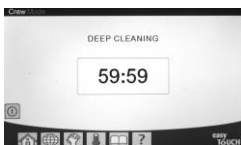
Kemikalier

KAY® QSR Heavy Duty Degreaser (affedtningsmiddel) eller Diversey McD MD eller McD FR

- 16 Efter tilføjelse af rengøringsopløsning**
Kontrolenheden viser SOLUTION ADDED? (OPLØSNING TILFØRT?) Tryk på ✓-knappen (YES(JA)).



- 17 Start Deep Clean (Start grundig rengøring)**
Kontrolenheden viser DEEP CLEAN (GRUNDIG RENGØRING) skiftevis med en nedtællingstimer i én time. Opløsningen vil nå en temperatur på 91 °C (195 °F). Opløsningen skal småsimre ganske stille. Udfør trin 15 til 18, mens timeren tæller ned.



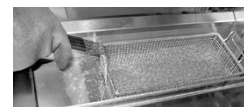
Varm væske/damp

Opløsningen må aldrig koge for voldsomt, da den kan koge over. Hvis enheden begynder at koge over, skal grundig rengøring annulleres ved at trykke og holde strømknapen nede i 3 sekunder.

Efterlad aldrig friturestationen uden opsyn under grundig rengøring.

fortsat ►

- 18 Rengør friturekurvene.**
Anbring friturekurvene i rengøringsopløsningen. Få en anden medarbejder til at tage dem, når de er rene, til den tredobbelte vask. Skyl, og tør dem grundigt.



⚠ Pas på udstyret!

Anbring ikke aluminiumsdele i den kogende opløsning. De solide metalbøjler til kurven er fremstillet af aluminium.

- 19 Rengør kurvens støttestativ.**
Benyt goofer stick'en (Fryer's Friend (friturestationens ven)) til at fjerne kurvens støttestativ fra karret. Få en anden medarbejder til at tage stativet hen til den tredobbelte vask, og skyl det grundigt med varmt vand. Tør grundigt.



Varme overflader

Kurvens støttestativ er meget varmt.

- 20 Skrub karret indvendigt.**
Skrub karrets side-, front- og bagvægge med den varmebestandige svampeholder og den ridsefri skuresvamp og Kay QSR Fryer Cleanser for at fjerne eventuelle tilbageværende rester.



- 21 Rengøring udført**
Efter en time viser kontrolenheden CLEAN DONE (RENGØRING UDFØRT), og der lyder en alarm. Tryk på ✓-knappen (YES(JA)) for at slukke alarmen.



fortsat ►

Grundig rengøring af JIB-system (fortsat)

- 22 Tøm opløsningen fra karret.**
Kontrolenheden viser IS SOLUTION REMOVED? (ER OPLØSNINGEN FJERNET?).

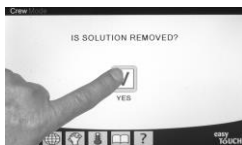
Følg Kay Chemicals eller Diverseys procedure for grundig rengøring for at fjerne opløsningen.

Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når opløsningen er fjernet.



Varm væske/damp

Opløsningen er meget varm. Undgå at sprøjte.



- 23 Skrub karret indvendigt.**
Kontrolenheden viser SCRUB VAT COMPLETE? (RENGØRING AF KARRET AFSLUTTET?).

Brug den varmebestandige svampeholder, ridsefri skuresvamp og Kay QSR Fryer Cleanser til at skrubbe karrets side-, front- og bagvægge. Fjern eventuelle tilbageværende rester. Brug den varmebestandige børste til at skrubbe ind mellem og under spoler, friturekarrenes hjørner og andre områder, der er svære at nå.

Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når karret er skubbet.

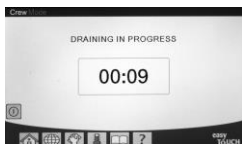


- 24 Tømning**
Kontrolenheden viser DRAINING (TØMNING) for at tømme den lille mængde opløsning fra karret.



Varm væske/damp

Opløsningen er meget varm. Undgå at sprøjte.



fortsat ►

- 25 Skyl karret med vand.**
Skyl karret grundigt med varmt vand (38 °C eller 100°F). Sørg for, at filterbakken er sat ind for at fange skyllevandet. Gentag med mere rent, varmt vand. Hold øje med vandniveauet i filterbakken for at sikre, at det ikke flyder over. Det kan være nødvendigt at tømme det mellem skylninger.



- 26 Skylning afsluttet**
Kontrolenheden viser RINSE COMPLETE? (SKYLNING AFSLUTTET?).
- Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når skylningen er afsluttet.



- 27 Fjern filterbakken.**
Kontrolenheden viser REMOVE PAN (FJERN BAKKE).
- Fjern filterbakken, og tøm vandet.



Varme overflader



- 28 Tør kar, rengør og tør filterbakken.**
Tør karret af med et rent og tørt viskestykke/håndklæde. Tør grundigt indersiden af karret med papirhåndklæder. Rengør og tør filterbakken.



- 29 Friturekar, filterbakke tør**
Kontrolenheden viser VAT AND PAN DRY? (FRITUREKAR OG FILTERBAKKE TØR?).
- Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når friturekarret og filterbakken er tørre og klar til brug igen.



fortsat ►

Grundig rengøring af JIB-system (fortsat)

30 Sæt filterbakken på plads igen.

Kontrolenheden viser INSERT PAN (ISÆT BAKKE). Genmonter bakken med delene, og installer en ren filterpude eller et rent filterpapir. Anbring filterbakken med alle interne dele installeret i friturestationens kabinet.



Varme overflader



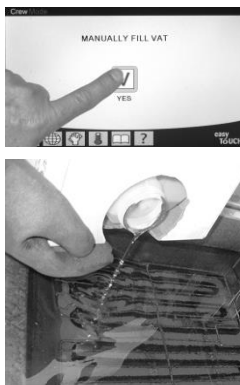
31 Fyld karret med olie.

Kontrolenheden viser MANUALLY FILL VAT (FYLD KAR MANUELT). Fyld karret med den passende mængde olie.

Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når karret er fyldt til den nederste streg for olieniveau.

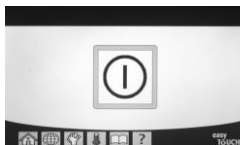


Manuel håndtering



32 Gå tilbage til OFF (SLUK).

Kontrolenheden går tilbage til OFF (SLUK).



Hvorfor	Fjerner karamelliseret olie fra varmelegemer (hvis elektrisk) og friturekar.	
Påkrævet tid	5 minutters forberedelse	15 minutters forberedelse; 60 minutter pr. kar til at udføre opgaven
Tidspunkt på dagen	Denne opgave kan udføres ét kar ad gangen eller på flere kar. Du kan bruge de resterende kar til at betjene kunder.	For døgnrestauranter: Denne opgave kan udføres ét kar ad gangen eller på flere kar. Du kan bruge de resterende kar til at betjene kunder.
Faresymboler	 Kemikalier  Elektricitet  Varm væske/damp  Varm olie  Varme overflader  Manuel håndtering  Bevægelige dele  Skarpe genstande/overflader  Glatte gulve	

Værktøjer og tilbehør



Forklæde, modstandsdygtigt over for varme



Varmebestandig Ecolab-børste



Spand, plast



Spand, rene og steriliserede klude/viskestykker



Spand, beskidte klude/viskestykker



Ansigtssvæn



Skummeske til friturestation



Neoprenhandsker



Goof Stick (friturestationens ven)



KAY® QSR-rengøringsmiddel til friturestation



Diversey McD MD



KAY® QSR Heavy Duty Degreaser (affedtningsmiddel)



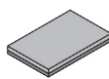
Diversey McD FR



Papirhåndklæder



Varmebestandig Ecolab-svampeholder og rengøringsvamp



Ridsefri skuresvamp



Vogn til bortskaffelse af olie

Procedure: Den grundige rengøring følger procedurerne udviklet af Kay Chemical eller Diversey. Deres anvisninger skal anvendes i tillæg til denne PM.

1 Gør klar til grundig rengøring, og sluk for friturestationen.

Tag neoprenhandsker, varmemodstandsdygtigt forklæde og ansigtssvæn på. Dette udstyr skal bæres under hele proceduren.

Denne procedure skal gøres for kun ét kar ad gangen. Tildæk tilstødende friturestationer, der indeholder olie.

Kontrollér, at friturestationernes filtre er på plads. Tænd for mindst én udsugningsventilator. Udsugningsventilatoren skal være tændt under hele proceduren.

Sørg for, at kurvens støttestativ er på plads i karret.



Pas på udstyret!

Undgå utilsigtet aktivering af brandslukningssystem et ved at have udsugningsventilatoren tændt og friturefiltre på plads under hele proceduren.

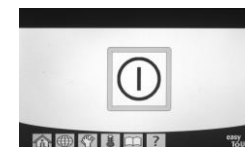
fortsat ►

2 Sluk for friturestationen.

Tryk på on/off-knappen (tænd/sluk-knappen) for at slukke for friturestationen. Displayet vil vise "OFF" (SLUK).



3 Friturestationen er slukket.



4 Tryk på knappen FILTER

Tryk på filterknappen nederst på skærmen for at gå til filtermenuen.

Denne procedure skal gøres for kun ét kar ad gangen.



fortsat ►

Grundig rengøring af olietanksystem (fortsat)

- 5 (Kun delte kar) Vælg kar**
Vælg, og tryk det kar, der skal rengøres.



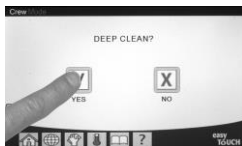
- 6 Tryk på Pil ned-knappen**
Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til næste skærbillede.



- 7 Vælg Deep Clean (grundig rengøring)**
Vælg, og tryk på DEEP CLEAN (GRUNDIG RENGØRING) fra listen.



- 8 Bekræft grundig rengøring - Tryk på ✓-knappen**
Kontrolenheden viser DEEP CLEAN? (GRUNDIG RENGØRING?)



Tryk på ✓-knappen (YES(JA)) for at fortsætte.

Tryk på X-knappen for NO (NEJ), og kontrolenheden går tilbage til filtermenuen.

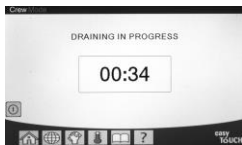
- 9 Bekræft, at olien er fjernet.**
Kontrolenheden viser "IS VAT OIL REMOVED?" (ER OLIE I KARRET FJERNET?).



Oliefyldt kar: Tryk på X-knappen (NO(NEJ)), hvis olien er i karret.

Tomt kar: Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), hvis karret er tomt. Gå til trin 19.

- 10 Olie udtømmes.**
Olien begynder at blive udtømt. Skub eventuelle madrester og andre sedimenter ned i afløbsventilen, så de løber ud. Kontrolenheden viser DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES) og skifter til IS VAT EMPTY? (ER KARRET TOMT?)



fortsat ►



Varm olie

Olien kan være meget varm. Undgå at sprøjte olie.

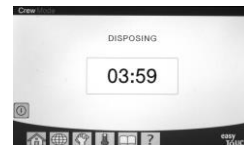
- 11 Bekræft status for kar.**
Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når karret er tomt.



- 12 Åbn afgangsventil.**
Kontrolenheden viser OPEN DISPOSE VALVE (ÅBN AFGANGSVENTIL). Åbn ventilen, og træk afgangsventilens håndtag helt frem for at starte bortskaffelsen.



- 13 Bortskaffelse**
Kontrolenheden viser DISPOSING (BORTSKAFFER) i 4 minutter, mens pumpen kører.



- 14 Fjern filterbakken.**
Kontrolenheden viser REMOVE PAN (FJERN BAKKE). Fjern filterbakken, og sørg for, at den er tom. Hvis den er tom, så fjern krummekurven, filtergitteret, filterpuden og skærmen.



- 15 Er bakken tom?**
Kontrolenheden viser IS PAN EMPTY? (ER BAKKEN TOM?)



fortsat ►

Tom bakke: Tryk på ✓-knappen (YES(JA)).

Olie i bakken: Tryk på X-knappen (NO(NEJ)), og gå tilbage til trin 13.

Grundig rengøring af olietanksystem (fortsat)

16 Sæt filterbakke på plads igen.

Kontrolenheden viser INSERT PAN (ISÆT BAKKE). Anbring filterbakken med alle interne dele fjernet i friturestationens kabinet.



Varme overflader



17 Luk afgangsventil.

Kontrolenheden viser CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL). Luk afgangsventilen ved at skubbe ventilhåndtaget helt frem mod friturestationens bagside, indtil den ikke kan skubbes længere. Lås håndtaget.



18 Hæld affedningsmiddel og varmt vand i karret.

Hæld forsigtigt KAY® QSR Heavy Duty Degreaser (affedningsmiddel) eller Diversey McD MD eller McD FR i karret. Brug 2,52 l (2/3 gallon) affedningsmiddel, hvis du rengør et helt kar. Brug 1,26 l (1/3 gallon) affedningsmiddel, hvis du rengør en side af et delt kar. Afslut ved at fylde karret med varmt vand. Opløsningen bør være 2,5 cm (1 tommes) over påfyldningsstregen.



fortsat ►

Der henvises til Kay Chemicals eller Diverseys procedurer for grundig rengøring af friturestationer for yderligere instruktioner.



Kemikalier

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

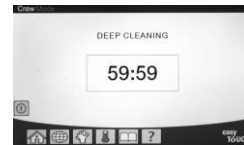
19 Efter tilføjelse af rengøringsopløsning

Kontrolenheden viser SOLUTION ADDED? (OPLØSNING TILFØRT?) Tryk på ✓-knappen (YES(JA)).



20 Start Deep Clean (Start grundig rengøring)

Kontrolenheden viser DEEP CLEAN (GRUNDIG RENGØRING) skiftevis med en nedtællingstimer i én time. Opløsningen vil nå en temperatur på 91 °C (195 °F). Opløsningen skal småsimre ganske stille. Udfør trin 20 til 22, mens timeren tæller ned.



Varm væske/damp

Opløsningen må aldrig koge for voldsomt, da det kan koge over. Hvis enheden begynder at koge over, skal den grundige rengøring annulleres ved at trykke og holde strømknappen nede i 3 sekunder.

Efterlad aldrig friturestationen uden opsyn under grundig rengøring.

21 Rengør friturekurvene.

Anbring friturekurvene i rengøringsopløsningen. Få en anden medarbejder til at tage dem, når de er rene, til den tredobbelte vask. Skyl, og tør dem grundigt.



fortsat ►

Pas på udstyret!

Anbring ikke aluminiumsdele i den kogende opløsning. De solide metalbøjler til kurven er fremstillet af aluminium.

Grundig rengøring af olietanksystem (fortsat)

- 22 Rengør kurvens støttestativ.**
Benyt goofer stick'en (Fryer's Friend (friturestationens ven)) til at fjerne kurvens støttestativ fra karret. Få en anden medarbejder til at tage stativet hen til den tredobbelte vask, og skyl den grundigt med varmt vand. Tør grundigt.



Varme overflader

Kurvens støttestativ er meget varmt.



- 23 Skrub karret indvendigt.**
Skrub karrets side-, front- og bagvægge med den varmebestandige svampeholder og den ridsefri skuresvamp og Kay QSR Fryer Cleanser for at fjerne eventuelle tilbageværende rester.



- 24 Rengøring udført**
Efter en time viser kontrolenheden CLEAN DONE (RENGØRING UDFØRT), og der lyder en alarm. Tryk på ✓-knappen (YES(JA)) for at slukke alarmen.

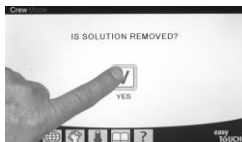


- 25 Tøm opløsningen fra karret.**
Kontrolenheden viser IS SOLUTION REMOVED? (ER OPLØSNINGEN FJERNET?).
Følg Kay Chemicals eller Diverseys procedure for grundig rengøring for at fjerne opløsningen.
Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når opløsningen er fjernet.



Varme væske/damp

Opløsningen er meget varm. Undgå at sprøjte.



fortsat ►

- 26 Skrub karret indvendigt.**
Kontrolenheden viser SCRUB VAT COMPLETE? (RENGØRING AF KARRET AFSLUTTET?).
Brug den varmebestandige svampeholder, ridsefri skuresvamp og Kay QSR Fryer Cleanser til at skrubbe karrets side-, front- og bagvægge. Fjern eventuelle tilbageværende rester. Brug den varmebestandige børste til at skrubbe ind mellem og under spoler, friturekarhjørner og andre områder, der er svære at nå.

Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når karret er skubbet.

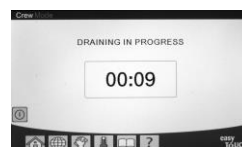


- 27 Tømning**
Kontrolenheden viser DRAINING (TØMNING) for at tømme den lille mængde opløsning fra karret.

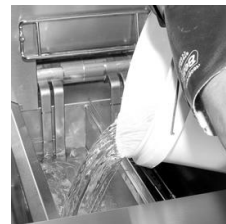


Varme væske/damp

Opløsningen er meget varm. Undgå at sprøjte.



- 28 Skyl karret med vand.**
Skyl karret grundigt med varmt vand (38 °C eller 100 °F). Sørg for, at filterbakken er sat ind for at fange skyllevandet. Gentag med mere rent, varmt vand. Hold øje med vandniveauet i filterbakken for at sikre, at det ikke flyder over. Det kan være nødvendigt at tømme det mellem skylninger.



- 29 Skylning afsluttet**
Kontrolenheden viser RINSE COMPLETE? (SKYLNING AFSLUTTET?).

Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når skylningen er afsluttet.



fortsat ►

Grundig rengøring af olietanksystem (fortsat)

30 Fjern filterbakken.

Kontrolenheden viser REMOVE PAN (FJERN BAKKE).

Fjern filterbakken, og tøm vandet.



Varme overflader



31 Tør kar, rengør og tør filterbakken.

Tør karret af med et rent og tørt viskestykke/håndklæde. Tør grundigt indersiden af karret med papirhåndklæder. Rengør og tør filterbakken.



32 Friturekar, filterbakke tør

Kontrolenheden viser VAT AND PAN DRY? (FRITUREKAR OG FILTERBAKKE TØR?).

Tryk på ✓-knappen (YES(JA)), når friturekarret og filterbakken er tørre og klar til brug igen.

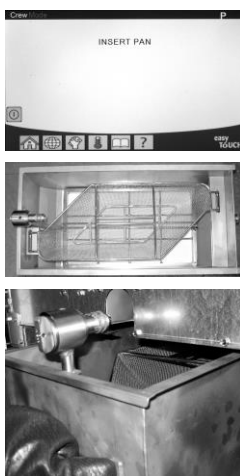


33 Sæt filterbakken på plads igen.

Kontrolenheden viser INSERT PAN (ISÆT BAKKE). Genmonter bakken med delene, og installer en ren filterpude eller et rent filterpapir. Anbring filterbakken med alle interne dele installeret i friturestationens kabinet.



Varme overflader



34 Fyld karret med olie.

Kontrolenheden viser FILL VAT FROM BULK? (FYLD KAR FRA OLITANK?). Tryk på ✓-knappen (YES(JA)) for at fortsætte med at fylde karret.

Tryk på X-knappen (NO(NEJ)) for at afslutte uden at fylde karret.



fortsat ►

35 Fyld karret med olie.

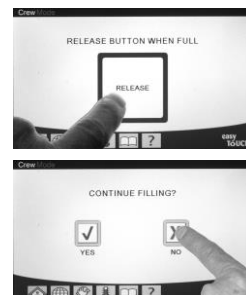
Kontrolenheden viser START FILLING? (START PÅFYLDNING?). TRYK OG HOLD. Tryk og hold knappen for at påfylde karret. Slip knappen, når karret er fyldt til den nederste påfyldningsstreg.



36 Påfyldning

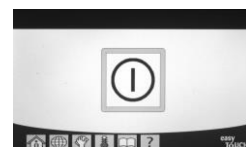
Kontrolenheden viser RELEASE BUTTON WHEN FULL (SLIP KNAPPEN, NÅR KARRET ER FULD), mens karret fyldes med olie. Hvis knappen slippes, viser kontrolenheden CONTINUE FILLING? (FORTSÆT PÅFYLDNING?).

Tryk på ✓-knappen (YES(JA)) for at fortsætte påfyldningen af karret. Tryk på X-knappen (NO(NEJ)) for at afslutte uden at påfylde karret.



37 Gå tilbage til OFF (SLUK).

Kontrolenheden går tilbage til OFF (SLUK).



Hvorfor

Hvis grænseafbryderen ikke fungerer korrekt, kan det føre til alvorlig fejl i udstyr og usikre forhold. Brug aldrig en friturestation med en defekt grænseafbryder. Udfør denne test, når friturestationen ikke skal anvendes i en time og olien snart skal skiftes. Bortskaf olien, når testen er udført.

Påkrævet tid

45 minutters opvarmningstid for friturestation

25 minutter pr. kar

1 time for olien til at køle ned før bortskaffelse.

Tidspunkt på dagen

Efter lukketid. Udfør denne test, når madolien skal skiftes.

For døgnrestauranter: I stille perioder, når olien efter planen skal skiftes

Faresymboler

Varm væske/damp



Varm olie



Varme overflader

Redskaber og tilbehør

Vogn til bortskaffelse af olie



Neoprenhandsker

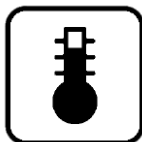
Procedure**1 Gør klar til test.**

Kontrollér, at olien i friturestationen er planlagt til at blive skiftet. Olien skal bortskaffes efter proceduren.

Kontrollér friturestationens oliestand. Den skal være på den øverste "oliestandslinje".



Kontrollér, at friturestationen er tændt. Kontrollér oliens temperatur ved at trykke på temperaturknappen. Oliens temperatur skal være over 82 °C (180 °F).



Kontrollér, at emhættens fedtfiltre er på plads, og tænd for udsugningsventilatoren. Udsugningsventilatoren skal være tændt under hele proceduren. Under denne procedure opvarmes friturestationens olie til meget høje temperaturer. Olien kan ryge en lille smule, og den vil være meget varm.



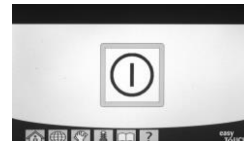
fortsat ►

2 Sluk for kontrolenheden.

Tryk på sluk-knappen.



Varme overflader

**3 Tryk på hjemknappen**

Tryk på hjemknappen.

**4 Tryk på serviceknappen**

Tryk på serviceknappen.

**5 Tryk på Crew-knappen.**

Kontrolenheden viser Level 1 Program (niveau 1-program).



fortsat ►

Kontrol af grænseafbryder (fortsat)

- 6 (Kun delte kar) Vælg kar**
Vælg og tryk på det kar, der skal testes.



- 7 Tryk og hold-knappen**
Kontrolenheden viser PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD). Tryk og hold Press and Hold-knappen for at starte grænseafbrydertesten. Kontrolenheden viser karrets temperatur under testen.



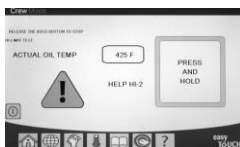
- 8 Karret opvarmer**
Kontrolenheden viser HOT HI-1, når karret når op på 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F). I kontrolenheder, der anvendes i EU (CE-mærket), er temperaturen 202 °C (395 °F).



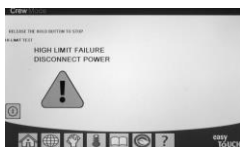
- 9 Tryk og hold-knappen**
Kontrolenheden viser PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD). Fortsæt med at trykke på Press and hold-knappen.



- 10 Grænseafbryderen åbner**
Kontrolenheden viser HELP (HJÆLP) skiftevis med HI-2, når grænseafbryderen åbner mellem (423 °F til 447 °F).



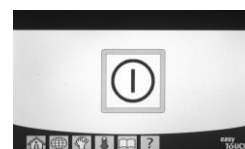
- 11 Fejl i grænseafbryder**
Hvis grænseafbryderen ikke åbner, viser kontrolenheden HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEJL I GRÆNSEAFBRYDER - AFBRYD STRØM). Hvis dette sker, skal strømmen straks afbrydes. Ring efter service.



fortsat ►

- 12 Sluk kontrolpanelet (off), når olien er kølet af.**

Tryk på strømknappen for at afslutte og gå tilbage til OFF (SLUK), når karrets temperatur er kølet ned til under 204 °C (400 °F).



- 13 Bortskaf olie.**
Bortskaf olien efter en test af grænseafbryderen. Brug MSDU'en (vogn til at fjerne olie) til at bortskaffe olien. Følg de korrekte procedurer for bortskaffelse af olie, hvis der anvendes et oiletanksystem.



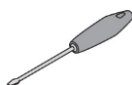
- 14 Kontrollér grænseafbrydere for alle resterende friturestationer.**
Gentag trin 3-13 for alle resterende friturekar.

Hvorfor	For at holde friturestations filterpumpe i god driftsteknisk tilstand	
Påkrævet tid	2 minutters forberedelse	5 minutter til at udføre opgaven
Tidspunkt på dagen	Ved åbning; friturestationen skal være kold	For døgnrestauranter: Under en stille periode med få kunder, når friturestationen kan slukkes
Faresymboler	 Varm olie  Varme overflader	

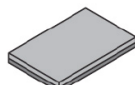
Redskaber og tilbehør



O-ringe til filterpumpen



Fladhovedet skruetrækker



Ridsefri svamp

Procedure

1 Forbered friturestationen til proceduren.

Kontrollér, at friturestationen er kold. Denne procedure skal kun udføres, når friturestationen er kold og filterbakken er tom.



2 Fjern filterbakken.

Træk filterbakken ud af kabinettet.



3 Udskift O-ring (O-ringen).

Fjern O-ringen fra bakkens dyse. Udskift O-ringen med en ny O-ringen. O-ringe kan købes hos den lokale fabriksautoriserede forhandler/serviceværksted.



fortsat ►

4 Rengør opsamlingslanger.

Rengør opsamlingslanger indvendigt og udvendigt med en ridsefri skuresvamp.



5 Sæt filterbakke på plads igen.

Sæt filterbakken på plads igen i friturestationens kabinet.



Pas på udstyret!

Brug kun producentens originale O-ringe. Disse ringe er fremstillet specifikt til brug med varme madolier. Generiske O-ringe kan ikke anvendes til dette formål.

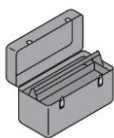
Hvorfor For at holde friturestationen i god driftsteknisk tilstand.

Påkrævet tid 45 minutter pr. blæser til at udføre opgaven.

Tidspunkt på dagen Efter lukketid. For døgnrestauranter:
Under en stille periode med få kunder,
når friturestationen kan slukkes.

Faresymboler  **Varme overflader**  **Elektricitet**  **Kemikalier**  **Skarpe genstande/overflader**

Værktøjer og tilbehør



Tekniker medbringer
værktøj



KAY® QSR Heavy
Duty Degreaser
(affedtningsmiddel)



Diversey McD MD

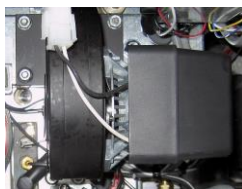


Papirhåndklæder

Procedure

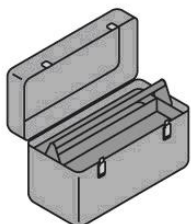
1 Rengøring af forbrændingsluftblæser.

Rengør
forbrændingsluftblæseren.
Følg rengøringsproceduren i
brugervejledningen.



Hvorfor	Frymaster anbefaler, at en fabriksautoriseret servicetekniker inspicerer dette apparat mindst én gang årligt. Dette vil bidrage til at sikre, at udstyret er i sikker, funktionsdygtig stand og fungerer optimalt.	
Påkrævet tid	Ikke relevant	1 time pr. friturestation til at gennemføre inspektion
Tidspunkt på dagen	Inspektionen bør planlægges af restauranten for at sikre, at driften ikke forstyrres og for at give teknikeren fornøden adgang til udstyret.	
Faresymboler	 Kemikalier  Elektricitet  Varm olie  Varme overflader  Manuel håndtering  Bevægelige dele  Skarpe genstande/overflader  Glatte gulve	

Værktøjer og tilbehør



Tekniker medbringer værktøj

Procedure

KUN KVALIFICEREDE TEKNIKERE

1 Inspektion af kabinettet

Inspicér kabinettet indvendigt og udvendigt, for og bag for overdreven ophobning af olie.



Varme overflader

2 Inspektion af varmelegeme

Kontrollér, at varmelegemerne er i god tilstand uden carbonrester/karameliseret olieophobning. Inspicér varmelegemerne for tegn på overdreven opvarmning uden væske i karret.

3 Inspektion af vippemekanisme

Kontrollér, at vippemekanismen fungerer tilfredsstillende, når varmelegemerne løftes og sænkes, samt at varmelegemets ledninger ikke sidder fast og/eller gnider imod noget.

fortsat ►

4 Kontrollér friturestationens genvindingstid.

Kontrollér friturestationens seneste genvindingstid for alle kar ved hjælp af fremgangsmåden i FR6 M1. Den seneste genvindingstid bør være mindre end 1:40 (ét minut og fyrre sekunder).

Hvis friturestationens genvindingstid er mindre end 1:40 (ét minut og fyrre sekunder). Proceduren er afsluttet for dette kar. Gå til trin 6.

5 Justér friturestationen om nødvendigt.

Hvis friturestationens genvindingstid ikke er acceptabel, skal følgende dele på friturestationen kontrolleres. Løs eventuelle problemer som beskrevet.

Kontrollér, at det store strømskik er sat ordentligt i stikkontakten (kun elektriske friturestationer). Justér om nødvendigt. Fortsæt til trin 6.

6 Kontrol af ampere

Kontrollér, at varmelegemet bruger ampere indenfor den tilladte grænse som angivet på apparatets typeskilt.

fortsat ►

7 Kontrol af sonde

Kontrollér, at temperatursonder, AIF, ATO, oliestandssensor (OIB) og sonder til grænseafbryder er forsvarligt tilsluttet, sidder stramt og fungerer korrekt, og at monteringshardwaren og sondeafskærmningerne er på plads og forsvarligt installeret.

8 Inspektion af elektriske komponenter

Kontrollér, at komponentkassens og kontaktorkassens komponenter (dvs. computer/kontrolenhed, relæer, interfacekort, transformere, kontaktorer osv.) er i god tilstand og uden ophobning af olie og andet materiale.

9 Inspektion af ledningsforbindelser

Kontrollér, af komponentkassens og kontaktorkassens ledningsforbindelser er stramme samt at ledningerne er i god tilstand.

10 Kontrol af sikkerhedsanordninger

Kontrollér, at alle sikkerhedsfunktioner (dvs. kontaktorafskærmninger, sikkerhedskontakter til afløb, nulstillingskontakter osv.) er på plads og fungerer korrekt.

11 Inspektion af friturekar

Kontrollér, at friturekarret er i god tilstand og uden lækager samt at friturekarrets isolering er i brugbar tilstand.

12 Inspektion af ledningsnet

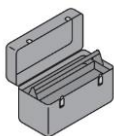
Kontrollér, at alle ledningsnet og forbindelser er stramme og i god tilstand.

13 Inspektion af olieledning

Inspicér alle olietilbageførings- og afløbsledninger for lækager og kontrollér, at alle forbindelser er stramme.

Hvorfor	Frymaster anbefaler, at en fabriksautoriseret servicetekniker inspicerer dette apparat mindst én gang årligt. Dette vil bidrage til at sikre, at udstyret er i sikker, funktionsdygtig stand og fungerer optimalt.
Påkrævet tid	1,5 time til at udføre opgaven
Tidspunkt på dagen	Inspektionen bør planlægges af restauranten for at sikre, at driften ikke forstyrres og for at give teknikeren fornøden adgang til udstyret.
Faresymboler	 Kemikalier  Elektricitet  Varm olie  Varme overflader  Manuel håndtering  Bevægelige dele  Skarpe genstande/overflader  Glatte gulve

Værktøjer og tilbehør



Tekniker medbringer værktøj

Procedure

KUN KVALIFICEREDE TEKNIKERE

1 Inspektion af kabinnet

Inspicér kabinettet indvendigt og udvendigt, for og bag for overdreven ophobning af olie.



Varme overflader

2 Kontrollér reguleret gastryk.

Kontakt det lokale gasforsyningsselskab eller en servicerepræsentant for at kontrollere gastrykket ud af hver friturestations gasregulator.

For naturgas skal trykket være 76 mm W.C. (3,0 tommer W.C.) For propangas skal trykket være 210 mm W.C. (8,25 tommer W.C.)

Hvis trykket ikke opfylder disse standarder, skal du bede servicerepræsentanten eller gasselskabet om at justere trykket til at opfylde standarden.

3 Kontrol af sonde

Kontrollér, at temperatursonder og sonder for grænseafbryder er forsvarligt tilsluttet, sidder stramt og fungerer korrekt, og at monteringsstilbehør og sondeafskærmningerne er på plads og forsvarligt installeret.

4 Rengør og udskift gasventilens ventilationsrør.

Rengør og udskift gasventilens ventilationsrør. Følg rengøringsproceduren i servicevejledningen.
fortsat ►

5 Rengøring af forbrændingsluftblæser.

Rengør forbrændingsluftblæseren. Følg rengøringsproceduren i servicevejledningen.

6 Kontrollér friturestationens genvindingstid.

Kontrollér friturestationens seneste genvindingstid for alle kar ved hjælp af fremgangsmåden i FR6 M1. Den seneste genvindingstid bør være mindre end 2:25 (to minutter og femogtyve sekunder).

Hvis friturestationens genvindingstid er mindre end 2:25 (to minutter og femogtyve sekunder), er proceduren afsluttet for dette kar. Gå til trin 9.
fortsat ►

7 Kontrollér forbrændingen.

Spring dette trin over, hvis friturestationens genvindingstid er mindre end 2:25 (to minutter og femogtyve sekunder).

Tilslut multimeteret i serie med den hvide flammesensorledning på gastænderen. Lad brænderen være tændt i mindst ét minut efter smeltecyklussen er afsluttet. Efter 1 minut bør aflæsningen på multimeteret typisk være mellem 2,0µA og 2,5µA på Fenwal-moduler. Enhver anden aflæsning er ikke acceptabel.

Kontrollér brænderens farve efter 90 sekunders vedvarende drift. Brænderen bør gløde stærkt orangerødt. Brug sammenligningsoversigten for flammefarver, som findes på indersiden af friturestationens dør, for at identificere den korrekte farve. En blå flamme eller mørke pletter på brænderens overflade er ikke acceptabel.

8 Justér forbrændingsluftblæseren om nødvendigt.

Spring dette trin over, hvis friturestationens genvindingstid er mindre end 2:25 (to minutter og femogtyve sekunder).

Hvis enten multimeteraflæsningen eller brænderens farve ikke er acceptabel, justeres forbrændingsluftblæserens luftindsugningsplade.

Løsn låsemøtrikkerne på luftindsugningspladen med en lille justerbar skruenøgle. Åbn eller luk pladen for at justere luftstrømmen, mens du holder øje med multimeteraflæsningen og brænderens farve. En blå flamme betyder sædvanligvis, at brænderen ikke får nok luft. Mørke pletter på brænderen betyder sædvanligvis, at brænderen får for meget luft.

Hvis mikroampereaflysningen er inden for det acceptable område og brænderens farve er stærk orangerød, holdes blæserens luftindsugningsplade på plads. Stram derefter møtrikkerne på blæserens luftindsugningsplade.

9 Kontrol af sikkerhedsanordninger

Kontrollér, at alle sikkerhedsfunktioner (dvs. sikkerhedskontakter til afløb, nulstillingskontakter osv.) er på plads og fungerer korrekt.

10 Inspektion af friturekar

Kontrollér, at friturekarret er i god tilstand og uden lækager samt at friturekarrets isolering er i brugbar tilstand.

11 Inspektion af ledningsnet

Kontrollér, at alle ledningsnet og forbindelser er stramme og i god tilstand.

fortsat ►

12 Inspektion af olieledning

Inspicér alle olietilbageførings- og afløbsledninger for lækager og kontrollér, at alle forbindelser er stramme.

13 Gentag trinene for alle resterende friturestationer.

Gentag trin 2 til 12 for hvert af resterende kar i friturestationen.

DENNE SIDE ER BEVIDST EFTERLADT BLANKT.