

Frymaster

Αριθμοί μοντέλων BIELA14-T & BIGLA30-T
LOV – Χαμηλός όγκος λαδιού

Εργασίες καθημερινής συντήρησης

FR 6 D1 Καθαρισμός
φριτέζας

FR 6 D2 Φιλτράρισμα
συντήρησης

Εργασίες εβδομαδιαίας συντήρησης

FR 6 W1 Καθαρισμός πίσω
από τη φριτέζα

Εργασία συντήρησης δύο φορές την εβδομάδα

FR 6 B1 Βαθμονόμηση
φριτέζας

Εργασία μηνιαίας συντήρησης

FR 6 M1 Βαθμονόμηση
χρόνου ανάκτησης
φριτέζας

FR 6 M2 Καθαρισμός
αισθητήρα λαδιού

Εργασίες συντήρησης κάθε τρίμηνο

FR 6 Q1 Βαθύς καθαρισμός,
Σύστημα JIB

FR 6 Q2 Βαθύς καθαρισμός,
Σύστημα χύμα
λαδιού

FR 6 Q3 Έλεγχος υψηλού
ορίου

FR 6 Q4 Έλεγχος δακτυλίων
κυκλικής διατομής

FR 6 Q5 Καθαρισμός
διάταξης φυσητήρα
αέρα καύσης

Εργασίες ετήσιας συντήρησης

FR 6 A1-T Επιθεώρηση από
τεχνικό σέρβις
(Μόνο για
ηλεκτρικές φριτέζες)

FR6 A2-T Επιθεώρηση σέρβις
(Μόνο για φριτέζες
αερίου)

07/2018

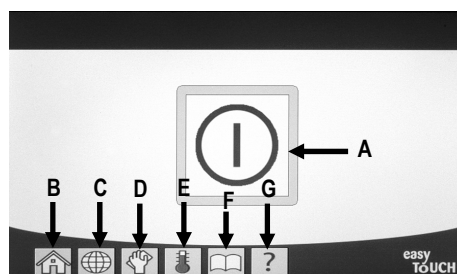


8 1 9 7 7 7 3

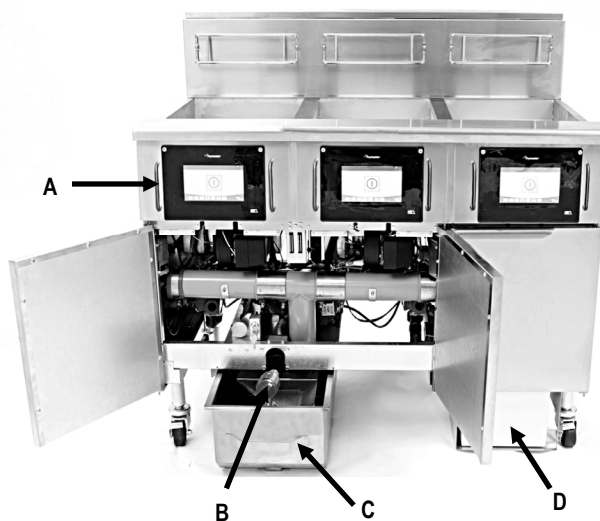
Greek / Ελληνικά

Ελεγκτής μοντέλο M4000

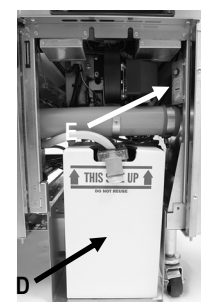
A. Κουμπί ΕΝΕΡΓ./ΑΠΕΝΕΡΓ., **B.** Κουμπί κεντρικής οθόνης,
C. Κουμπί αλλαγής γλώσσας Κουμπιά προϊόντων, **D.** Κουμπί φίλτρου,
E. Κουμπί θερμοκρασίας, **F.** Κουμπί μενού, **G.** Κουμπί πληροφοριών



Μοντέλο BIGLA30-T



A. Ελεγκτής M4000, **B.** Σήτα προφίλτρου, **C.** Ταψί
φίλτρου, **D.** Δεξαμενή λαδιού JIB (Jug In Box), **E.** Κουμπί
επαναφοράς αναπλήρωσης



⚠ Κίνδυνοι

Αυτά τα εικονίδια σας ειδοποιούν για πιθανό κίνδυνο τραυματισμού.

🚧 Ειδοποιήσεις εξοπλισμού

Αναζητήστε αυτό το εικονίδιο για να βρείτε πληροφορίες για το πώς θα
αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στον εξοπλισμό κατά την εκτέλεση μιας
διαδικασίας.

★ Συμβουλές

Αναζητήστε αυτό το εικονίδιο για να βρείτε χρήσιμες συμβουλές για τον
τρόπο εκτέλεσης μιας διαδικασίας.

Γιατί

Αφαίρεση στερεοποιημένου λαδιού από τη φριτέζα και καθαρισμός κεντρικού στοιχείου.

Απαιτούμενος χρόνος

5 λεπτά για προετοιμασία

15 λεπτά για ολοκλήρωση (5 λεπτά ανά κάδο)

Ωρα της ημέρας

Περίοδοι με χαμηλή κίνηση

Για εστιατόρια που παραμένουν ανοικτά 24 ώρες: κατά τη διάρκεια της νύχτας ή σε περιόδους με χαμηλή κίνηση

Εικονίδια κινδύνου



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες



Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες



Ηλεκτρική ενέργεια

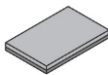


Χημικά

Εργαλεία και υλικά



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών και φύλλο Ecolab



Αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης



Γάντια νεοπρενίου για φιλτράρισμα



Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



KAY@ QSR Καθαριστικό για φριτέζες



Προστατευτικό προσώπου



Ειδική ράβδος (Fryer's Friend)



KAY@ QSR βαρέος τύπου Απολιπαντικό



Diversey McD MD



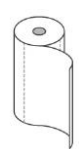
Υπερσυμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY@ SolidSense



Σπρέι συμπυκνώματος Diversey McD UR



Κουβάς με πετσέτες εμποτισμένες με διάλυμα απολύμανσης

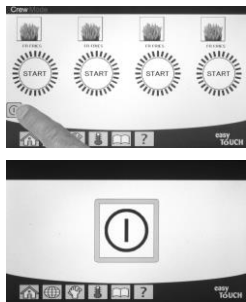


Χαρτί κουζίνας

Διαδικασία

1 Απενεργοποιήστε τις φριτέζες.

Γυρίστε όλους τους διακόπτες ισχύος της φριτέζας στη θέση απενεργοποίησης.



2 Φορέστε τον προστατευτικό εξοπλισμό.

Χρησιμοποιήστε όλα τα στοιχεία εξοπλισμού προστασίας που έχουν εγκριθεί από την McDonald's, μεταξύ των οποίων η ανθεκτική στη θερμότητα ποδιά, το προστατευτικό πρόσωπο και τα γάντια νεοπρενίου.



Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.



Καυτό λάδι

Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

3 Καθαρίστε την επάνω και μπροστινή περιοχή του στοιχείου θερμότητας (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες).

Φορώντας τα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια, τοποθετήστε τα καλύμματα στους κάδους τηγανίσματος και βεβαιωθείτε ότι είναι σε ορθή γωνία με τον κάδο τηγανίσματος.



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες

Χρησιμοποιήστε μια μικρή ποσότητα καθαριστικού φριτέζας QSR σε φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες ή σε αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες).

Χρησιμοποιήστε φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες ή αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης για να καθαρίσετε γύρω από το στοιχείο θερμότητας και την περιοχή γύρω από το περίβλημα.

Μετά τον καθαρισμό της περιοχής, σκουπίστε τα υπολείμματα με πετσέτα εμποτισμένη με διάλυμα απολύμανσης. Βεβαιωθείτε ότι η πετσέτα δεν στάζει διάλυμα γύρω από το καυτό λάδι.



Αφαιρέστε το κάλυμμα του κάδου τηγανίσματος, αφαιρέστε τη σχάρα του καλαθιού χρησιμοποιώντας την ειδική ράβδο της φριτέζας (Fryer's Friend) και αφήστε τη στην άκρη. Ανασηκώστε τα στοιχεία χρησιμοποιώντας την ειδική ράβδο.

Επανατοποθετήστε τα καλύμματα του κάδου τηγανίσματος και σκουπίστε τα υπολείμματα λαδιού από τα στοιχεία με χαρτί κουζίνας.

4 Καθαρίστε το κάτω μέρος του στοιχείου θερμότητας (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες).

Χρησιμοποιήστε μια μικρή ποσότητα καθαριστικού φριτέζας QSR σε φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες ή αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης. Χρησιμοποιήστε φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες ή αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης για να καθαρίσετε το κάτω μέρος του στοιχείου θερμότητας και την περιοχή γύρω από το περίβλημα.

Μετά τον καθαρισμό της περιοχής, σκουπίστε τα υπολείμματα με πετσέτα εμποτισμένη με διάλυμα απολύμανσης. **Βεβαιωθείτε ότι η πετσέτα δεν στάζει** διάλυμα γύρω από το καυτό λάδι.

Αφαιρέστε το κάλυμμα του κάδου τηγανίσματος. Χρησιμοποιώντας την ειδική ράβδο της φριτέζας (Fryer's Friend), χαμηλώστε τα στοιχεία και επανατοποθετήστε τη σχάρα του καλαθιού.



5 Σκουπίστε τις επιφάνειες.

Ψεκάστε με απολυπαντικό βαρέος τύπου, διάλυμα McD MD ή McD UR μια καθαρή πετσέτα εμποτισμένη με διάλυμα απολύμανσης, για να σκουπίσετε σχολαστικά όλες τις επιφάνειες της φριτέζας, ώστε να αφαιρέσετε το συσσωρευμένο λίπος και τις ακαθαρσίες. Βεβαιωθείτε ότι η πετσέτα δεν στάζει διάλυμα γύρω από το καυτό λάδι. Αφήστε την επιφάνεια να στεγνώσει με τον αέρα.



Καυτές επιφάνειες



Καυτό λάδι

Το λάδι στη φριτέζα ενδεχομένως να είναι πολύ καυτό.

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Όταν σκουπίζετε τον εξοπλισμό, να προσέχετε πάντα να μη στάζει νερό στα ηλεκτρικά μέρη.

6 Επαναλάβετε για τους υπόλοιπους κάδους τηγανίσματος.



Γιατί

Καθαρίζει τον κάδο από ψίχουλα και φιλτράρει το λάδι σχολαστικά για παρατεταμένη διάρκεια ζωής του λαδιού

Απαιτούμενος χρόνος

5 λεπτά για προετοιμασία.

10 λεπτά ανά κάδο για ολοκλήρωση

Ωρα της ημέρας

Κατά τις ώρες με χαμηλή κίνηση.

Εικονίδια κινδύνου



Χημικά



Ηλεκτρική ενέργεια



Καυτά υγρά/Ατμός



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες



Μη αυτόματος χειρισμός



Κινούμενα μέρη



Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες



Ολισθηρά δάπεδα

Εργαλεία και υλικά



Γάντια για φιλτράρισμα



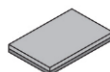
Προστατευτικό προσώπου



Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών & φύλλο Ecolab



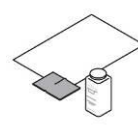
Αντιστατικό σφουγγάρι λείανσης



Λεπτή βούρτσα για υψηλές θερμοκρασίες Ecolab



Καθαριστικό για φριτέζες KAY® QSR



Κιτ McFiltering για ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος



Υπερσυμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις McD (APSC) KAY® SolidSense



Diversey McD HA

Διαδικασία

1 Πιέστε το κουμπί ΦΙΛΤΡΟ

Για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα από το φιλτράρισμα, βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι αναμμένη και το λάδι είναι καυτό. Πιέστε το κουμπί φιλτραρίσματος στο κάτω μέρος της οθόνης για να μεταβείτε στο μενού φιλτραρίσματος.



Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.

2 Επιλέξτε φιλτράρισμα συντήρησης

Επιλέξτε και πιέστε MAINTENANCE FILTER (Φιλτράρισμα συντήρησης) από τη λίστα.



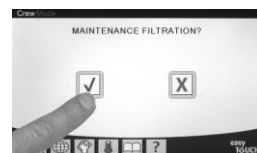
συνέχεια ►

3 Πιέστε το κουμπί ✓

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη MAINTENANCE FILTRATION? (Φιλτράρισμα συντήρησης;)

Πιέστε το κουμπί ✓ για να συνεχίσετε.

Πιέστε το κουμπί X για ΟΧΙ και τα κουμπιά ελέγχου επιστρέφουν στην κανονική λειτουργία.

**4 Φορέστε τον προστατευτικό εξοπλισμό**

Χρησιμοποιήστε όλα τα στοιχεία εξοπλισμού προστασίας που έχουν εγκριθεί από την McDonald's, μεταξύ των οποίων η ανθεκτική στη θερμότητα ποδιά, το προστατευτικό πρόσωπο και τα γάντια νεοπρενίου.

Πιέστε το κουμπί ✓.



Καυτό λάδι

Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.



συνέχεια ►

Φίλτρο συντήρησης (συνέχεια)

5 Ελέγξτε το ταψί του φίλτρου

Βεβαιωθείτε ότι το ταψί του φίλτρου και το κάλυμμα του ταψιού είναι σωστά τοποθετημένα.

Πιέστε το κουμπί √.

Το λάδι στραγγίζει από τον κάδο.



Συμβουλή

Αν το ταψί του φίλτρου δεν είναι σωστά τοποθετημένο, εμφανίζεται η ένδειξη «P» στην επάνω δεξιά γωνιά.

6 Ανασηκώστε τα στοιχεία (μόνο για ηλεκτρική φριτέζα)

Αφού το λάδι αποστραγγίσει, ανασηκώστε τα άγκιστρα.



Καυτές επιφάνειες

Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια κατά την ανύψωση των στοιχείων, ειδάλλως υπάρχει ο κίνδυνος εγκαύματος.

Ειδοποίηση εξοπλισμού

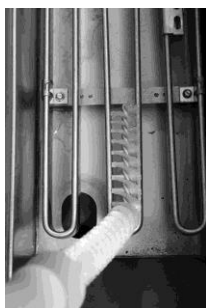
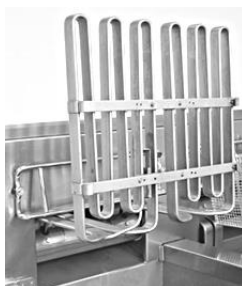
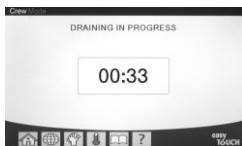
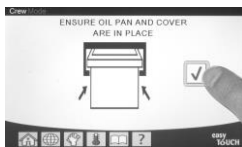
Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον αισθητήρα στο κέντρο των στοιχείων.

7 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου

Χρησιμοποιήστε τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το φύλλο ή το αντιχαρακτικό σφουγγάρι λειάνσης και μια μικρή ποσότητα καθαριστικού για φριτέζες KAY QSR για να τρίψετε τα τοιχώματα, τις γωνίες και το κάτω μέρος στο εσωτερικό του κάδου. Χρησιμοποιήστε ένα βουρτσάκι για υψηλές θερμοκρασίες για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα που έχουν συσσωρευτεί στα στοιχεία (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες), τις γωνίες των κάδων και άλλα σημεία που είναι δύσκολα προσβάσιμα.

Ειδοποίηση εξοπλισμού

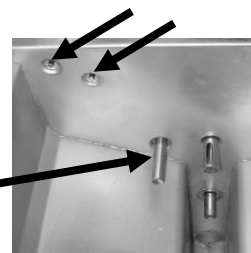
Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στους αισθητήρες. Πιέστε το κουμπί √ όταν ολοκληρώσετε τη διαδικασία.



συνέχεια ►

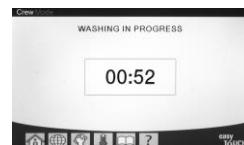
8 Καθαρίστε τις γύρω περιοχές και τρίψτε τους αισθητήρες λαδιού.

Χρησιμοποιήστε το φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες ή το αντιχαρακτικό σφουγγάρι λειάνσης και καθαριστικό για φριτέζες για να αφαιρέσετε το στερεοποιημένο λάδι από τον αισθητήρα λαδιού (μόνο για φριτέζες αερίου). Σκουπίστε με χαρτιά κουζίνας για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα. Καθαρίστε τα υπολείμματα γύρω από τους αισθητήρες AIF και ATO (για όλες τις φριτέζες). Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι ή παρόμοιο αντικείμενο για να έχετε τη δυνατότητα πρόσβασης γύρω από τον αισθητήρα. Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον αισθητήρα. Πιέστε το κουμπί √ όταν ολοκληρώσετε τη διαδικασία.



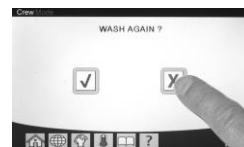
9 Πλύσιμο

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη WASH VAT? (Πλύσιμο κάδου;) Χαμηλώστε τα στοιχεία (μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες) και πιέστε το κουμπί √. Ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη WASHING IN PROGRESS (Πλύσιμο σε εξέλιξη) ενώ το λάδι ξεπλένεται μέσα στον κάδο.



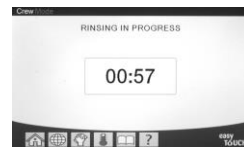
10 Επανάληψη πλυσίματος

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος πλύσης, στον ελεγκτή θα εμφανιστεί η ένδειξη WASH AGAIN? (Πλύσιμο ξανά;). Αν ο κάδος είναι καθαρός, πιέστε το κουμπί X. Αν ο κάδος δεν είναι καθαρός, πιέστε το κουμπί √ για να επαναληφθεί το βήμα 9.



11 Έκπλυση

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη RINSING IN PROGRESS (Εκπλυση σε εξέλιξη) ενώ ο κάδος γεμίζει με λάδι και, στη συνέχεια, αποστραγγίζεται για την έκπλυση του κάδου.



12 Επανάληψη έκπλυσης

Μόλις ολοκληρωθεί η έκπλυση, στον ελεγκτή θα εμφανιστεί η ένδειξη RINSE AGAIN? (Εκπλυση ξανά;). Αν ο κάδος είναι καθαρός, πιέστε το κουμπί X. Αν ο κάδος δεν είναι καθαρός, πιέστε το κουμπί √ για να επαναληφθεί το βήμα 11.



συνέχεια ►

13 Στίλβωση

Στον ελεγκτή θα εμφανιστεί η ένδειξη POLISH? (Στίλβωση;). Πιέστε το κουμπί ✓ για Ναι. Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη POLISHING (Πραγματοποιείται στίλβωση) εναλλάξ με το χρονόμετρο, ενώ το λάδι κυκλοφορεί μέσα στο σύστημα του φίλτρου για 5 λεπτά.



14 Πλήρωση κάδου

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος στίλβωσης, στον ελεγκτή θα εμφανιστεί η ένδειξη FILL VAT? (Πλήρωση κάδου;). Πιέστε το κουμπί ✓ για να γεμίσει ο κάδος με λάδι.



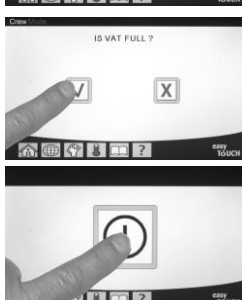
15 Έχει γεμίσει ο κάδος;

Μόλις γεμίσει ο κάδος, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη IS VAT FULL? (Έχει γεμίσει ο κάδος;). Πιέστε το κουμπί X για να λειτουργήσετε ξανά την αντλία αν ο κάδος **ΔΕΝ** έχει γεμίσει. Πιέστε το κουμπί ✓ μόλις γεμίσει ο κάδος.



16 Ενεργοποίηση τροφοδοσίας ρεύματος

Πιέστε το κουμπί ισχύος για να ενεργοποιηθεί ο ελεγκτής και να επανέλθει η φριτέζα σε κανονική λειτουργία.



★ Συμβουλή

Αν το φύλλο του φίλτρου δεν έχει αντικατασταθεί, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη CHANGE FILTER PAD? (Αλλαγή φύλλου φίλτρου;). Πιέστε το κουμπί ✓ για να ακυρώσετε το μήνυμα, άλλα αυτό θα εμφανίζεται ξανά κάθε 4 λεπτά έως ότου γίνει αλλαγή του φύλλου ή χαρτιού του φίλτρου.



συνέχεια ►

17 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου

Ανοίξτε τη θύρα, τραβήξτε το ταψί του φίλτρου ελαφρώς έξω από το ερμάριο και περιμένετε να σταματήσει στο στάξιμο πριν αφαιρέσετε εντελώς το ταψί.

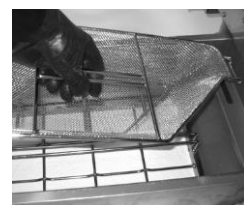
⚠ Καυτές επιφάνειες

Το ταψί του φίλτρου ενδέχεται να είναι καυτό! Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια, ειδικά αν υπάρχει ο κίνδυνος σοβαρού εγκαύματος.



18 Αφαιρέστε το καλάθι για τα ψίχουλα

Ανασηκώστε το καλάθι για τα ψίχουλα από το ταψί του φίλτρου. Σκουπίστε το λάδι και τα ψίχουλα από το καλάθι για τα ψίχουλα. Καθαρίστε το καλάθι για τα ψίχουλα με σαπούνι και νερό, και ξεπλύνετε σχολαστικά με καυτό νερό.



19 Αφαιρέστε τον δακτύλιο συγκράτησης του φίλτρου

Αφαιρέστε τον δακτύλιο συγκράτησης του φίλτρου και καθαρίστε με καυτό υπερσυμπυκνωμένο SolidSense για όλες τις χρήσεις (APSC) ή διάλυμα McD HA στον νεροχύτη. Ξεπλύνετε σχολαστικά με καυτό νερό.



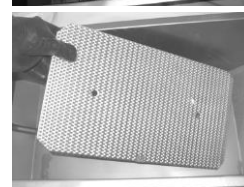
20 Αφαιρέστε το φύλλο ή το χαρτί του φίλτρου από το ταψί

Τραβήξτε το φύλλο ή το χαρτί του φίλτρου από το ταψί και απορρίψτε το.



21 Αφαιρέστε το κάτω μέρος της εσωτερικής σήτας

Τραβήξτε το κάτω μέρος της εσωτερικής σήτας από το ταψί και καθαρίστε επιμελώς με καυτό υπερσυμπυκνωμένο SolidSense για όλες τις χρήσεις (APSC) ή διάλυμα McD HA στον νεροχύτη. Ξεπλύνετε σχολαστικά με καυτό νερό.



22 Καθαρίστε το ταψί αποστράγγισης του φίλτρου

Σκουπίστε το λάδι και τα ψίχουλα από το ταψί του φίλτρου.



συνέχεια ►

23 Επανασυναρμολογήστε

Επανασυναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά, τοποθετώντας πρώτα την κάτω σήτα, μετά το φύλλο ή το χαρτί του φίλτρου με τη σκληρή πλευρά στραμμένη προς τα πάνω, τον δακτύλιο συγκράτησης και το καλάθι για τα ψίχουλα.



★ Συμβουλή

Βεβαιωθείτε ότι το ταψί του φίλτρου, η κάτω σήτα, το καλάθι για τα ψίχουλα και ο δακτύλιος συγκράτησης είναι εντελώς στεγνά προτού τοποθετήσετε το φύλλο του φίλτρου στο ταψί, καθώς το νερό μπορεί να διαλύσει το φύλλο του φίλτρου.

Γιατί

Για διασφάλιση της υψηλής ποιότητας των τηγανητών προϊόντων και τη μείωση της πιθανότητας πυρκαγιάς κοντά στη φριτέζα

Απαιτούμενος χρόνος

5 λεπτά για προετοιμασία

45 λεπτά για ολοκλήρωση

Ωρα της ημέρας

Μετά το κλείσιμο

Για εστιατόρια που παραμένουν ανοικτά 24 ώρες: κατά τη διάρκεια της νύχτας ή σε περιόδους με χαμηλή κίνηση.

Εικονίδια κινδύνου

Ηλεκτρική ενέργεια



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες



Μη αυτόματος χειρισμός



Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες



Ολισθηρά δάπεδα

Εργαλεία και υλικά

Βούρτσα δαπέδου hi-lo



Βούρτσα από νάilon για τον κάδο



Κουβάς με υπερσυμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις (APSC) KAY® SolidSense™ ή Diversey McD HA



Κουβάς, για καθαρές και απολυμασμένες πετσέτες



Κουβάς, για λερωμένες πετσέτες



Πινακίδα «Προσοχή, υγρό πάτωμα»



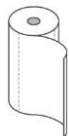
Σφουγγαρίστρα



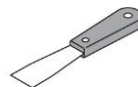
Κουβάς σφουγγαρίστρας



Ειδική πρέσα για στύψιμο σφουγγαρίστρας



Χαρτιά κουζίνας



Σπάτουλα



Γάντια νεοπρενίου

Διαδικασία**1 Απενεργοποιήστε τις φριτέζες.**

Γυρίστε όλους τους διακόπτες ισχύος των φριτέζων στη θέση απενεργοποίησης.

**2 Αφαιρέστε και αδειάστε τη λεκάνη και το κύπελλο για το λίπος.**

Αφαιρέστε τη λεκάνη λίπους από τον απορροφητήρα. Αφαιρέστε το κύπελλο λίπους από τον απορροφητήρα. Η λεκάνη και το κύπελλο βρίσκονται κάτω από τα φίλτρα του απορροφητήρα. Ρίξτε το λάδι από τη λεκάνη και το κύπελλο μέσα στον μεταφορέα μαγειρικών ελαίων.



Καυτό λάδι

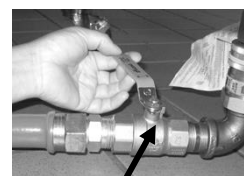
Το λάδι στη λεκάνη και το κύπελλο ίσως να είναι καυτό. Χρησιμοποιήστε γάντια.

συνέχεια ►

3 Κλείστε και αποσυνδέστε το αέριο.

Αν η φριτέζα δεν είναι φριτέζα αερίου, παραλείψτε αυτό το βήμα.

Αν η φριτέζα είναι φριτέζα αερίου, χρησιμοποιήστε τη χειροκίνητη βαλβίδα απενεργοποίησης του αερίου για να κλείσετε την παροχή του αερίου. Η χειροκίνητη βαλβίδα απενεργοποίησης αερίου βρίσκεται στη γραμμή παροχής πριν τα στοιχεία ταχείας αποσύνδεσης. Στη συνέχεια, αποσυνδέστε τη γραμμή αερίου από τη φριτέζα μέσω της ταχείας αποσύνδεσης.



Χειροκίνητη απενεργοποίηση

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο τη χειροκίνητη βαλβίδα απενεργοποίησης για να κλείσετε το αέριο. *Μη χρησιμοποιείτε τα στοιχεία ταχείας αποσύνδεσης.*

συνέχεια ►

Καθαρισμός χώρου πίσω από τις φριτέζες (συνέχεια)

4 Προετοιμάστε τη φριτέζα για καθαρισμό.

Αποδεσμεύστε τις ασφάλειες στους τροχούς της φριτέζας. Αν η φριτέζα έχει καπάκι, ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του καπακιού, τόσο ώστε να απομακρυνθεί το κάλυμμα προφύλαξης από το ράφι του φίλτρου. Απομακρύνετε προσεκτικά με κύλιση τη φριτέζα από τον τοίχο, ακριβώς μέχρι το σημείο όπου το καπάκι απομακρύνεται από το ράφι της φριτέζας. Ασφαλίστε το καπάκι, αν υπάρχει. Τοποθετήστε τα καλύμματα κάδου σε όλους τους κάδους. Απομακρύνετε κι άλλο με κύλιση τη φριτέζα από τον τοίχο, τόσο ώστε να μπορείτε να καθαρίσετε πίσω από τη φριτέζα.



Καυτό λάδι

Το λάδι στη φριτέζα ενδεχομένως να είναι πολύ καυτό. Κυλήστε προσεκτικά τη φριτέζα για να αποφύγετε τυχόν πυσίστιμα του λαδιού. Χρησιμοποιήστε γάντια.

5 Αποσυνδέστε τη φριτέζα από το ρεύμα.

Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος της φριτέζας από την πρίζα, τραβώντας το σώμα του βύσματος. Ίσως χρειαστεί να περιστρέψετε το βύσμα για να το απομακρύνετε από την πρίζα.



Ηλεκτρική ενέργεια

6 Καθαρίστε τα φίλτρα της φριτέζας.

Αφαιρέστε τα φίλτρα της φριτέζας από τον απορροφητήρα. Μεταφέρετε τα φίλτρα στον τριπλό νεροχύτη και εμποτίστε τα με υπερσυμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις (APSC) KAY® SolidSense™ ή Diversey McD HA.



Χημικά

Υπερσυμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις (APSC) KAY® SolidSense™ ή Diversey McD HA



συνέχεια ►

7 Ξύστε τον χώρο πίσω από τη φριτέζα.

Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε το μαλακό λίπος και τον σκληρό άνθρακα από τον χώρο πίσω από τη φριτέζα. Καθαρίστε τους ακόλουθους χώρους με την εξής σειρά: τα μέρη της στοιβάς που μπορείτε να φτάσετε, το πίσω μέρος του απορροφητήρα, τα πλαϊνά του απορροφητήρα και την περιοχή της εσοχής του φίλτρου της φριτέζας.

Σε ηλεκτρική φριτέζα, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε όλο το μαλακό λίπος και τον σκληρό άνθρακα από όλα τα μεταλλικά φύλλα γύρω από τη φριτέζα, το τεμάχιο απόκλισης και τη βάση της φριτέζας. Παραλείψτε το βήμα 8 εφόσον αυτές οι περιοχές είναι καθαρές.

Σε φριτέζα αερίου, χρησιμοποιήστε στη συνέχεια μια σπάτουλα για να ξύσετε όλο το μαλακό λίπος και τον σκληρό άνθρακα από αυτές τις περιοχές με την εξής σειρά: συσκευή μείωσης καπνού, όλα τα μεταλλικά μέρη γύρω από τη φριτέζα, αποσπώμενη λεπίδα βαρύτητας, σφράγισμα της γωνίας, τεμάχιο απόκλισης και βάση της φριτέζας.

Σε φριτέζα αερίου, προσέξτε να μην σας πέσει καθόλου μαλακό λίπος ή σκληρός άνθρακας μέσα στο πέρασμα καπνού της φριτέζας κατά τον καθαρισμό.

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Μη χαλάτε τις ασφάλειες πυροπροστασίας που βρίσκονται κάτω χαμηλά στη στοιβα. Η βλάβη στην ασφάλεια θα ενεργοποιήσει το σύστημα πυρόσβεσης.

συνέχεια ►



Καθαρισμός χώρου πίσω από τις φριτέζες (συνέχεια)

8 Καθαρίστε τον χώρο πίσω από τη φριτέζα.

Χρησιμοποιήστε μια νάilon βούρτσα, μια βούρτσα δαπέδου hi-lo και έναν κουβά με καυτό υπερσυμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις (APSC) KAY® SolidSense ή Diversey McD HA για να τρίψετε όλες τις περιοχές που ξύσατε στο βήμα 7.

Καθαρίστε τις περιοχές με την ίδια σειρά που τις ξύσατε στο βήμα 7. Έπειτα, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα δαπέδου hi-lo για να τρίψετε το δάπεδο γύρω από τη φριτέζα.

Σκουπίστε όλες τις περιοχές με χαρτί κουζίνας έως ότου είναι καθαρές και στεγνές.



Ολισθηρά δάπεδα

Το δάπεδο μπορεί να είναι υγρό στα σημεία όπου το έχετε τρίψει.

9 Ζητήστε από τον προϊστάμενο να επιθεωρήσει.

Ζητήστε από έναν προϊστάμενο να επιθεωρήσει την εργασία σας και να εγκρίνει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό όπως σας υποδεικνύει ο προϊστάμενος.

10 Πλύνετε τα πόδια και τις ρόδες της φριτέζας.

Χρησιμοποιήστε μια νάilon βούρτσα και έναν κουβά με καυτό υπερσυμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις (APSC) KAY® SolidSense ή Diversey McD HA για να πλύνετε τα πόδια και τις ρόδες της φριτέζας. Σκουπίστε με χαρτί κουζίνας για να στεγνώσουν.

11 Σφουγγαρίστε το δάπεδο γύρω από τη φριτέζα.

Χρησιμοποιήστε μια σφουγγαρίστρα και έναν κουβά με καυτό υπερσυμπυκνωμένο διάλυμα για όλες τις χρήσεις (APSC) KAY® SolidSense για να σφουγγαρίσετε ολόκληρο το δάπεδο γύρω από τη φριτέζα.



Ολισθηρά δάπεδα

Το δάπεδο ίσως να είναι υγρό μετά το σφουγγάρισμα.



συνέχεια ►

12 Αφήστε τις επιφάνειες να στεγνώσουν.

Αφήστε όλες τις φριτέζες, τον τοίχο και το δάπεδο να στεγνώσουν στον αέρα.



13 Επανασυνδέστε τη φριτέζα στο ρεύμα.

Κυλήστε αργά τη φριτέζα προς την πρίζα έως ότου φτάσει αρκετά κοντά για να τη συνδέσετε. Συνδέστε τη φριτέζα στην πρίζα.



Ηλεκτρική ενέργεια



Καυτό λάδι

Το λάδι στη φριτέζα ενδεχομένως να είναι πολύ καυτό. Κυλήστε προσεκτικά τη φριτέζα για να αποφύγετε τυχόν πιτσιλίσματα του λαδιού.

14 Προετοιμάστε τη φριτέζα για χρήση.

Κυλήστε τη φριτέζα προσεκτικά προς τα εμπρός έως ότου φτάσει αρκετά κοντά στο ράφι του φίλτρου. Αφαιρέστε τα καλύμματα των κάδων από όλους τους κάδους. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του κατακίου έως ότου το κάλυμμα προφύλαξης απομακρυνθεί από το ράφι του φίλτρου και κυλήστε προσεκτικά τη φριτέζα στην κανονική της θέση.



15 Επανασυνδέστε τη φριτέζα στην παροχή αερίου.

Αν η φριτέζα είναι ηλεκτρική, παραλείψτε αυτό το βήμα.

Ελέγξτε και τα δύο άκρα του στοιχείου ταχείας αποσύνδεσης για λίπος. Σκουπίστε το στοιχείο ταχείας αποσύνδεσης για να καθαρίσετε, αν απαιτείται. Επανασυνδέστε τη σύζευξη γραμμής αερίου.



συνέχεια ►

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Βεβαιωθείτε ότι το στοιχείο ταχείας αποσύνδεσης αερίου έχει εισαχθεί πλήρως και είναι αμοιβαία κλειδωμένο, πριν ενεργοποιήσετε την παροχή αερίου.

Καθαρισμός χώρου πίσω από τις φριτέζες (συνέχεια)

16 Τοποθετήστε ξανά τα φίλτρα της φριτέζας και τη λεκάνη για το λίπος.

Κλειδώστε τους τροχούς στη θέση τους. Τοποθετήστε ξανά τα φίλτρα της φριτέζας και τη λεκάνη για το λίπος στον απορροφητήρα.



17 Ενεργοποιήστε την παροχή αερίου.

Αν η φριτέζα είναι ηλεκτρική, παραλείψτε αυτό το βήμα.



Γυρίστε τη χειροκίνητη βαλβίδα απενεργοποίησης αερίου στη θέση ενεργοποίησης. Ανάψτε τον υπολογιστή για να επαληθεύσετε ότι οι καυστήρες θα ανάψουν ξανά. Μόλις οι καυστήρες ανάψουν ξανά, μπορείτε να σβήσετε τον υπολογιστή.

18 Καθαρίστε τον χώρο πίσω από τις υπόλοιπες φριτέζες.

Επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 17 για όλες τις υπόλοιπες φριτέζες.



Γιατί

Για διατήρηση των προτύπων ασφάλειας τροφίμων

Απαιτούμενος χρόνος

1 λεπτό για προετοιμασία

5 λεπτά για ολοκλήρωση, αφού η φριτέζα φτάσει στη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία μαγειρέματος επιτυγχάνεται σε περίπου 45 λεπτά. Για εστιατόρια που παραμένουν ανοικτά 24 ώρες: κατά τη διάρκεια περιόδων με χαμηλή κίνηση.

Ωρα της ημέρας

Κατά τη διάρκεια των ωρών λειτουργίας

Εικονίδια κινδύνου

 Καυτό λάδι  Καυτές επιφάνειες

Εργαλεία και υλικά



Πυρόμετρο με αισθητήρα στον κάδο τηγανίσματος



Γάντια νεοπρενίου

Διαδικασία

1 Βαθμονομήστε το πυρόμετρο.

Γεμίστε ένα κύπελλο καυτού ροφήματος με πάγο και, στη συνέχεια, προσθέστε κρύο νερό από τον πύργο διανομής ροφημάτων μέχρι το επάνω μέρος του πάγου. Το κύπελλο πρέπει να περιέχει 50 τοις εκατό πάγο και 50 τοις εκατό νερό.

Τοποθετήστε τον αισθητήρα στο νερό.

Τοποθετήστε τον αισθητήρα στο παγωμένο νερό και αρχίστε να ανακατεύετε συνεχώς έως ότου η ένδειξη της θερμοκρασίας σταθεροποιηθεί.

Διαβάστε τη θερμοκρασία.

Η ένδειξη θα πρέπει να είναι 0 °C (32 °F), συν ή πλην 1 °C (2 °F). Εάν δεν είναι, το πυρόμετρο ενδεχομένως να χρειάζεται βαθμονόμηση, επισκευή ή αντικατάσταση. Για βαθμονόμηση, ακολουθήστε τις διαδικασίες βαθμονόμησης, ελέγχου και ρύθμισης που παρέχονται από τον κατασκευαστή του πυρομέτρου.

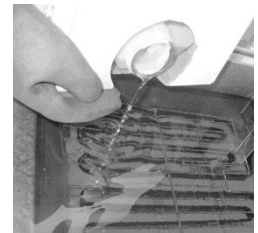
2 Ενεργοποιήστε τη φριτέζα και θερμάνετε το λάδι.

Πιέστε το κουμπί Ενεργ/Απενεργία να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Ρυθμίστε τη φριτέζα για το προϊόν που πρόκειται να μαγειρευτεί. Αφήστε το λάδι μέσα στη φριτέζα να φτάσει στη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, απενεργοποιήστε τον κύκλο.



3 Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού.

Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού όταν το λάδι φτάσει στη θερμοκρασία μαγειρέματος. Αν το λάδι βρίσκεται πάνω από τη γραμμή στάθμης λαδιού, αφαιρέστε λάδι έως ότου η στάθμη φτάσει στη γραμμή, αποστραγγίζοντάς το μέσα στο ταψί ή τη μονάδα απόρριψης. Αν το λάδι βρίσκεται κάτω από τη γραμμή στάθμης λαδιού, προσθέστε λάδι έως ότου η στάθμη φτάσει στη γραμμή.



 Καυτό λάδι

Το λάδι στη φριτέζα είναι καυτό. Χρησιμοποιήστε γάντια.

4 Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη λειτουργία του κάδου.

Αφήστε τον κάδο να τεθεί σε λειτουργία και να απενεργοποιηθεί τρεις φορές. Η ένδειξη θερμότητας θα ανάψει όταν η φριτέζα θερμαίνεται.



συνέχεια ►



συνέχεια ►

5 Διαβάστε τη θερμοκρασία του λαδιού.

Τοποθετήστε τον αισθητήρα κάδου του πυρομέτρου μέσα στο καυτό λάδι, σε βάθος 2,5 εκατοστών (1 ίντσας) από την άκρη του οργάνου μέτρησης. Η άκρη θα πρέπει να βρίσκεται περίπου 7,6 εκ. (3 ίντσες) κάτω από την επιφάνεια του λαδιού. Αφήστε την ένδειξη της θερμοκρασίας να σταθεροποιηθεί.



6 Εμφάνιση θερμοκρασίας στη φριτέζα.

Πιέστε το κουμπί θερμοκρασίας για τον κάδο, στον οποίο δοκιμάστηκε η ένδειξη του πυρομέτρου. Η οθόνη θα εμφανίσει τη θερμοκρασία του κάδου.



7 Συγκρίνετε τις ενδείξεις θερμοκρασίας.

Συγκρίνετε την ένδειξη της θερμοκρασίας στο πυρόμετρο με την αντίστοιχη θερμοκρασία στην οθόνη.



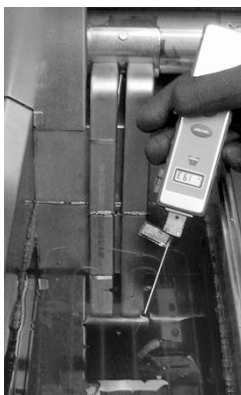
Αν η διαφορά των δύο θερμοκρασιών είναι μικρότερη από 3 °C (5 °F) (συν ή πλην), δεν χρειάζεται να προσαρμόσετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

Αν η διαφορά των δύο θερμοκρασιών είναι μεγαλύτερη από 3 °C (5 °F) (συν ή πλην), καλέστε έναν τεχνικό σέρβις για να αναφέρετε το πρόβλημα.

8 Επαναλάβετε για την άλλη μεριά του διαιρούμενου κάδου.

Αν ο κάδος που δοκιμάσατε ήταν ενιαίος, παραλείψτε αυτό το βήμα και προχωρήστε στο βήμα 9.

Αν ο κάδος που δοκιμάσατε ήταν διαιρούμενος, επαναλάβετε τα βήματα 5 έως 7 και στην άλλη μεριά του διαιρούμενου κάδου.



συνέχεια ►

9 Λήξη ελέγχου βαθμονόμησης.

Όταν ολοκληρώσετε τα βήματα 5 έως 7 για τον κάδο (συμπεριλαμβανομένων και των δύο πλευρών του διαιρούμενου κάδου), πιέστε το κουμπί on/off για να τερματίσετε τον έλεγχο βαθμονόμησης για τον κάδο.



10 Βαθμονομήστε τις υπόλοιπες φριτέζες.

Επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 9 για όλες τις υπόλοιπες φριτέζες.



Γιατί

Για διατήρηση των προτύπων ασφάλειας τροφίμων για τηγανητά προϊόντα

Απαιτούμενος χρόνος

1 λεπτό για προετοιμασία

5 λεπτά για ολοκλήρωση

Ωρα της ημέρας

Στο άνοιγμα του εστιατορίου

Για καταστήματα που παραμένουν ανοικτά 24 ώρες: το πρωί

Εικονίδια κινδύνου

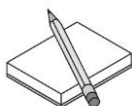


Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες

Εργαλεία και υλικά



Χαρτί και μολύβι

Διαδικασία

1 Ενεργοποίηση φριτέζας.

Πιέστε το κουμπί Ενεργ/Απενεργ για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη PREHEAT (Προθέρμανση) ή START (Έναρξη).



2 Ελέγξτε τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης.

Η φριτέζα καταγράφει αυτόματα τον χρόνο ανάκτησης της φριτέζας κάθε φορά που η θερμοκρασία του κάδου ανεβαίνει από 121 °C (250 °F) σε 149 °C (300 °F).



Πιέστε το κουμπί «?».

Πιέστε το κουμπί Ανάκτηση.

Η οθόνη θα εμφανίσει τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης και στις δύο οθόνες. Σημειώστε τον χρόνο ανάκτησης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν στη φριτέζα χρησιμοποιείται λίπος σε στερεά κατάσταση, το λίπος πρέπει να αναδεντεί αφότου η φριτέζα εξέλθει από τη θερμοκρασία τήξης και πριν φτάσει στους 121 °C (250 °F), για να αποφευχθεί η αύξηση του χρόνου ανάκτησης εξαιτίας των μεγάλων μαζών στερεού λίπους.



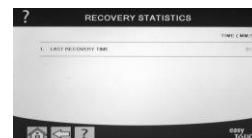
συνέχεια ►

3 Συγκρίνετε τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης με τον αποδεκτό χρόνο ανάκτησης.

Ο αποδεκτός χρόνος ανάκτησης για ηλεκτρικές φριτέζες είναι μικρότερος από 1:40 (ένα λεπτό, σαράντα δευτερόλεπτα). Ο αποδεκτός χρόνος ανάκτησης για φριτέζες αερίου είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, σαράντα πέντε δευτερόλεπτα).

Αν ο χρόνος ανάκτησης που σημειώσατε είναι μικρότερος από τον αποδεκτό χρόνο ανάκτησης της φριτέζας, η απόδοση της φριτέζας είναι αποδεκτή. Προχωρήστε στο βήμα 5.

Αν ο χρόνος που σημειώσατε είναι μεγαλύτερος από τον αποδεκτό χρόνο ανάκτησης της φριτέζας, η απόδοση της φριτέζας δεν είναι αποδεκτή. Προχωρήστε στο επόμενο βήμα.



συνέχεια ►

4 Ρυθμίστε τη φριτέζα, αν απαιτείται.

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας δεν είναι αποδεκτός, ελέγξτε τα ακόλουθα στοιχεία στη φριτέζα. Αν εντοπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα, διορθώστε το όπως περιγράφεται.



Μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες, βεβαιωθείτε ότι το μεγάλο βύσμα ρεύματος έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα. Ρυθμίστε το όπως απαιτείται.

Μόνο για φριτέζες αερίου, ελέγξτε το σφράγισμα της γωνίας, τη λεπίδα βαρύτητας και την απόκλιση. Ρυθμίστε τη θέση τους, αν απαιτείται.

Μόνο για φριτέζες αερίου, ελέγξτε τη ροή αέρα και τον φυσητήρα αέρα καύσης. Ρυθμίστε το όπως απαιτείται.

Μόνο για φριτέζες αερίου, ελέγξτε την κατάσταση των καυστήρων ακτινοβολίας.

Ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων στο Εγχειρίδιο για Χειριστές.

5 Βαθμονομήστε ξανά όλες τις υπόλοιπες φριτέζες.

Επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 4 για όλες τις υπόλοιπες φριτέζες.



6 Ελέγξτε ξανά τον χρόνο ανάκτησης.

Αν ο χρόνος ανάκτησης δεν επιτευχθεί στον σωστό χρόνο, καλέστε την τηλεφωνική γραμμή σέρβις της Frymaster για βοήθεια στο 1-800-551-8633.



Γιατί

Αφαίρεση στερεοποιημένου λαδιού από τον αισθητήρα λαδιού για αποφυγή αστοχίας θέρμανσης.

Απαιτούμενος χρόνος

5 λεπτά για προετοιμασία

15 λεπτά για ολοκλήρωση (5 λεπτά ανά κάδο)

Ώρα της ημέρας

Κατά τις περιόδους με χαμηλή κίνηση.

Εικονίδια κινδύνου



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες



Χημικά

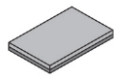


Καυτά υγρά/Ατμός

Εργαλεία και υλικά



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών και φύλλο Ecolab



Αντιχαρκατικό σφουγγάρι λείανσης



Γάντια νεοπρενίου



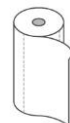
Προστατευτικό προσώπου



Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



Καθαριστικό για φριτέζες KAY® QSR



Χαρτί κουζίνας

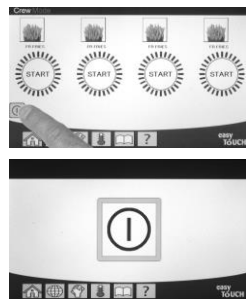
Διαδικασία

- 1 Προετοιμάστε τον αισθητήρα λαδιού για καθαρισμό και απενεργοποιήστε τη φριτέζα.** Φορέστε τα γάντια νεοπρενίου, μια ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα και ένα προστατευτικό προσώπου. Πρέπει να φοράτε αυτόν τον εξοπλισμό σε όλη τη διαδικασία.



Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.

Πιέστε τον διακόπτη on/off για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα.



- 2 Πιέστε το κουμπί ΦΙΛΤΡΟ.** Πιέστε το κουμπί φιλτραρίσματος στο κάτω μέρος της οθόνης για να μεταβείτε στο μενού φιλτραρίσματος.
- 3 Επιλέξτε Drain Oil (Αποστράγγιση λαδιού)** Επιλέξτε και πατήστε DRAIN OIL (Αποστράγγιση λαδιού) από τη λίστα.



συνέχεια ►

- 4 Πιέστε το κουμπί Ναι (✓).** Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη «DRAIN OIL TO PAN?» (Αποστράγγιση λαδιού στον κάδο;).

Πιέστε το κουμπί Ναι (✓) για να συνεχίσετε.



- 5 Αποστράγγιση** Το λάδι στραγγίζει από τον κάδο.



- 6 Πιέστε το κουμπί Ναι (✓).** Αφού αδειάσει ο κάδος, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη «IS VAT EMPTY?» (Εχει αδειάσει ο κάδος;).

Πιέστε το κουμπί Ναι (✓) για να συνεχίσετε.



συνέχεια ►

Καθαρισμός αισθητήρα λαδιού (συνέχεια)

7 Τρίψτε τον αισθητήρα λαδιού.

Χρησιμοποιήστε το φύλλο για υψηλές θερμοκρασίες ή το αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης και καθαριστικό για φριτέζες για να αφαιρέσετε το στερεοποιημένο λάδι από τον αισθητήρα λαδιού. Σκουπίστε με χαρτιά κουζίνας για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.



Καυτές επιφάνειες



Χημικά



Καυτό λάδι



8 Πιέστε το κουμπί Ναι (✓).

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη FILL VAT FROM DRAIN PAN (Πλήρωση κάδου από το ταψί αποστράγγισης).

Πιέστε το κουμπί Ναι (✓) για να συνεχίσετε.

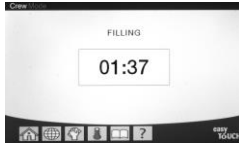


9 Πλήρωση

Το λάδι επιστρέφει στον κάδο.



Καυτό λάδι



10 Πιέστε το κουμπί Ναι (✓).

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη «IS VAT FULL?» (Είναι γεμάτος ο κάδος;).

Πιέστε το κουμπί Ναι (✓).



11 Πιέστε το κουμπί Ναι.

Πιέστε Ναι για πλήρωση. Αν ο κάδος δεν έχει γεμίσει, πιέστε NO (Όχι) και επιστρέψτε στο βήμα 9.



12 Επαναλάβετε για τους κάδους τηγανίσματος που απομένουν.

Γιατί

Αφαίρεση του στερεοποιημένου λαδιού από τα στοιχεία (αν πρόκειται για ηλεκτρική φριτέζα) και από τον κάδο τηγανίσματος.

Απαιτούμενος χρόνος

5 λεπτά για προετοιμασία

15 λεπτά για προετοιμασία, 60 λεπτά ανά κάδο για ολοκλήρωση

Ωρα της ημέρας

Αυτή η εργασία μπορεί να εκτελεστεί σε έναν κάδο τη φορά ή σε πολλαπλούς κάδους. Θα έχετε τη δυνατότητα να εξυπηρετήσετε τους πελάτες σας με τους υπόλοιπους κάδους.

Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: Αυτή η εργασία μπορεί να εκτελεστεί σε έναν κάδο τη φορά ή σε πολλαπλούς κάδους. Θα έχετε τη δυνατότητα να εξυπηρετήσετε τους πελάτες σας με τους υπόλοιπους κάδους.

Εικονίδια κινδύνου

Χημικά



Ηλεκτρική ενέργεια



Καυτά υγρά/Ατμός



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες



Μη αυτόματος χειρισμός



Κινούμενα μέρη



Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες



Ολισθηρά δάπεδα

Εργαλεία και υλικά

Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



Λεπτή βούρτσα για υψηλές θερμοκρασίες Ecolab



Κουβάς, πλαστικός



Κουβάς, για καθαρές και απολυμασμένες πετσέτες



Κουβάς, για λερωμένες πετσέτες



Προστατευτικό προσώπου



Εργαλείο ξαφρίσματος φριτέζας



Γάντια νεοπρενίου



Ειδική ράβδος (Fryer's Friend)



Καθαριστικό για φριτέζες KAY® QSR



Diversey McD MD



Απολινπαντικό KAY® QSR βαρέος τύπου



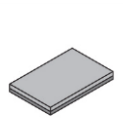
Diversey McD FR



Χαρτιά κουζίνας



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών και φύλλο Ecolab



Αντιχαλατικό σφουγγάρι λείανσης



Μεταφορέας μαγειρικών ελαίων

Διαδικασία: Ο βαθύς καθαρισμός πραγματοποιείται με διαδικασίες που έχουν αναπτυχθεί από την Kay Chemical ή την Diversey. Οι οδηγίες τους είναι απαραίτητες επιπροσθέτως αυτού του εγχειριδίου.

1 Προετοιμαστείτε για τον βαθύ καθαρισμό.

Φορέστε τα γάντια νεοπρενίου, μια ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα και ένα προστατευτικό πρόσωπο. Πρέπει να φοράτε αυτόν τον εξοπλισμό σε όλη τη διαδικασία. Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά. Καλύψτε τις διπλάνες φριτέζες που περιέχουν λάδι. Βεβαιωθείτε ότι τα φίλτρα της φριτέζας βρίσκονται στη θέση τους. Ενεργοποιήστε τουλάχιστον έναν ανεμιστήρα εξαερισμού. Ο ανεμιστήρας πρέπει να παραμένει αναμμένος σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα του καλαθιού βρίσκεται στη θέση της μέσα στον κάδο.



Ειδοποίηση εξοπλισμού

Αποφύγετε την ακούσια ενεργοποίηση του συστήματος πυρόσβεσης χρησιμοποιώντας έναν ανεμιστήρα εξαερισμού και διατηρώντας τα φίλτρα της φριτέζας στη θέση τους σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.

συνέχεια ►

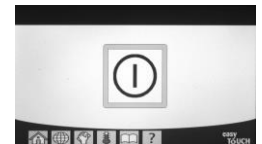
2 Απενεργοποιήστε τη φριτέζα.

Πιέστε τον διακόπτη on/off για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «OFF» (Απενεργ.).

3 Η φριτέζα είναι απενεργοποιημένη.

4 Πιέστε το κουμπί ΦΙΛΤΡΟ

Πιέστε το κουμπί φιλτραρίσματος στο κάτω μέρος της οθόνης για να μεταβείτε στο μενού φιλτραρίσματος. Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.



συνέχεια ►

Λειτουργία για βαθύ καθαρισμό συστήματος JIB (συνέχεια)

- 5 (Μόνο για φριτέζες διαιρούμενου κάδου) Επιλέξτε κάδο**

Επιλέξτε και πιέστε τον κάδο που θέλετε να καθαρίσετε.



- 6 Πιέστε το κάτω βέλος**
Πιέστε το κάτω βέλος για να μεταβείτε με κύλιση στην επόμενη οθόνη.



- 7 Ξεκινήστε τον βαθύ καθαρισμό**
Επιλέξτε και πατήστε DEEP CLEAN (Βαθύς καθαρισμός) από τη λίστα.



- 8 Επιβεβαιώστε τον βαθύ καθαρισμό - Πιέστε το κουμπί √**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DEEP CLEAN? (Βαθύς καθαρισμός;)

Πιέστε το κουμπί √ για να συνεχίσετε. Πιέστε το κουμπί X για ΟΧΙ και τα κουμπιά ελέγχου επιστρέφουν στο μενού φιλτραρίσματος.



- 9 Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει αφαιρεθεί.**

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη IS VAT OIL REMOVED (Έχει αφαιρεθεί το λάδι από τον κάδο;).

Κάδος γεμάτος με λάδι: Πιέστε το κουμπί X (ΟΧΙ) εάν υπάρχει λάδι στον κάδο.

Άδειος κάδος: Πιέστε το κουμπί √ (ΝΑΙ) εάν ο κάδος είναι άδειος. Προχωρήστε στο βήμα 15.



- 10 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.**

Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου και το καλάθι για τα ψίχουλα, τον δακτύλιο συγκράτησης, το φύλλο φίλτρου και τη σήτα.



Καυτές επιφάνειες



συνέχεια ►

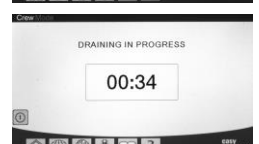
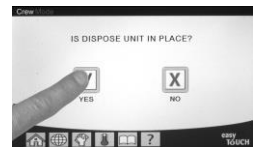
- 11 Τοποθετήστε τη μονάδα MSDU.**

Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit ή μεταφορέας μαγειρικών ελαίων) βρίσκεται στη θέση της κάτω από την αποστράγγιση.



- 12 Πιέστε το κουμπί √.**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Είναι στη θέση της η μονάδα απόρριψης;)

Πιέστε το κουμπί √ (ΝΑΙ) και αφήστε το λάδι να στραγγίσει στον μεταφορέα μαγειρικών ελαίων. Ωθήστε τυχόν υπολείμματα τηγανητών τροφίμων ή άλλα ιζήματα μέσα στη βαλβίδα αποστράγγισης, ώστε να απομακρυνθούν από τον κάδο. Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DRAINING IN PROGRESS (Αποστράγγιση σε εξέλιξη) εναλλάξ με IS VAT EMPTY? (Είναι άδειος ο κάδος;)



Καυτό λάδι

Το λάδι μπορεί να είναι καυτό. Αποφύγετε την έκχυση λαδιού.

- 13 Επιβεβαιώστε την κατάσταση του κάδου τηγανίσματος.**

Πιέστε το κουμπί √ (ΝΑΙ) όταν αδειάσει ο κάδος.



- 14 Τοποθετήστε ξανά το ταψί του φίλτρου.**

Τοποθετήστε το ταψί του φίλτρου με όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα που έχουν αφαιρεθεί στο ερμάριο της φριτέζας.



Καυτές επιφάνειες

συνέχεια ►

Λειτουργία για βαθύ καθαρισμό συστήματος JIB (συνέχεια)

15 Προσθέστε απολιπαντικό και καυτό νερό στον κάδο.

Προσθέστε απολιπαντικό βαρέος τύπου KAY® QSR ή Diversey McD MD ή McD FR προσεκτικά μέσα στον κάδο.

Χρησιμοποιήστε 2,52 λίτρα (2/3 του γαλονιού) απολιπαντικού αν καθαρίζετε κάποιον ενιαίο κάδο. Χρησιμοποιήστε 1,26 λίτρα (1/3 του γαλονιού) απολιπαντικού αν καθαρίζετε τη μία πλευρά ενός διαιρούμενου κάδου. Ολοκληρώστε το γέμισμα του κάδου με καυτό νερό. Το διάλυμα θα πρέπει να είναι 2,5 εκατοστά (1 ίντσα) πάνω από τη γραμμή πλήρωσης.

Για επιπλέον οδηγίες, ανατρέξτε στις διαδικασίες βαθούς καθαρισμού φριτέζας της Kay Chemical ή Diversey.



Χημικά

Απολιπαντικό βαρέος τύπου KAY® QSR ή Diversey McD MD ή McD FR

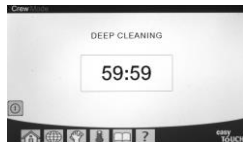
16 Μετά την προσθήκη διαλύματος καθαρισμού

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη SOLUTION ADDED? (Προστέθηκε το διάλυμα;) Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI).



17 Ξεκινήστε τον βαθύ καθαρισμό

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DEEP CLEAN (Βαθύς καθαρισμός) εναλλάξ με το χρονόμετρο για μία ώρα. Το διάλυμα θα φτάσει στη θερμοκρασία των 91 °C (195 °F). Το διάλυμα πρέπει βρίσκεται σε νερό που σιγοβράζει. Ολοκληρώστε τα βήματα από 15 έως 18 ενώ το χρονόμετρο κυλάει.



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα δεν πρέπει ποτέ να βράσει απότομα, διαφορετικά θα υπερχειλίζει. Αν η μονάδα αρχίσει να υπερχειλίζει, ακυρώστε τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό πατώντας παρατεταμένα το κουμπί ισχύος για τρία δευτερόλεπτα.

Ποτέ μην αφήνετε τη φριτέζα χωρίς επίβλεψη κατά τον βαθύ καθαρισμό.

συνέχεια ►

18 Καθαρίστε τα καλάθια τηγανίσματος.

Τοποθετήστε τα καλάθια τηγανίσματος μέσα στο διάλυμα καθαρισμού. Αναθέστε σε κάποιο άλλο άτομο από το προσωπικό να τα αφαιρέσει όταν καθαριστούν και να τα μεταφέρει στον τριπλό νεροχύτη. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλάθια επιμελώς.

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Μην τοποθετείτε εξαρτήματα από αλουμίνιο στο διάλυμα που βράζει.

Τα στηρίγματα των μεταλλικών καλαθιών είναι κατασκευασμένα από αλουμίνιο.

19 Καθαρίστε τη σχάρα του καλαθιού.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ράβδο (Fryer's Friend) για να αφαιρέσετε τη σχάρα του καλαθιού από τον κάδο. Αναθέστε σε κάποιο άτομο από το προσωπικό να μεταφέρει τη σχάρα στον τριπλό νεροχύτη και να την ξεπλύνει επιμελώς σε καυτό νερό. Στεγνώστε επιμελώς.



Καυτές επιφάνειες

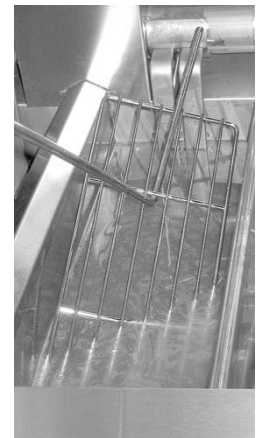
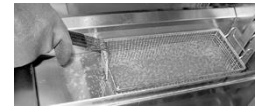
Η σχάρα του καλαθιού έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία.

20 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου.

Τρίψτε τα πλαϊνά, τα μπροστινά και τα πίσω τοιχώματα με τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης και το καθαριστικό για φριτέζες Kay QSR, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

21 Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε

Μετά από μία ώρα, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη CLEAN DONE (Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε) και ακούγεται ένας συναγερμός. Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) για να ακυρώσετε τον συναγερμό.



συνέχεια ►

- 22 Αποστραγγίστε το διάλυμα από τον κάδο.**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη IS SOLUTION REMOVED? (Έχει αφαιρεθεί το διάλυμα;). **Για να αφαιρέσετε το διάλυμα, ακολουθήστε τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό της Kay Chemical ή της Diversey.**
Αφού αφαιρεθεί το διάλυμα, πιάστε το κουμπί ✓ (NAI).



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα θα είναι πολύ καυτό. Αποφύγετε την έκχυση.

- 23 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου.**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη SCRUB VAT COMPLETE? (Ολοκληρώθηκε το τρίψιμο του κάδου;).

Χρησιμοποιήστε τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το αντιχαλατικό σφουγγάρι λείανσης και το καθαριστικό για φριτζές Kay QSR για να τρίψετε τα πλαϊνά, μπροστινά και πίσω τοιχώματα του κάδου. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα που απέμειναν. Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για υψηλές θερμοκρασίες για να τρίψετε ανάμεσα και κάτω από τα πηνία, τις γωνίες των κάδων και τα δύσκολα προσβάσιμα σημεία.

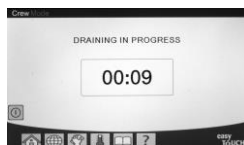
Μόλις ολοκληρώσετε το τρίψιμο του κάδου, πιάστε το κουμπί ✓ (NAI).

- 24 Αποστράγγιση**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DRAINING (Αποστράγγιση) για να αποστραγγιστεί η μικρή ποσότητα διαλύματος από τον κάδο.



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα θα είναι πολύ καυτό. Αποφύγετε την έκχυση.



συνέχεια ▶

- 25 Ξεπλύνετε τον κάδο με νερό.**
Ξεπλύνετε επιμελώς τον κάδο με ζεστό νερό (38 ° C ή 100 ° F). Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το ταψί του φίλτρου για τη συλλογή του νερού κατά την έκπλυση. Επαναλάβετε με περισσότερο καθαρό και ζεστό νερό. Ελέγξτε τη στάθμη στο ταψί του φίλτρου για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υπερχειλίσει. Μπορείτε να χρειαστεί να το αδειάσετε ανάμεσα στις εκπλύσεις.



- 26 Η έκπλυση ολοκληρώθηκε**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη RINSE COMPLETE? (Ολοκληρώθηκε η έκπλυση;).



Πιάστε το κουμπί ✓ (NAI) όταν ολοκληρωθεί η έκπλυση.

- 27 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη REMOVE PAN (Αφαιρέστε το ταψί).



Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου και αδειάστε το νερό.



Καυτές επιφάνειες



- 28 Στεγνώστε τον κάδο, καθαρίστε και στεγνώστε το ταψί**
Σκουπίστε τον κάδο με μια καθαρή, απολυμασμένη πετσέτα. Στεγνώστε επιμελώς το εσωτερικό του κάδου με χαρτιά κουζίνας. Καθαρίστε και στεγνώστε το ταψί του φίλτρου.



- 29 Στεγνός κάδος, ταψί**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη VAT AND PAN DRY? (Είναι στεγνός ο κάδος και το ταψί;).



Πιάστε το κουμπί ✓ (NAI) όταν ο κάδος και το ταψί είναι στεγνά και έτοιμα προς χρήση.

συνέχεια ▶

30 Τοποθετήστε ξανά το ταψί του φίλτρου.

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη INSERT PAN (Τοποθετήστε το ταψί). Συναρμολογήστε το ξανά με τα εξαρτήματά του και τοποθετήστε ένα καθαρό φύλλο ή χαρτί φίλτρου. Τοποθετήστε το ταψί του φίλτρου με όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα εγκατεστημένα στο ερμάριο της φριτζάς.



Καυτές επιφάνειες



31 Γεμίστε τον κάδο με λάδι.

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη MANUALLY FILL VAT (Χειροκίνητη πλήρωση κάδου).

Γεμίστε τον κάδο με την κατάλληλη ποσότητα λαδιού.

Πιέστε το κουμπί √ (NAI) όταν ο κάδος γεμίσει μέχρι την κάτω γραμμή της στάθμης λαδιού.



Μη αυτόματος χειρισμός



32 Επιστροφή στην κατάσταση Απενεργοποίηση.

Ο ελεγκτής επιστρέφει στην κατάσταση Απενεργοποίηση.

Γιατί

Αφαίρεση του στερεοποιημένου λαδιού από τα στοιχεία (αν πρόκειται για ηλεκτρική φριτέζα) και από τον κάδο τηγανίσματος.

Απαιτούμενος χρόνος

5 λεπτά για προετοιμασία

15 λεπτά για προετοιμασία, 60 λεπτά ανά κάδο για ολοκλήρωση

Ωρα της ημέρας

Αυτή η εργασία μπορεί να εκτελεστεί σε έναν κάδο τη φορά ή σε πολλαπλούς κάδους. Θα έχετε τη δυνατότητα να εξυπηρετήσετε τους πελάτες σας με τους υπόλοιπους κάδους.

Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: Αυτή η εργασία μπορεί να εκτελεστεί σε έναν κάδο τη φορά ή σε πολλαπλούς κάδους. Θα έχετε τη δυνατότητα να εξυπηρετήσετε τους πελάτες σας με τους υπόλοιπους κάδους.

Εικονίδια κινδύνου

Χημικά



Ηλεκτρική ενέργεια



Καυτά υγρά/Ατμός



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες



Μη αυτόματος χειρισμός



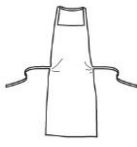
Κινούμενα μέρη



Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες



Ολισθηρά δάπεδα

Εργαλεία και υλικά

Ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα



Λεπτή βούρτσα για υψηλές θερμοκρασίες Ecolab



Κουβάς, πλαστικός



Κουβάς, για καθαρές και απολυμασμένες πετσέτες



Κουβάς, για λερωμένες πετσέτες



Προστατευτικό προσώπου



Εργαλείο ξαφρισματος φριτέζας



Γάντια νεοπρενίου



Ειδική ράβδος (Fryer's Friend)



Καθαριστικό για φριτέζες KAY® QSR



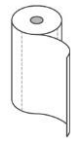
Diversey McMD



Απολιπαντικό KAY® QSR βαρέος τύπου



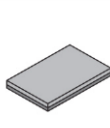
Diversey McDF



Χαρτιά κουζίνας



Βάση στήριξης φύλλου υψηλών θερμοκρασιών και φύλλο Ecolab



Αντιχαλατικό σφουγγάρι λείανσης



Μεταφορέας μαγειρικών ελαίων

Διαδικασία: Ο βαθύς καθαρισμός πραγματοποιείται με διαδικασίες που έχουν αναπτυχθεί από την Kay Chemical ή την Diversey. Οι οδηγίες τους είναι απαραίτητες επιπροσθέτως αυτού του εγχειριδίου.

1 Προετοιμαστείτε για βαθύ καθαρισμό και απενεργοποιήστε τη φριτέζα.

Φορέστε τα γάντια νεοπρενίου, μια ποδιά ανθεκτική στη θερμότητα και ένα προστατευτικό προσώπου. Πρέπει να φοράτε αυτόν τον εξοπλισμό σε όλη τη διαδικασία. Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά. Καλύψτε τις διπλανές φριτέζες που περιέχουν λάδι. Βεβαιωθείτε ότι τα φίλτρα της φριτέζας βρίσκονται στη θέση τους. Ενεργοποιήστε τουλάχιστον έναν ανεμιστήρα εξαερισμού. Ο ανεμιστήρας πρέπει να παραμένει αναμμένος σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα του καλαθιού βρίσκεται στη θέση της μέσα στον κάδο.

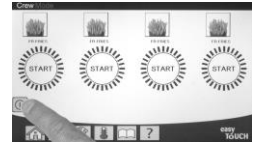


Ειδοποίηση εξοπλισμού
Αποφύγετε την ακούσια ενεργοποίηση του συστήματος πυρόσβεσης χρησιμοποιώντας έναν ανεμιστήρα εξαερισμού και διατηρώντας τα φίλτρα της φριτέζας στη θέση τους σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.

συνέχεια ►

2 Απενεργοποιήστε τη φριτέζα.

Πιέστε τον διακόπτη on/off για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «OFF» (Απενεργ.).



3 Η φριτέζα είναι απενεργοποιημένη.



4 Πιέστε το κουμπί ΦΙΛΤΡΟ

Πιέστε το κουμπί φίλτραρίσματος στο κάτω μέρος της οθόνης για να μεταβείτε στο μενού φίλτραρίσματος.



Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο για έναν κάδο τη φορά.

συνέχεια ►

Λειτουργία βαθύς καθαρισμού για το σύστημα χύμα λαδιού (συνέχεια)

- 5 (Μόνο για φριτέζες διαιρούμενου κάδου) Επιλέξτε κάδο**

Επιλέξτε και πιέστε τον κάδο που θέλετε να καθαρίσετε.



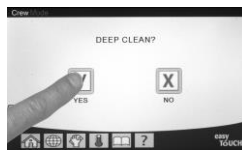
- 6 Πιέστε το κάτω βέλος**
Πιέστε το κάτω βέλος για να μεταβείτε με κύλιση στην επόμενη οθόνη.



- 7 Ξεκινήστε τον βαθύ καθαρισμό**
Επιλέξτε και πατήστε DEEP CLEAN (Βαθύς καθαρισμός) από τη λίστα.



- 8 Επιβεβαιώστε τον βαθύ καθαρισμό - Πιέστε το κουμπί ✓**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DEEP CLEAN? (Βαθύς καθαρισμός;) Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) για να συνεχίσετε.
Πιέστε το κουμπί X για ΟΧΙ και τα κουμπιά ελέγχου επιστρέφουν στο μενού φιλτραρίσματος.



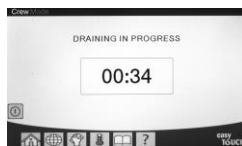
- 9 Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει αφαιρεθεί.**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη IS VAT OIL REMOVED (Έχει αφαιρεθεί το λάδι από τον κάδο;).

Κάδος γεμάτος με λάδι: Πιέστε το κουμπί X (ΟΧΙ) εάν υπάρχει λάδι στον κάδο.

Άδειος κάδος: Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) εάν ο κάδος είναι άδειος. Προχωρήστε στο βήμα 19.



- 10 Αποστράγγιση λαδιού.**
Ξεκινά η αποστράγγιση του λαδιού. Ωθήστε τυχόν υπολείμματα τηγανητών τροφίμων ή άλλα ιζήματα μέσα στη βαλβίδα αποστράγγισης, ώστε να απομακρυνθούν από τον κάδο. Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DRAINING IN PROGRESS (Αποστράγγιση σε εξέλιξη) εναλλάξ με IS VAT EMPTY? (Είναι άδειος ο κάδος;)

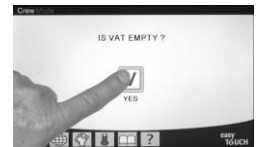


συνέχεια ▶



Το λάδι μπορεί να είναι καυτό. Αποφύγετε την έκχυση λαδιού.

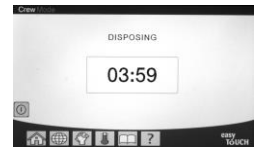
- 11 Επιβεβαιώστε την κατάσταση του κάδου τηγανίσματος.**
Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) όταν αδειάζει ο κάδος.



- 12 Ανοίξτε τη βαλβίδα απόρριψης.**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη OPEN DISPOSE VALVE (Ανοίξτε τη βαλβίδα απόρριψης). Ξεκλειδώστε τη βαλβίδα και τραβήξτε τη λαβή της βαλβίδας απόρριψης εντελώς προς τα εμπρός για να ξεκινήσει η απόρριψη.



- 13 Πραγματοποιείται απόρριψη**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DISPOSING (Απόρριψη) για τέσσερα λεπτά ενώ η αντλία λειτουργεί.



- 14 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη REMOVE PAN (Αφαιρέστε το ταψί). Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου και βεβαιωθείτε ότι είναι άδειο. Αν είναι άδειο, αφαιρέστε το καλάθι για τα ψίχουλα, τον δακτύλιο συγκράτησης, το φύλλο φίλτρου και τη σήτα.



- 15 Είναι άδειο το ταψί;**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη IS PAN EMPTY? (Είναι άδειο το ταψί;).
Άδειο ταψί: Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI).
Λάδι στο ταψί: Πιέστε το κουμπί X (ΟΧΙ) και επιστρέψτε στο βήμα 13.



συνέχεια ▶

Λειτουργία βαθέος καθαρισμού για το σύστημα χύμα λαδιού (συνέχεια)

16 Τοποθετήστε ξανά το ταψί του φίλτρου.

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη INSERT PAN (Τοποθετήστε το ταψί). Τοποθετήστε το ταψί του φίλτρου με όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα που έχουν αφαιρεθεί στο ερμάριο της φριτέζας.



Καυτές επιφάνειες



17 Κλείστε τη βαλβίδα απόρριψης.

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη CLOSE DISPOSE VALVE (Κλείστε τη βαλβίδα απόρριψης). Κλείστε τη βαλβίδα απόρριψης ωθώντας τη χειρολαβή της βαλβίδας εντελώς προς το πίσω μέρος της φριτέζας έως ότου σταματήσει. Κλειδώστε τη λαβή.



18 Προσθέστε απολιπαντικό και καυτό νερό στον κάδο.

Προσθέστε απολιπαντικό βαρέος τύπου KAY® QSR ή Diversey McD MD ή McD FR προσεκτικά μέσα στον κάδο. Χρησιμοποιήστε 2,52 λίτρα (2/3 του γαλονιού) απολιπαντικού αν καθαρίζετε κάποιον ενιαίο κάδο. Χρησιμοποιήστε 1,26 λίτρα (1/3 του γαλονιού) απολιπαντικού αν καθαρίζετε τη μία πλευρά ενός διαιρούμενου κάδου. Ολοκληρώστε το γέμισμα του κάδου με καυτό νερό. Το διάλυμα θα πρέπει να είναι 2,5 εκατοστά (1 ίντσα) πάνω από τη γραμμή πλήρωσης.

Για επιπλέον οδηγίες, ανατρέξτε στις διαδικασίες βαθέος καθαρισμού φριτέζας της Kay Chemical ή Diversey.



Χημικά

Απολιπαντικό βαρέος τύπου KAY® QSR ή Diversey McD MD ή McD FR



συνέχεια ▶

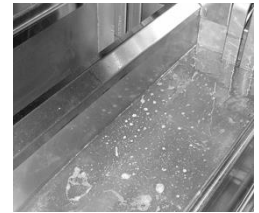
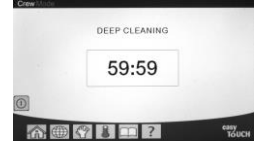
19 Μετά την προσθήκη διαλύματος καθαρισμού

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη SOLUTION ADDED? (Προστέθηκε το διάλυμα;) Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI).



20 Ξεκινήστε τον βαθύ καθαρισμό

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DEEP CLEAN (Βαθύς καθαρισμός) εναλλάξ με το χρονόμετρο για μία ώρα. Το διάλυμα θα φτάσει στη θερμοκρασία των 91 °C (195 °F). Το διάλυμα πρέπει βρίσκεται σε νερό που σιγοβράζει. Ολοκληρώστε τα βήματα από 20 έως 22 ενώ το χρονόμετρο κυλάει.



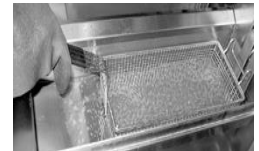
Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα δεν πρέπει ποτέ να βράσει απότομα, διαφορετικά θα υπερχειλίσει. Αν η μονάδα αρχίσει να υπερχειλίζει, ακυρώστε τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό πατώντας παρατεταμένα το κουμπί ισχύος για τρία δευτερόλεπτα.

Ποτέ μην αφήνετε τη φριτέζα χωρίς επίβλεψη κατά τον βαθύ καθαρισμό.

21 Καθαρίστε τα καλάθια τηγανίσματος.

Τοποθετήστε τα καλάθια τηγανίσματος μέσα στο διάλυμα καθαρισμού. Αναθέστε σε κάποιο άλλο άτομο από το προσωπικό να τα αφαιρέσει όταν καθαριστούν και να τα μεταφέρει στον τριπλό νεροχύτη. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλάθια επιμελώς.



συνέχεια ▶

Ειδοποίηση εξοπλισμού

Μην τοποθετείτε εξαρτήματα από αλουμίνιο στο διάλυμα που βράζει.

Τα στηρίγματα των μεταλλικών καλαθιών είναι κατασκευασμένα από αλουμίνιο.

22 Καθαρίστε τη σχάρα του καλαθιού.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ράβδο (Fryer's Friend) για να αφαιρέσετε τη σχάρα του καλαθιού από τον κάδο. Αναθέστε σε κάποιο άτομο από το προσωπικό να μεταφέρει τη σχάρα στον τριπλό νεροχύτη και να την ξεπλύνει επιμελώς σε καυτό νερό. Στεγνώστε επιμελώς.



Καυτές επιφάνειες

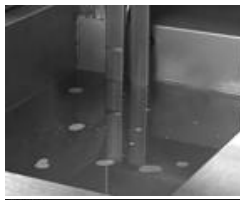
Η σχάρα του καλαθιού έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία.

23 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου.

Τρίψτε τα πλαϊνά, τα μπροστινά και τα πίσω τοιχώματα με τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης και το καθαριστικό για φριτέζες Kay QSR, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

24 Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε

Μετά από μία ώρα, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη CLEAN DONE (Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε) και ακούγεται ένας συναγερμός. Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) για να ακυρώσετε τον συναγερμό.



συνέχεια ▶

25 Αποστραγγίστε το διάλυμα από τον κάδο.

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη IS SOLUTION REMOVED? (Έχει αφαιρεθεί το διάλυμα;). Για να αφαιρέσετε το διάλυμα, ακολουθήστε τη διαδικασία για βαθύ καθαρισμό της Kay Chemical ή της Diversey.

Αφού αφαιρεθεί το διάλυμα, πιέστε το κουμπί ✓ (NAI).



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα θα είναι πολύ καυτό. Αποφύγετε την έκχυση.

26 Τρίψτε το εσωτερικό του κάδου.

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη SCRUB VAT COMPLETE? (Ολοκληρώθηκε το τρίψιμο του κάδου;). Χρησιμοποιήστε τη βάση στήριξης φύλλου για υψηλές θερμοκρασίες, το αντιχαρακτικό σφουγγάρι λείανσης και το καθαριστικό για φριτέζες Kay QSR για να τρίψετε τα πλαϊνά, μπροστινά και πίσω τοιχώματα του κάδου. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα που απέμειναν. Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για υψηλές θερμοκρασίες για να τρίψετε ανάμεσα και κάτω από τα πηνία, τις γωνίες των κάδων και τα δύσκολα προσβάσιμα σημεία.

Μόλις ολοκληρώσετε το τρίψιμο του κάδου, πιέστε το κουμπί ✓ (YES).

27 Αποστράγγιση

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη DRAINING (Αποστράγγιση) για να αποστραγγιστεί η μικρή ποσότητα διαλύματος από τον κάδο.



Καυτά υγρά/Ατμός

Το διάλυμα θα είναι πολύ καυτό. Αποφύγετε την έκχυση.

28 Ξεπλύνετε τον κάδο με νερό.

Ξεπλύνετε επιμελώς τον κάδο με ζεστό νερό (38° C ή 100 °F). Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το ταγί του φίλτρου για τη συλλογή του νερού κατά την έκπλυση. Επαναλάβετε με περισσότερο καθαρό και ζεστό νερό. Ελέγξτε τη στάθμη στο ταγί του φίλτρου για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υπερχειλίσει. Μπορείτε να χρειαστεί να το αδειάσετε ανάμεσα στις εκπλύσεις.

29 Η έκπλυση ολοκληρώθηκε

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη RINSE COMPLETE? (Ολοκληρώθηκε η έκπλυση;).

Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) όταν ολοκληρωθεί η έκπλυση.

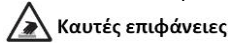


συνέχεια ▶

Λειτουργία βαθέος καθαρισμού για το σύστημα χύμα λαδιού (συνέχεια)

- 30 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη REMOVE PAN (Αφαιρέστε το ταψί).

Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου και αδειάστε το νερό.



- 31 Στεγνώστε τον κάδο, καθαρίστε και στεγνώστε το ταψί**

Σκουπίστε τον κάδο με μια καθαρή, απολυμασμένη πετσέτα. Στεγνώστε επιμελώς το εσωτερικό του κάδου με χαρτιά κουζίνας. Καθαρίστε και στεγνώστε το ταψί του φίλτρου.

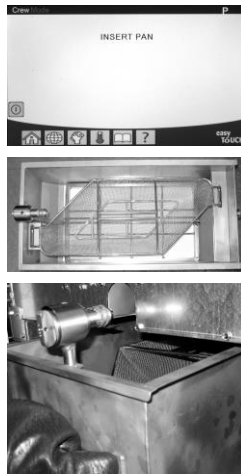
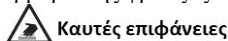
- 32 Στεγνός κάδος, ταψί**
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη VAT AND PAN DRY? (Είναι στεγνός ο κάδος και το ταψί;).

Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) όταν ο κάδος και το ταψί είναι στεγνά και έτοιμα προς χρήση.



- 33 Τοποθετήστε ξανά το ταψί του φίλτρου.**

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη INSERT PAN (Τοποθετήστε το ταψί). Συναρμολογήστε το ξανά με τα εξαρτήματά του και τοποθετήστε ένα καθαρό φύλλο ή χαρτί φίλτρου. Τοποθετήστε το ταψί του φίλτρου με όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα εγκατεστημένα στο ερμάριο της φριτζας.



- 34 Γεμίστε τον κάδο με λάδι.**

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη FILL VAT FROM BULK? (Πλήρωση κάδου με χύμα λάδι;).

Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) για να προχωρήσετε στην πλήρωση του κάδου.

Πιέστε το κουμπί X (OXI) για έξοδο χωρίς πλήρωση του κάδου.



συνέχεια ►

- 35 Γεμίστε τον κάδο με λάδι.**

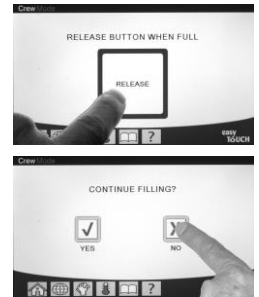
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη START FILLING? PRESS AND HOLD (Εναρξη πλήρωσης; Πιέστε και κρατήστε πατημένο). Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί για πλήρωση του κάδου. Αφήστε το κουμπί όταν ο κάδος γεμίσει μέχρι την κάτω γραμμή της στάθμης λαδιού.



- 36 Πλήρωση**

Ο ελεγκτής εμφανίζει το μήνυμα RELEASE BUTTON WHEN FULL (Αφήστε το κουμπί όταν γεμίσει ο κάδος) κατά τη διάρκεια της πλήρωσης του κάδου με λάδι. Εάν αφήσετε το κουμπί, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη CONTINUE FILLING? (Να συνεχιστεί η πλήρωση;).

Πιέστε το κουμπί ✓ (NAI) για να συνεχιστεί η πλήρωση του κάδου. Πιέστε το κουμπί X (OXI) για έξοδο χωρίς πλήρωση του κάδου.



- 37 Επιστροφή στην κατάσταση Απενεργοποίησης.**

Ο ελεγκτής επιστρέφει στην κατάσταση Απενεργοποίησης.



Γιατί

Αν η λειτουργία υψηλού ορίου δεν λειτουργεί σωστά, μπορεί να προκληθεί σοβαρή βλάβη στον εξοπλισμό και μη ασφαλείς συνθήκες λειτουργίας. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια φριτέζα, στην οποία δεν λειτουργεί σωστά η λειτουργία υψηλού ορίου. Πραγματοποιήστε αυτή τη δοκιμή όταν δεν θα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για μία ώρα και το λάδι πρόκειται να αντικατασταθεί. Απορρίψτε το λάδι αφού ολοκληρωθεί αυτή η δοκιμή.

Απαιτούμενος χρόνος

45 λεπτά για προθέρμανση της φριτέζας

25 λεπτά ανά κάδο τηγανίσματος

1 ώρα για να κρυώσει το λάδι πριν την απόρριψη.

Ωρα της ημέρας

Μετά το κλείσιμο. Πραγματοποιήστε αυτή τη δοκιμή όταν το λάδι πρόκειται να αντικατασταθεί.

Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: κατά τις περιόδους με χαμηλή κίνηση, όταν το λάδι έχει προγραμματιστεί για αλλαγή.

Εικονίδια κινδύνου

Καυτά υγρά/Ατμός



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες

Εργαλεία και υλικά

Μεταφορέας
μαγειρικών ελαίων



Γάντια νεοπρενίου

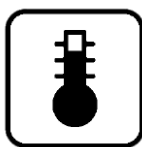
Διαδικασία**1 Προετοιμαστείτε για τις δοκιμές.**

Επιβεβαιώστε ότι το λάδι στη φριτέζα έχει προγραμματιστεί για αλλαγή. Το λάδι πρέπει να απορριφθεί στο τέλος της διαδικασίας.

Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού στη φριτέζα. Θα πρέπει να βρίσκεται στην επάνω γραμμή στάθμης λαδιού.

Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε τη θερμοκρασία του λαδιού πατώντας το κουμπί θερμοκρασίας. Η θερμοκρασία του λαδιού θα πρέπει να είναι πάνω από 82 °C (180 °F).

Επιβεβαιώστε ότι τα φίλτρα λίπους του απορροφητήρα βρίσκονται στη θέση τους και ενεργοποιήστε τους ανεμιστήρες εξαερισμού. Οι ανεμιστήρες εξαερισμού πρέπει να παραμένουν ενεργοποιημένοι σε ολόκληρη τη διαδικασία. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, το λάδι στη φριτέζα θερμαίνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Το λάδι μπορεί να καπνίσει ελαφρώς και θα είναι εξαιρετικά καυτό.



συνέχεια ►

2 Απενεργοποιήστε τον ελεγκτή

Πιέστε το κουμπί απενεργοποίησης.



Καυτές επιφάνειες

**3 Πιέστε το κουμπί κεντρικής οθόνης**

Πιέστε το κουμπί κεντρικής οθόνης.

**4 Πιέστε το κουμπί σέρβις**

Πιέστε το κουμπί σέρβις.

**5 Πιέστε το κουμπί προσωπικού**

Ο ελεγκτής εμφανίζει την ένδειξη «Level 1 program» (Προγραμματισμός επιπέδου 1).



συνέχεια ►

6 (Μόνο για φριτέζες διαιρούμενου κάδου) Επιλέξτε κάδο

Επιλέξτε και πατήστε τον κάδο που θέλετε να δοκιμάσετε.

7 Κουμπί «Press and hold»

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη PRESS AND HOLD (Πιέστε και κρατήστε πατημένο). Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί «Press and Hold» για να ξεκινήσει η δομική υψηλού ορίου. Ο ελεγκτής εμφανίζει τη θερμοκρασία του κάδου κατά τη διάρκεια της δοκιμής.

8 Ο κάδος θερμαίνεται

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη HOT HI-1 (Υψηλό όριο θερμότητας 1), όταν ο κάδος φτάσει στη θερμοκρασία $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ ($410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$). Σε ελεγκτές που χρησιμοποιούνται εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης (με τη σήμανση CE), η θερμοκρασία είναι 202°C (395°F).

9 Κουμπί Πιέστε και κρατήστε πατημένο

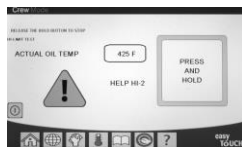
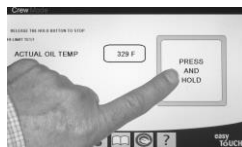
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη PRESS AND HOLD (Πιέστε και κρατήστε πατημένο). Συνεχίστε να πιέζετε και να κρατάτε πατημένο το κουμπί. Πιέστε και κρατήστε πατημένο.

10 Το υψηλό όριο ανοίγει

Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη HELP (Βοήθεια) εναλλάξ με HI-2 (Υψηλό-2), όταν το υψηλό όριο ανοίξει μεταξύ 217°C και 231°C (423°F και 447°F).

11 Αποτυχία υψηλού ορίου

Εάν το υψηλό όριο δεν μπορέσει να ανοίξει, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Αστοχία υψηλού ορίου, Αποσύνδεση ρεύματος). Αν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε αμέσως το ρεύμα και καλέστε για σέρβις.



συνέχεια ▶

12 Μόλις κρυώσει λάδι, επιστρέψτε στην κατάσταση απενεργοποίησης.

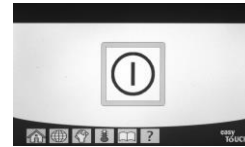
Όταν ο κάδος κρυώσει και φτάσει σε θερμοκρασία κάτω από 204°C (400°F), πιέστε το κουμπί ισχύος για έξοδο και επιστροφή στην κατάσταση (Απενεργοποίηση).

13 Απορρίψτε το λάδι.

Απορρίψτε το λάδι μετά από τη δοκιμή υψηλού ορίου. Χρησιμοποιήστε τη μονάδα MSDU (μεταφορέας μαγειρικών ελαίων) για να απορρίψετε το λάδι. Αν χρησιμοποιείτε σύστημα χύμα λαδιού, ακολουθήστε τις κατάλληλες διαδικασίες για την απόρριψη του λαδιού.

14 Επαληθεύστε τους ελέγχους υψηλού ορίου για όλες τις υπόλοιπες φριτέζες.

Επαναλάβετε τα βήματα 3-13 για όλες τις υπόλοιπες φριτέζες.



Αντικατάσταση δακτυλίων κυκλικής διατομής του φίλτρου

Κάθε τρίμηνο

FR 6 Q4

Γιατί

Για να διατηρήσετε την αντλία του φίλτρου της φριτέζας σε καλή λειτουργία

Απαιτούμενος χρόνος

2 λεπτά για προετοιμασία

5 λεπτά για ολοκλήρωση

Ωρα της ημέρας

Κατά το άνοιγμα του εστιατορίου· η φριτέζα πρέπει να είναι κρύα

Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: Κατά τη διάρκεια περιόδου με χαμηλή κίνηση, όταν η φριτέζα μπορεί να τεθεί εκτός λειτουργίας

Εικονίδια κινδύνου



Καυτό λάδι

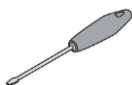


Καυτές επιφάνειες

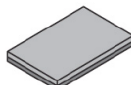
Εργαλεία και υλικά



Δακτύλιοι κυκλικής διατομής για την αντλία φίλτρου



Κατσαβίδι με επίπεδη μύτη



Αντιχαρακτικό σφουγγάρι

Διαδικασία

1 Προετοιμάστε τη φριτέζα για τη διαδικασία.

Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι κρύα. Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μόνο όταν η φριτέζα είναι κρύα και το ταψί του φίλτρου είναι άδειο.



2 Αφαιρέστε το ταψί του φίλτρου.

Τραβήξτε το ταψί του φίλτρου έξω από το ερμάριο.



3 Αντικαταστήστε τον δακτύλιο κυκλικής διατομής.

Αφαιρέστε τον δακτύλιο κυκλικής διατομής από το ακροφύσιο του ταψιού. Αντικαταστήστε τον δακτύλιο κυκλικής διατομής με έναν νέο δακτύλιο. Μπορείτε να προμηθευτείτε δακτυλίους κυκλικής διατομής από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της περιοχής σας.



συνέχεια ▶

4 Καθαρίστε τους σωλήνες αναρρόφησης.

Καθαρίστε τον αρσενικό και θηλυκό σωλήνα αναρρόφησης με αντιχαρακτικό σφουγγάρι.



5 Τοποθετήστε ξανά το ταψί του φίλτρου.

Τοποθετήστε ξανά το ταψί μέσα στο ερμάριο της φριτέζας.



Ειδοποίηση εξοπλισμού

Να χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικό του δακτυλίου κυκλικής διατομής του κατασκευαστή. Αυτοί οι δακτύλιοι κατασκευάζονται ειδικά για χρήση με καντά λάδια μαγειρέματος. Οι δακτύλιοι κυκλικής διατομής γενικής χρήσης δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τον σκοπό αυτόν.

Γιατί	Για να διατηρήσετε τη φριτζά σε καλή κατάσταση.
Απαιτούμενος χρόνος	45 λεπτά ανά φυσητήρα για ολοκλήρωση.
Ωρα της ημέρας	Μετά το ωράριο λειτουργίας. Για εστιατόρια που λειτουργούν 24 ώρες: Κατά τη διάρκεια περιόδου με χαμηλή κίνηση, όταν η φριτζά μπορεί να τεθεί εκτός λειτουργίας.

Εικονίδια κινδύνου



Καυτές επιφάνειες



Ηλεκτρική ενέργεια

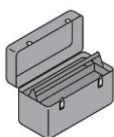


Χημικά



Αιχμηρά αντικείμενα/επιφάνειες

Εργαλεία και υλικά



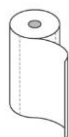
Εργαλεία που
παρέχει ο
τεχνικός



Απολιπαντικό
KAY® QSR
βαρέος τύπου



Diversey McD MD

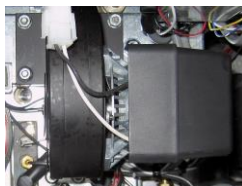


Χαρτιά κουζίνας

Διαδικασία

1 Καθαρισμός φυσητήρων αέρα καύσης.

Καθαρίστε τους φυσητήρες αέρα καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία καθαρισμού στο εγχειρίδιο χειριστή.



Γιατί

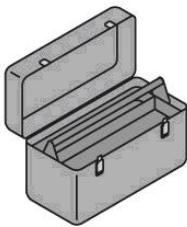
Η Frymaster συνιστά να επιθεωρείται η συσκευή από έναν εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο τεχνικό σέρβις τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο. Αυτό βοηθά στη διασφάλιση της καλής κατάστασης λειτουργίας και της κορυφαίας απόδοσης του εξοπλισμού.

Απαιτούμενος χρόνος

Δ/Ι 1 ώρα ανά φριτέζα για την ολοκλήρωση της επιθεώρησης

Ωρα της ημέρας

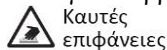
Η επιθεώρηση πρέπει να προγραμματίζεται από το κατάστημα με τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η αδιάλειπτη εκτέλεση των εργασιών και η δυνατότητα πρόσβασης του τεχνικού στον εξοπλισμό.

Εικονίδια κινδύνου**Εργαλεία και υλικά**

Εργαλεία που παρέχει ο τεχνικός

Διαδικασία**ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ****1 Επιθεώρηση ερμαρίου**

Επιθεωρήστε το ερμάριο μέσα και έξω, μπροστά και πίσω για υπερβολική συσσώρευση λαδιού.

**2 Επιθεώρηση στοιχείων**

Βεβαιωθείτε ότι τα θερμαντικά στοιχεία είναι σε καλή κατάσταση, χωρίς συσσώρευση καμένου/στερεοποιημένου λαδιού. Επιθεωρήστε τα στοιχεία για ενδείξεις εκτεταμένης στεγνής καύσης (dry firing).

3 Επιθεώρηση κλίσης

Βεβαιωθείτε ότι ο μηχανισμός κλίσης λειτουργεί κανονικά κατά την ανύψωση και βύθιση στοιχείων και ότι τα καλώδια των στοιχείων δεν είναι μαγκωμένα ή/και φθαρμένα.

συνέχεια ►

4 Έλεγχος χρόνου ανάκτησης της φριτέζας.

Ελέγξτε τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης της φριτέζας σε όλους τους κάδους, χρησιμοποιώντας τη διαδικασία στο εγχειρίδιο FR6 M1. Ο πιο πρόσφατος χρόνος ανάκτησης πρέπει να είναι μικρότερος από 1:40 (ένα λεπτό, σαράντα δευτερόλεπτα).

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας είναι μικρότερος από 1:40 (ένα λεπτό, σαράντα λεπτά). Η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί για αυτόν τον κάδο. Μεταβείτε στο βήμα 6.

5 Ρυθμίστε τη φριτέζα, αν απαιτείται.

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας δεν είναι αποδεκτός, ελέγξτε τα ακόλουθα στοιχεία στη φριτέζα. Αν εντοπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα, διορθώστε το όπως περιγράφεται.

Μόνο για ηλεκτρικές φριτέζες, επιβεβαιώστε ότι τα μεγάλα βύσματα ρεύματος έχουν συνδεθεί σωστά στην πρίζα. Ρυθμίστε το όπως απαιτείται. Συνεχίστε στο βήμα 6.

6 Ελέγξτε την κατανάλωση ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η κατανάλωση ρεύματος του θερμαντικού στοιχείου είναι εντός του επιτρεπόμενου εύρους, όπως υποδεικνύεται στην πλακέτα ονομαστικών τιμών της συσκευής.

συνέχεια ►

7 Έλεγχος αισθητήρων

Βεβαιωθείτε ότι οι αισθητήρες θερμοκρασίας, AIF, ATO, ο αισθητήρας στάθμης λαδιού (OIB) και οι αισθητήρες υψηλού ορίου είναι κατάλληλα συνδεδεμένοι, συσφιγμένοι και λειτουργικοί, και ότι ο εξοπλισμός προσάρτησης και τα προστατευτικά των αισθητήρων υπάρχουν και είναι σωστά συνδεδεμένα.

8 Επιθεώρηση ηλεκτρικών εξαρτημάτων

Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα στο κουτί εξαρτημάτων και επαφές (δηλ. υπολογιστής/ελεγκτής, ρελέ, κάρτες διασύνδεσης, μετασχηματιστές, επαφείς κ.λπ.) είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχουν συσσωρεύσεις λαδιού ή άλλα υπολείμματα.

9 Επιθεώρηση καλωδιώσεων

Βεβαιωθείτε ότι οι καλωδιώσεις των κουτιών εξαρτημάτων και επαφές είναι στεγανές και σε καλή κατάσταση.

10 Έλεγχος ασφάλειας της συσκευής

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα χαρακτηριστικά ασφαλείας (δηλ. θωρακίσεις επαφών, διακόπτες επαναφοράς, κλπ.) είναι στις θέσεις τους και λειτουργούν χωρίς πρόβλημα.

11 Έλεγχος κάδων τηγανίσματος

Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος τηγανίσματος είναι σε καλή κατάσταση και δεν παρουσιάζει διαρροές και ότι η μόνωση του κάδου δεν χρειάζεται αντικατάσταση.

12 Επιθεώρηση της συνδεσμολογίας των καλωδίων

Βεβαιωθείτε ότι η συνδεσμολογία των καλωδίων και οι συνδέσεις είναι στεγανές και σε καλή κατάσταση.

13 Επιθεώρηση γραμμής λαδιού

Επιθεωρήστε όλες τις γραμμές επιστροφής λαδιού και αποστράγγισης για διαρροές και βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις είναι στεγανές.

Γιατί

Η Frymaster συνιστά να επιθεωρείται η συσκευή από έναν εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο τεχνικό σέρβις τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο. Αυτό βοηθά στη διασφάλιση της καλής κατάστασης λειτουργίας και της κορυφαίας απόδοσης του εξοπλισμού. 1,5 ώρα για ολοκλήρωση

Απαιτούμενος χρόνος

Ωρα της ημέρας

Η επιθεώρηση πρέπει να προγραμματίζεται από το κατάστημα με τέτοιον τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η αδιάλειπτη εκτέλεση των εργασιών και η δυνατότητα πρόσβασης του τεχνικού στον εξοπλισμό.

Εικονίδια κινδύνου



Χημικά



Ηλεκτρική ενέργεια



Καυτό λάδι



Καυτές επιφάνειες



Μη αυτόματος χειρισμός



Κινούμενα μέρη

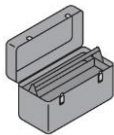


Αιχμηρά αντικείμενα/ επιφάνειες



Ολισθηρά δάπεδα

Εργαλεία και υλικά



Εργαλεία που παρέχει ο τεχνικός

Διαδικασία

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ

1 Επιθεώρηση ερμαρίου

Επιθεωρήστε το ερμάριο μέσα και έξω, μπροστά και πίσω για υπερβολική συσσώρευση λαδιού.



Καυτές επιφάνειες

2 Ελέγξτε την ρυθμιζόμενη πίεση αερίου.

Επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία αερίου ή μια υπηρεσία σέρβις για να ελέγξετε την πίεση κάθε ρυθμιστή αερίου της φριτέζας.

Για φυσικό αέριο, η πίεση πρέπει να είναι 76 mm W.C (3,0 in. W.C) Για αέριο προπανίου, η πίεση πρέπει να είναι 210 mm W.C. (8,25 in. W.C)

Αν η πίεση δεν ανταποκρίνεται σε αυτά τα πρότυπα, ζητήστε από την υπηρεσία σέρβις ή την εταιρεία αερίου να ρυθμίσουν την πίεση ώστε να ανταποκρίνεται στα πρότυπα.

3 Έλεγχος αισθητήρων

Βεβαιωθείτε ότι οι αισθητήρες θερμοκρασίας και υψηλού ορίου είναι κατάλληλα συνδεδεμένοι, συσφιγμένοι και λειτουργικοί, και ότι ο εξοπλισμός προσάρτησης και τα προστατευτικά των ανιχνευτών υπάρχουν και είναι σωστά συνδεδεμένα.

4 Καθαρισμός και αντικατάσταση σωλήνα εξαερισμού βαλβίδας αερίου.

Καθαρίστε και αντικαταστήστε τον σωλήνα εξαερισμού της βαλβίδας αερίου. Ακολουθήστε τη διαδικασία καθαρισμού στο εγχειρίδιο σέρβις. **συνέχεια ►**

5 Καθαρισμός φυσητήρων αέρα καύσης.

Καθαρίστε τους φυσητήρες αέρα καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία καθαρισμού στο εγχειρίδιο σέρβις.

6 Έλεγχος χρόνου ανάκτησης της φριτέζας.

Ελέγξτε τον πιο πρόσφατο χρόνο ανάκτησης της φριτέζας σε όλους τους κάδους, χρησιμοποιώντας τη διαδικασία στο εγχειρίδιο FR6 M1. Ο πιο πρόσφατος χρόνος ανάκτησης πρέπει να είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, εικοσιπέντε δευτερόλεπτα).

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, εικοσιπέντε δευτερόλεπτα), η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί για εκείνον τον κάδο. Μεταβείτε στο βήμα 9.

συνέχεια ►

7 Ελέγξτε την καύση.

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, εικοσιπέντε δευτερόλεπτα), παραλείψτε αυτό το βήμα.

Συνδέστε το πολύμετρο σε σειρά με την καλωδίωση του αισθητήρα λευκής φλόγας που βρίσκεται στον αναφλεκτήρα. Αφήστε τον καυστήρα να λειτουργήσει για τουλάχιστον ένα λεπτό αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος τήξης. Μετά από 1 λεπτό, η ένδειξη στο πολύμετρο θα πρέπει να παράγει ρεύμα μεταξύ 2,0mA και 2,5mA σε μονάδες Fenwal. Οποιαδήποτε άλλη ένδειξη δεν είναι αποδεκτή.

Μετά από 90 δευτερόλεπτα συνεχούς λειτουργίας, ελέγξτε το χρώμα του καυστήρα. Ο καυστήρας πρέπει να λάμπει με πορτοκαλί-κόκκινο χρώμα.

Χρησιμοποιήστε το Διάγραμμα σύγκρισης χρώματος καυστήρα που βρίσκεται στο εσωτερικό της πόρτας της φριτέζας για να αναγνωρίσετε το σωστό χρώμα. Μπλε φλόγα ή σκουρόχρωμες κηλίδες στην επιφάνεια του καυστήρα δεν είναι αποδεκτά.

8 Ρυθμίστε τον φυσητήρα αέρα καύσης, αν απαιτείται.

Αν ο χρόνος ανάκτησης της φριτέζας είναι μικρότερος από 2:25 (δύο λεπτά, εικοσιπέντε δευτερόλεπτα), παραλείψτε αυτό το βήμα.

Αν είτε η ένδειξη του πολυμέτρου είτε το χρώμα του καυστήρα δεν είναι αποδεκτά, ρυθμίστε την πλάκα εισαγωγής του φυσητήρα αέρα καύσης.

Χαλαρώστε τα παξιμάδια ασφάλισης στην πλάκα εισαγωγής με ένα μικρό ρυθμιζόμενο κλειδί. Ανοίξτε ή κλείστε την πλάκα για να ρυθμίσετε τη ροή του αέρα ενώ παρακολουθείτε την ένδειξη του πολυμέτρου και το χρώμα του καυστήρα. Η μπλε φλόγα συνήθως σημαίνει ότι ο καυστήρας δεν λαμβάνει αρκετό αέρα. Οι σκουρόχρωμες κηλίδες στον καυστήρα συνήθως σημαίνουν ότι ο καυστήρας λαμβάνει υπερβολική ποσότητα αέρα.

Όταν η ένδειξη για τα μικροαμπερ βρίσκεται σε αποδεκτό εύρος και το χρώμα του καυστήρα είναι λαμπερό πορτοκαλί-κόκκινο, κρατήστε την πλάκα εισαγωγής του φυσητήρα στη θέση της. Έπειτα, σφίξτε τα παξιμάδια ασφάλισης της πλάκας εισόδου του φυσητήρα.

9 Έλεγχος ασφάλειας της συσκευής

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα χαρακτηριστικά ασφαλείας (δηλαδή, διακόπτες ασφαλείας αποστράγγισης, διακόπτες ανάκτησης, κλπ.) υπάρχουν και λειτουργούν σωστά.

10 Έλεγχος κάδων τηγανίσματος

Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος τηγανίσματος είναι σε καλή κατάσταση και δεν παρουσιάζει διαρροές και ότι η μόνωση του κάδου δεν χρειάζεται αντικατάσταση.

11 Επιθεώρηση της συνδεσμολογίας των καλωδίων

Βεβαιωθείτε ότι η συνδεσμολογία των καλωδίων και οι συνδέσεις είναι στεγανές και σε καλή κατάσταση.

συνέχεια ►

12 Επιθεώρηση γραμμής λαδιού

Επιθεωρήστε όλες τις γραμμές επιστροφής λαδιού και αποστράγγισης για διαρροές και βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις είναι στεγανές.

13 Επαναλάβετε τα βήματα για τις υπόλοιπες φριτέζες.

Επαναλάβετε τα βήματα 2 έως 12 για τους υπόλοιπους κάδους της φριτέζας.

Αυτή η σελίδα έχει σκόπιμα κενή.