

Frymaster

Бројеви модела BIELA14-T и BIGLA30-T
LOV – Мала количина уља

Задаци свакодневног одржавања

- FR 6 D1 Чишћење фритезе
FR 6 D2 Одржавање филтера

Задаци седмичног одржавања

- FR 6 W1 Очистите иза фритезе

Задатак двонедељног одржавања

- FR 6 B1 Калибрирајте фритезу

Задатак месечног одржавања

- FR 6 M1 Време опоравка након калибрирања фритезе
FR 6 M2 Сензор за чисто уље

Задаци кварталног одржавања

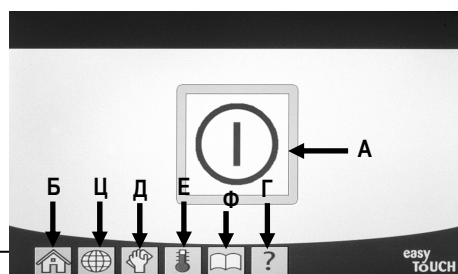
- FR 6 Q1 Дубинско чишћење, систем канистера
FR 6 Q2 Дубинско чишћење, товарни систем
FR 6 Q3 Тестирање високе границе
FR 6 Q4 Преглед О-прстена
FR 6 Q5 Очистите вентилатор са сагоревањем.

Задаци годишњег одржавања

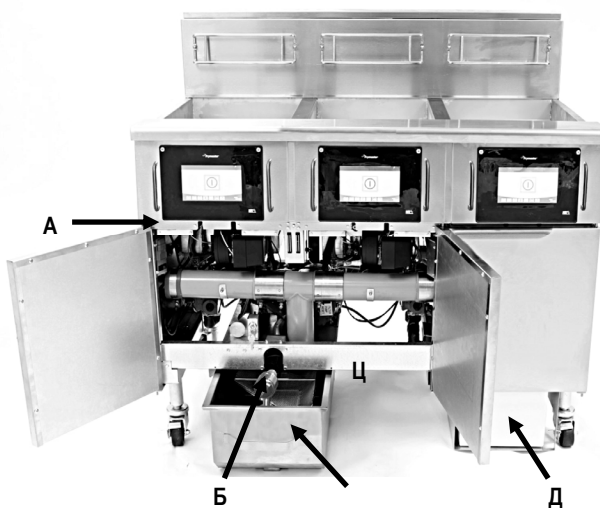
- FR 6 A1-T Сервисерски преглед (Само електричне фритезе)
FR 6 A2-T Сервисни преглед (Само фритезе на плин)

Модел контролора M4000

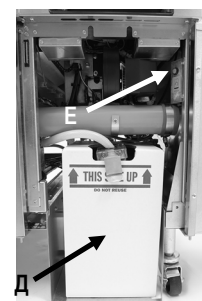
А. Дугме УКЉУЧЕНО/ИСКЉУЧЕНО, Б. Дугме Почетак, Ц. Дугмад за промену језика на дугмету производа, Д. Дугме Филтер, Е. Дугме Температура, Ф. Дугме Мени, Г. Дугме Информације



Model BIGLA30-T



А. M4000 контролор, Б. Предекран филтера, Ц. Филтерски лонац, Д. Канистер уља, Е. Дугме за ресетовање пуњења



⚠ Опасности

Ове иконице Вас упозоравају на могућу опасност од личне повреде.

▨ Обавештења о опреми

Потражите ову иконицу да добијете информације о начину избегавања оштећења опреме током процедуре.

★ Савети

Потражите ову иконицу да нађете савете о начину обављања процедуре.

07/2018



8 1 9 7 7 7 7
Serbian / Српски

Зашто

Уклоњено карамелизовано уље са фритезе и чисто средиште елемента.

Потребно време

Пет (пет) минута за припрему

15 минута за завршетак (пет минута по посуди)

Доба дана

Периоди кад је мала гужва

За ресторане који раде 24 сата: током ноћи или периода кад је мала гужва

Иконе опасности



Вруће уље



Вруће површине



Оштри предмети/Површине



Струја

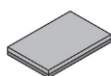


Хемикалије

Алати и додаци



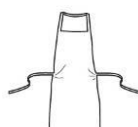
Esolab Hi-Temp држач јастучета и јастуче



Јастуче за без огреботина



Неопренске рукавице за филтрирање



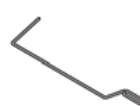
Кецеља, отпорна на топлоту



KAY® QSR Средство за чишћење фритезе



Штитник за лице



Штап фритезе



KAY® QSR Heavy Duty Одмашћивач



Diversey McD MD



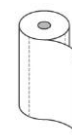
KAY® SolidSense Свенаменски супер концентрат (APSC)



Diversey McD UR Концентрат у спреју



Корпа са ручницима потопљеним у дезинфекционо средство

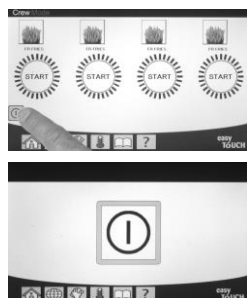


Папирни ручник

Поступак

1 Искључите фритезе.

Окрените све напонске прекидаче фритезе у положај искључено.



2 Обуците заштитну опрему.

Користите сву McDonald's одобрену безбедносну опрему, укључујући кецељу отпорну на топлоту, штитник за лице и неопренске рукавице.

Ова процедура треба да се ради само за једну бачву одједном.



Вруће уље

Вруће уље може изазвати озбиљне опекотине



3 Очистите предњи и горњи део средишта грејног елемента (само код електричних фритеза).

Носећи рукавице отпорне на топлоту, ставите поклопце на посуде за пржење тако да се они поклопе са посудом.



Вруће уље



Вруће површине

Ставите малу количину QSR средства за чишћење фритезе на Hi-Temp јастуче или јастуче за рибање без огреботина (само код електричних фритеза). Користите Hi-Temp јастуче или јастуче за рибање без огреботина да очистите око средишта елемента и кућишта уређаја.

Након чишћења тог дела, вишак обришите ручником потопљеним у дезинфекционо средство. **Нека раствор не капа са ручника у близини врућег уља.**



Скините поклопац посуде за пржење и држач корпе користећи штап фритезе, постављен са стране. Подигните елементе користећи штап фритезе.

Замените поклопце посуде за пржење и обришите вишак уља са елемената папирним ручником.

4 Очистите део испод средишта грејног елемента (само код електричних фритеза).

Користите малу количину QSR средства за чишћење фритезе нанесену на Hi-Temp јастуче или јастуче за рибање без огреботина. Користите Hi-Temp јастуче или јастуче за рибање без огреботина да очистите испод средишта елемента и око кућишта.

Након тога, обришите вишак ручником потопљеним у дезинфекционо средство. **Нека раствор не капа са ручника у близини врућег уља.**

Скините поклопац посуде за пржење. Користећи штап фритезе, спустите елементе и замените држач корпе.



5 Пребришите површине.

Попрскајте ручник потопљен у дезинфекционо средство Heavy Duty одмашћивачем, McD MD или McD UR раствором у спреју да бисте темељно обрисали све површине фритезе и уклонили наслаге масноће и талога. Нека раствор не капа са ручника у близини врућег уља. Нека се површина суши на ваздуху.



Вруће површине



Вруће уље

Уље у фритези може бити веома вруће.

Обавештење о опреми

Када бришете опрему, увек пазите да не капне вода у електричне компоненте.

6 Поновите за преостале посуде за пржење.



Зашто

Чисти мрвице из бачве и темељно филтрира уље да би се продужио његово трајање.

Потребно време

Пет (5) минута за припрему

10 минута по бачви за завршетак

Доба дана

Током сати смањене количине посла.

Иконе опасности



Алати и додаци



Рукавице,
филтрирање



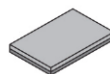
Штитник за лице



Кецеља, отпорна
на топлоту



Ecolab Hi-Temp
држач јастучића
и јастучић



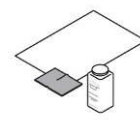
Јастуче за рибање
без огреботина



Ecolab Hi-Temp
четка за детаље



KAY® QSR
средство за
чишћење
фритезе



McFiltering комплет
за уградни систем
филтрирања



KAY® SolidSense
свенаменски
суперконцентрат
(APSC)



Diversey McD HA

Поступак

1 Проверите дугме ФИЛТЕР

Проверите да ли је фритеза укључена и да ли је уље вруће да би се постигли најбољи резултати филтрирања. Притисните дугме филтера на дну екрана да бисте ушли у филтерски мени.

Овај поступак треба радити само за једну бачву одједном.

2 Одаберите одржавање филтера

Одаберите и притисните ОДРЖАВАЊЕ ФИЛТЕРА са списка.



Наставак ►

3 Притисните ✓ дугме
Контролор приказује
ФИЛТРАЦИЈА ЗБОГ
ОДРЖАВАЊА?

Притисните ✓ дугме да наставите.

Притисните X дугме за НЕ и контроле ће се вратити у нормалан рад.

4 Обуците заштитну опрему
Користите сву McDonald's одобрену безбедносну опрему, укључујући кецељу отпорну на топлоту, штитник за лице и неопренске рукавице.

Притисните ✓ дугме.



Вруће уље може изазвати озбиљне опекотине.



Наставак ►

Одржавање филтера (наставак)

- 5 Проверите филтерски лонац**
Нека филтерски лонац и поклопац буду на свом месту. Притисните ✓ дугме.

Уље истиче из бачве.

★ Савет

Ако филтерски лонац није правилно на свом месту, приказано је “Р/П” у горњем десном углу.

- 6 Подигните елементе (само код електричних фритеза)**
Окада уље истекне, подигните елементе са шаркама.



Вруће површине

Користите заштитне рукавице када подижете елементе или могу настати опекотине.

Обавештење о опреми

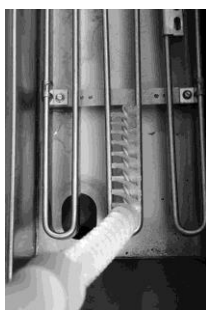
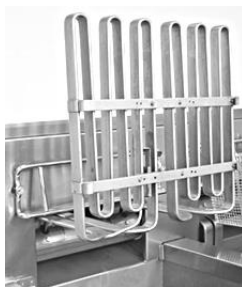
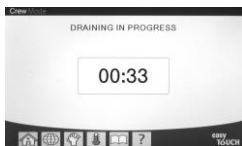
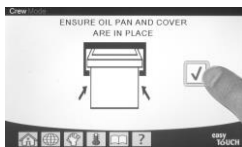
Пазите да не оштетите сонду у средишту елемената

- 7 Орибајте унутар бачве**
Користите Hi-Temp држач јастучета, јастуче или јастуче за рибање без огреботина, и у малој количини KAY QSR средство за чишћење фритезе да орибате зидове, углове и дно унутар бачве. Користите Hi-Temp четку за детаље да накупљене остатке са елемената (само код електричних фритеза), углова бачви и других тешко доступних подручја.

Обавештење о опреми

Пазите да не оштетите сонде.

Притисните ✓ дугме када завршите.



Наставак ►

- 8 Очистите около и орибајте сензоре за уље.**
Користите Hi-Temp јастуче или јастуче за рибање без огреботина и средство за чишћење фритезе да уклоните карамелизовано уље са сензора за уље (само код фритеза на гас). Обришите папирним ручницима да уклоните све остатке.

Очистите насlage около AIF и АТО сензора (све фритезе). Користите одвијач или сличан предмет којим можете да се приближите сонди. Будите опрезни да се не оштети сонда.

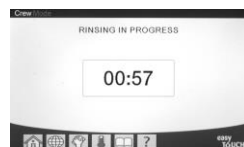
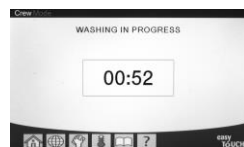
Притисните ✓ дугме када завршите.

- 9 Прање**
Контролор приказује ОПРАТИ БАЧВУ? Спустите елементе (само електричне) и притисните ✓ дугме. Контролор приказује ПРАЊЕ У ТОКУ док је уље расипа по бачви.

- 10 Поново оперите**
Након завршетка циклуса прања, контролор приказује ПОНОВО ОПРАТИ?. Ако је бачва чиста, притисните X дугме. Ако бачва није чиста, притисните ✓ дугме и корак 9 ће се поновити.

- 11 Испирање**
Контролор приказује ИСПИРАЊЕ У ТОКУ док се бачва пуни уљем а затим се уље испушта ради испирања бачве.

- 12 Испрати поново**
Након завршетка испирања, контролор приказује ПОНОВО ИСПРАТИ?. Ако је бачва чиста, притисните X дугме. Ако бачва није чиста, притисните ✓ дугме и корак 11 ће се поновити.



Наставак ►

13 Полирање

Контролор приказује ПОЛИРАТИ?. Притисните ✓ дугме за ДА. Контролор приказује ПОЛИРАЊЕ наизменично са одбројавајућим тајмером док уље кружи кроз филтерски систем током пет минута.



14 Напуните бачву

Након завршетка циклуса полирања, контролор приказује НАПУНИТИ БАЧВУ?. Притисните ✓ дугме и бачва ће се пунити уљем.



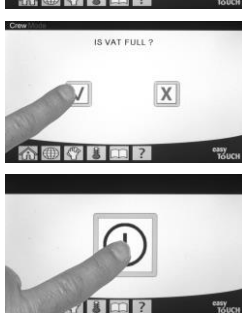
15 Да ли је бачва пуна?

Када је бачва пуна, контролор приказује ДА ЛИ ЈЕ БАЧВА ПУНА?. Притисните X дугме да поново покренете пумпу ако бачва НИЈЕ пуна. Притисните ✓ дугме када се бачва напуни.



16 Укључите напајање

Притисните дугме за напајање да укључите контролор и вратите фритезу у нормалан рад.



★ Савет

Ако филтерски јастучић није промењен, контролор приказује „ПРОМЕНИТИ ФИЛТЕРСКИ ЈАСТУЧИЋ?”. Притисните ✓ дугме да откажете поруку, али се она поново појављује на сваких четири минуте док се филтерски јастучић или папир не замени.



Наставак ►

17 Извучите филтерски лонац

Отворите врата и извучите филтерски лонац полако из кућишта и сачекајте док се капање не заврши, пре потпуног извлачења лонца.



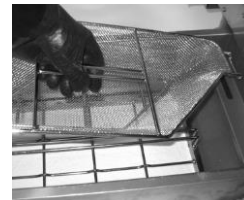
Вруће површине

Филтерски лонац може бити врућ! Користите заштитне рукавице, или може доћи до озбиљних опекотина



18 Склоните корпу за мрвице

Подигните корпу за мрвице са филтерског лонца. Обришите уље и мрвице са корпе за мрвице. Очистите корпу за мрвице сапуном и водом, и темељно исперите врућом водом.



19 Скините причврсни прстен филтера

Скините филтерски причврсни прстен и очистите га врућим SolidSense свенаменским супер концентратом (APSC) или McD HA раствором над судопером. Темељно исперите врућом водом.



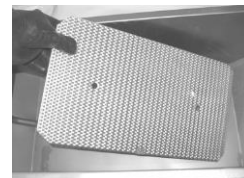
20 Извадите филтерски јастучић или папир из лонца

Извучите филтерски јастучић или папир из лонца и одложите.



21 Склоните доњу унутрашњу преграду

Извучите доњу унутрашњу преграду из лонца и темељно очистите темељно врућим SolidSense свенаменским супер концентратом (APSC) или McD HA раствором над судопером. Темељно исперите врућом водом.



22 Очистите одводни лонац филтера

Обришите уље и мрвице из филтерског лонца



Наставак ►

23 Поново саставити

Саставите поново обрнутим редоследом, стављајући прво доњу преграду у филтерски суд, па филтерски јастучић са грубом страном окренутом нагоре или филтерским папиром, причврсни прстен и корпу за мрвице.

★ Савет

Нека филтерски лонац, доња преграда, корпа за мрвице и причврсни прстен буду потпуно суви пре стављања филтерског јастучића у лонац јер ће га вода растворити.



Зашто

Да би се обезбедили пржени производи високог квалитета и смањила могућност пожара у близини фритезе.

Потребно време

Пет (5) минута за припрему

45 минута за завршетак

Доба дана

Након затварања.

За ресторане који раде 24 сата: током ноћи или периода кад је мала гужва

Иконе опасности

Струја



Вруће уље



Вруће површине



Ручно коришћење



Оштри предмети/Површине



Клизави подови

Алати и додаци

Четка, са дугачком дршком



Четка, кратка, најлонска



Корпа са KAY® SolidSense™ свенаменским супер концентратом (APSC) или Diversey McD HA



Корпа, чисти и дезинфиковани ручници



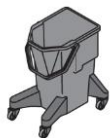
Корпа, потопљени ручници



Знак за опрез, влажан под



Џоер



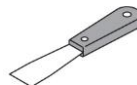
Корпа за ѓоер



Решетка за цеђење ѓоера



Папирни ручници



Шпахтла



Неопренске рукавице

Процедура**1 Искључите фритезе.**

Искључите све напонске прекидаче фритезе.

**2 Скините и испразните пролаз и шољу.**

Скините наслаге масноће са издувне хаубе. Скините масну шољу са хаубе. Корито и шоља се налазе испод филтера хаубе. Уље у кориту и шољи сипајте у канту за одбацивање.



Вруће уље

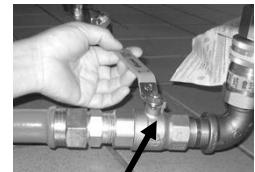
Уље у кориту и шољи може бити вруће. Користите рукавице.

Наставак ►

3 Искључите и ископчајте гас.

Ако фритеза није на гас, прекочите овај корак.

Ако је фритеза на гас, користите ручни вентил за искључивање дотока гаса. Ручни вентил за искључивање дотока гаса се налази на доводној цеви пре брзог искључивања. Затим ископчајте цев гаса из фритезе преко брзог искључивања.



Ручно искључивање

Обавештење о опреми

Користите само ручни вентил за искључивање дотока гаса да бисте искључили гас. *Не користите брзо искључивање.*

Наставак ►

Очистите подручје иза фритеза (наставак)

4 Припремите фритезу за чишћење.

Отпустите копче на точковима фритезе.

Ако фритеза има поклопац, подигните његов предни део довољно удаљено да се прскањем очисти полица филтера. Пажљиво откотрљајте филтер од вруће стране, само док поклопац не покаже полицу филтера.

Осигурајте поклопац, ако постоји. Ставите поклопце бачве на све бачве.

Откотрљајте фритезу даље од вруће стране, довољно далеко да очистите иза фритезе.



Вруће уље

Уље у фритези може бити веома вруће. Полако откотрљајте фритезу да бисте избегли прскање уља. Користите рукавице.

5 Ископчајте фритезу из струје.

Ископчајте електрични кабл фритезе из утичнице, повлачењем електричног кабла. Можда ћете морати окренути утикач да бисте га извадили из утичнице.



Струја

6 Очистите филтере фритезе.

Скините филтере фритезе са издувне хаубе. Однесите филтере у троделни лавабо и потопите их у KAY® SolidSense™ свенаменски супер концентрат (APSC) или Diversey McD HA.



Хемикалије

KAY® SolidSense™ свенаменски супер концентрат (APSC) или Diversey McD HA



Наставак ►

7 Изрибајте подручје иза фритезе.

Користите шпактлу да скинете сву мекану масноћу и чврсти угаљ са подручја иза фритезе. Очистите подручја следећим редоследом: делове уређаја којима можете прићи, задњи део издувне хаубе, бочне стране издувне хаубе, и удубљено подручје филтера фритезе.

На електричној фритези, користите шпактлу да изгребете сву мекану масноћу и чврст угаљ са свих лимова око фритезе, држача, и сталка фритезе. Пређите на корак 8 након завршетка чишћења ових подручја.

На фритези на гас, користите шпактлу да изгребете сву мекану масноћу и чврст угаљ са ових подручја следећим редоследом: лимитера, свих лимова око фритезе, померљивог гравитационог сечива, заптивног дела, држача и сталка фритезе.

На фритези на гас, пазите да не капне никаква мекана масноћа или чврсти угаљ у фритезни пролаз/димњак током чишћења.



Наставак ►

Обавештење о опреми

Не скидајте ватростални прикључак на доњем делу одводне цеви. Скидањем овог прикључка ће се активирати систем за гашење пожара.

Очистите подручје иза фритеза (наставак)

8 Очистите део иза фритезе.

Користите најлонску кратку четку, четку са дугачком ручком и канту врућег KAY® SolidSense™ свенаменског супер концентрата (APSC) или Diversey McD HA раствора да орибате сва подручја која сте изгревали у кораку 7. Очистите подручја истим редоследом као у кораку 7. Затим користите четку са дугачком дршком да орибате под око фритезе.



Обришите сва подручја папирним ручницима док не постану чиста и сува.



Клизави подови

Под може бити мокар на месту рибања.

9 Питајте пословођу да прегледа.

Питајте пословођу да прегледа шта сте урадили и одобри чишћење. Поновите свако чишћење које Ваш пословођа нареди.

10 Оперите ногаре и точиће фритезе.

Користите најлонску кратку четку, четку са дугачком ручком и канту врућег KAY® SolidSense™ свенаменског супер концентрата (APSC) или Diversey McD HA раствора да оперете ногаре и точиће на фритези. Осушите их папирним ручницима.



11 Пребришите под око фритезе.

Користите моп и канту врућег раствора KAY® SolidSense™ свенаменског супер концентрата (APSC) да пребришете читав под око фритезе.



Клизави подови

Под може бити влажан од брисања.

Наставак ►

12 Нека се површине осуше.

Пустите да се све површине фритезе, зида и пода осуше ваздухом.



13 Поново прикључите фритезу на струју.

Полако откотрљајте фритезу према електричном прикључку док не буде довољно близу за прикопчавање кабла. Прикључите фритезу у утичницу.



Струја



Вруће уље

Уље у фритези може бити веома вруће. Полако откотрљајте фритезу да бисте избегли прскање уља.

14 Припремите фритезу за употребу.

Пажљиво откотрљајте фритезу напријед док се не приближи полица филтера. Скините поклопце са свих бачви. Подигните предњи део поклопца док се не покаже полица филтера, и пажљиво откотрљајте фритезу у њен нормалан положај.



15 Поново прикључите фритезу на напајање гасом.

Ако је фритеза електрична, прекочите овај корак.

Проверите оба краја брзог ископчавања због масноће. Обришите брзо ископчавање ако је потребно. Поново прикопчајте прикључке за довод гаса.



Наставак ►

Обавештење о опреми

Проверите да ли је брзо прикључивање гаса скроз прикључено и закључано пре укључивања напајања гасом.

Очистите подручје иза фритеза (наставак)

16 Поново монтирајте филтере фритезе и пролаз за масне наслаге.

Закључајте точкиће. Поново монтирајте филтере фритезе и пролаз за масне наслаге у издувну хаубу.



17 Укључите гасно напајање. Ако је фритеза електрична, прекочите овај корак.

Окрените вентил за ручно искључивање гаса у укључен положај. Укључите компјутер да проверите да ли ће спалионици поново светлити. Када спалионици поново засветле, можете искључити компјутер.



18 Очистите подручје иза других фритеза.

Поновите кораке 1 до 17 за све преостале фритезе.



Зашто

Да би се одржали стандарди безбедности хране

Потребно време

Један (1) минут за припрему

Пет (5) минута за завршетак, након што фритеза достигне температуру кувања. Температура кувања би требало да се достигне за неких 45 минута. За ресторане који раде 24 сата: током периода мање гужве

Доба дана

По отварању

Иконе опасности



Вруће уље



Вруће површине

Алати и додаци

Пирометар са
сондом за бачвуНеопренске
рукавице

Процедура

1 Калибрирајте пирометар.

Напуните шољу за топле напитке ледом и сипајте хладну воду из точилице до врха леда. Шољица би требало да има 50 процената леда и 50 процената воде.

Ставите сонду у воду

Ставите сонду у ледену воду и мешајте непрекидно док се очитавање температуре не стабилизује.

Очитајте температуру

Очитавање би требало да буде 0°C (32°F), мање или више 1°C (2°F). Ако није, пирометар треба калибрирати, поправити, или заменити. За калибрацију, следите поступке калибрације, провере и подешавања добијене од произвођача пирометра.

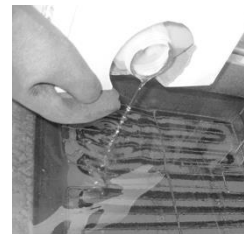
2 Укључите фритезу и загрејте уље.

Притисните дугме укључено/искључено да укључите фритезу. Подесите фритезу за производ који треба да се кува. Нека уље у фритези достигне температуру кувања а затим заврши циклус.



3 Проверите ниво уља.

Проверите ниво уља када уље достигне температуру кувања. Ако је ниво уља изнад линије „Ниво уља“, одлијте уље док не достигне дату линију сипањем у лонац или уређај за одлагање. Ако је ниво уља испод линије „Ниво уља“, сипајте уље док не достигнете ту линију.



Вруће уље

Уље у фритези је веома вруће. Користите рукавице.

4 Покрените циклус рада бачве.

Нека бачва прође три циклуса укључивања и искључивања. Индикатор топлоте ће се укључити док се фритеза буде загревала.



Наставак ►



Наставак ►

Калибрирајте фритезу (наставак)

5 Очитајте температуру уља.

Ставите сонду пирометра за бачву у вруће уље до дубине од 2,5 цм (1 инч) од врха сонде. Врх би требало да буде неких 7,6 цм (3 инча) испод површине уља. Нека се очитавање температуре стабилизује.



6 Приказ температуре на фритези.

Притисните дугме за температуру за бачву када се испита очитавање пирометра. Приказ ће показати температуру за бачву.



7 Упоредите очитавања температуре.

Упоредите очитавање температуре на пирометру са одговарајућом температуром на приказу.



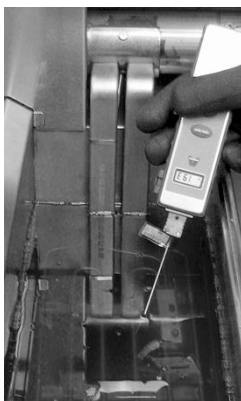
Ако је разлика између две температуре мања од 3°C (5° F) (мање или више), не морате подешавати температуру.

Ако је разлика између две температуре већа од 3°C (5° F) (мање или више), позовите сервисног техничара да пријавите проблем.

8 Поновите за другу страну дводелне бачве.

Ако је бачва тестирана као пуна, прескочите овај корак и идите на корак 9.

Ако је бачва тестирана као једна страна дводелне бачве, поновите кораке 5 до 7 на другој страни дводелне бачве.



Наставак ►

9 Завршите калибрациону проверу.

Када завршите са корацима 5 до 7 за бачву (укључујући обе стране дводелне бачве), притисните дугме укључено/искључено да завршите калибрациону проверу за бачву.



10 Калибрирајте преостале фритезе.

Поновите корака 1 до 9 за све преостале фритезе.



Зашто	Да се одржи стандарди безбедности хране за пржене производе	
Потребно време	Један (1) минут за припрему	Пет (5) минута за завршетак,
Доба дана	На отварању	За ресторане који раде 24 сата: ујутро
Иконе опасности	 Вруће уље  Вруће површине	

Алати и додаци



Папир и оловка

Поступак

- 1 Укључите фритезу.**
Притисните дугме укључено/искључено да укључите фритезу. Екран ће приказати „ПРЕДГРЕЈАВАЊЕ“ или „ПОЧЕТАК“



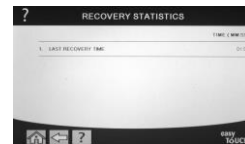
- 2 Проверите последње време опоравка.**
Фритеза аутоматски бележи време свог опоравка сваки пут када се температура бачве подигне са 121°C (250°F) до 149°C (300°F).



Притисните “?” дугме. Притисните дугме ОПОРАВАК. Екран ће приказати последње време опоравка на оба екрана. Запишите време опоравка. **НАПОМЕНА: Ако фритеза користи чврсту масноћу, масноћа се треба мешати након што фритеза прође температуру топљења и пре него што достигне 121°C (250°F) да би се елиминисале велике количине чврсте масноће због повећања времена опоравка.**

Наставак ►

- 3 Упоредите последње време опоравка са прихватљивим временом опоравка.**
Прихватљиво време опоравка за електричне фритезе износи мање од 1:40 (једне минуте, четрдесет секунди). Прихватљиво време опоравка за фритезе на гас је мање од 2:25 (две минуте, двадесет-пет секунди).



Ако је време опоравка које сте записали мање од прихватљивог времена опоравка фритезе, њен утицај није прихватљив. Пређите на корак 5.

Ако је време које сте записали веће од прихватљивог времена опоравка фритезе, њен утицај није прихватљив. Идите на следећи корак.

Наставак ►

4 Подесите фритезу, ако је потребно.

Ако време опоравка фритезе није прихватљиво, проверите следеће ставке на фритези. Ако нађете неке проблеме, исправите их како је прописано.



Само за електричне фритезе, проверите да ли је велики утикач за напајање правилно укупчан у утичницу. Подесите ако је потребно.

Само за фритезе на гас, проверите угао заптивања, гравитационо сечиво, и држач. Подесите њихов положај ако је потребно.

Само за фритезе на гас, проверите проток ваздуха и вентилатор са сагоревањем. Подесите ако је потребно.

Само за фритезе на гас, проверите стање зрачећих горионика.

Погледајте водич за решавање проблема у Оператерском упутству.

5 Поново калибрирајте све преостале фритезе.

Поновите кораке 1 до 4 за све преостале фритезе.



6 Поново проверите време опоравка.

Ако време опоравка није постигнуто у право време, позовите Frymaster службу за хитне случајеве на 1-800-551-8633.



Зашто

Уклоњено карамелизовано уље из сензора за уље да би се спречило неисправно загревање.

Потребно време

Пет (5) минута за припрему

Петнаест (15) минута за завршетак (пет минута по посуди)

Доба дана

Током периода кад је мања гужва.

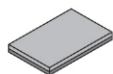
Иконе опасности



Алати и додаци



Еcolab Hi-Temp држач јастучића и јастучић



Јастуче за рибање



Неопренске за филтрирање рукавице



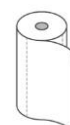
Штитник за лице Face shield



Кецеља, отпорна на топлоту



KAY® QSR средство за чишћење фритезе



Папирни ручник

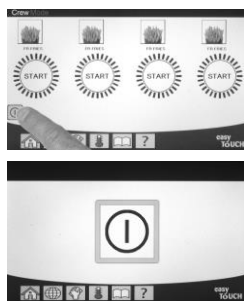
Поступак

1 Припремите се за чишћење Сензора за уље и искључите фритезу.

Ставите неопренске рукавице, кецељу отпорну на топлоту, и штитник за лице. Ову опрему морате носити током поступка.

Овај поступак треба обављати само за једну бачву одједном.

Притисните дугме укључено/искључено да искључите фритезу.



2 Притисните дугме ФИЛТЕР.

Притисните дугме филтер на дну екрана да бисте ушли у мени за филтер.



3 Одаберите Испусти уље Одаберите и притисните ИСПУСТИ УЉЕ са списка.



Наставак ►

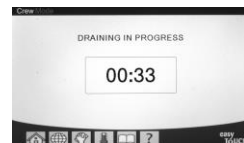
4 Притисните ДА (✓) дугме. Контролор приказује “ИСПУСТИТИ УЉЕ У ПОСУДУ?”.

Притисните ДА (✓) дугме да наставите.



5 Изливање

Уље се излива из бачве.



6 Притисните ДА (✓) дугме. Када је бачва празна, контролор приказује “ДА ЛИ ЈЕ БАЧВА ПРАЗНА?”.

Притисните ДА (✓) дугме да наставите.



Наставак ►

Сензор чистог уља (наставак)

7 Орибајте сензор за уље.

Користите Hi-Temp јастучић или јастуче за рибање без огреботина, и средство за чишћење фритезе да скинете карамелизовано уље са сензора за уље. Обришите папирним ручницима да уклоните све остатке.



Вруће површине



Хемикалије



Вруће уље



8 Притисните ДА (✓) дугме.

Контролор приказује “НАПУНИТЕ БАЧВУ ИЗ ПОСУДЕ СА ИЗЛИВЕНИМ УЉЕМ”.

Притисните ДА (✓) дугме да наставите.

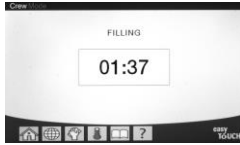


9 Пуњење

Уље се враћа у бачву.



Вруће уље



10 Притисните ДА (✓) дугме.

Контролор приказује “ДА ЛИ ЈЕ БАЧВА ПУНА?”.

Притисните ДА(✓) дугме.



11 Притисните ДА дугме.

Притисните ДА ако је пуна. Ако бачва није пуна, притисните НЕ и вратите се на корак 9.



12 Поновите за преостале фритезе.

Зашто**Потребно време****Доба дана**

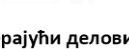
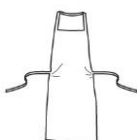
Уклања карамелизовано уље из елемената (ако су електрични) и посуде за пржење.

Пет (5) минута за припрему

15 минута за припрему; 60 минута по посуди да се заврши

Овај задатак се може обављати за једну или више бачви одједном. Моћи ћете служити муштерије са преосталим посудама.

За ресторане који раде 24 сата: Овај задатак се може обављати за једну или више бачви одједном. Моћи ћете служити муштерије са преосталим посудама.

Иконе опасности**Алати и додаци**

Кецеља, отпорна на топлоту



Ecolab Hi-Temp четка за детаље



Корпа, пластична



Корпа, чисти и дезинфиковани ручници



Корпа, потопљени ручници



Штитник за лице



Скидач са фритезе



Рукавице, неопренске



Штап (додак фритези)



KAY® QSR средство за чишћење фритезе



Diversey McD MD



KAY® QSR Heavy Duty одмашивач



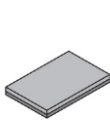
Diversey McD FR



Папирни ручници



Ecolab Hi-Temp држач јастучића и јастучић



Јастуче за рибање без огреботина



Колица за уклањање уља

Поступак: Дубинско чишћење следи процедуре које су развили Kay Chemical или Diversey. Њихова упутства су потребна као додатак овом планираном одржавању.

1 Припремите за дубинско чишћење.

Ставите неопренске рукавице, кецељу отпорну на топлоту, и штитник за лице. Ову опрему морате носити током процедуре.

Ова процедура се треба обављати само за једну бачву одједном. Покријте суседне фритезе које садрже уље.

Проверите јесу ли филтери фритезе на свом месту. Укључите макар један издувни вентилатор. Вентилатор мора остати укључен током читавог поступка.

Нека подупирач корпе буде на свом месту у бачви.



Обавештење о опреми
Избегавајте случајно активирање система за гашење пожара тако што ће издувни вентилатор остати укључен, а филтери фритезе бити на свом месту током читаве процедуре.

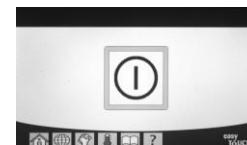
Наставак ►

2 Искључите фритезу.

Притисните дугме укључено/искључено да искључите фритезу. Екран ће приказати „ИСКЉУЧЕНО“.



3 Фритеза је ИСКЉУЧЕНА.



4 Притисните дугме ФИЛТЕР

Притисните дугме филтер на дну екрана да уђете у филтерски изборник.

Ова процедура се треба обављати само за једну бачву одједном.



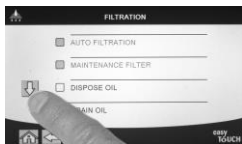
Наставак ►

Режим дубинског чишћења за систем канистера (наставак)

- 5 (Само дводелне бачве)**
Одаберите бачву
Одаберите и притисните
бачву коју треба очистити.



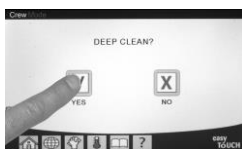
- 6 Притисните Стрелицу
надоле.**
Притисните Стрелицу
надоле и клизајте до
следећег екрана.



- 7 Одаберите дубинско
чишћење**
Одаберите и притисните
ДУБОКО ЧИШЋЕЊЕ са
списка.



- 8 Потврдите Дубинско чишћење**
- Притисните ✓ дугме
Контролор приказује
ДУБИНСКО ЧИШЋЕЊЕ?
Притисните ✓ дугме да
наставите.



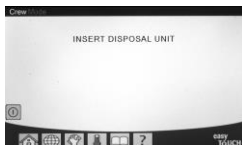
Притисните X дугме за НЕ
и контроле се враћају на
филтерски изборник.

- 9 Потврдите Уље је уклоњено.**
Контролор приказује ДА
ЛИ ЈЕ УЉЕ БАЧВЕ
УКЉОЊЕНО?
Бачва напуњена уљем:
Притисните X (НЕ) дугме
ако је уље у бачви.
Празна бачва: Притисните ✓
(ДА) дугме ако је бачва
празна. Пређите на Корак 15.



- 10 Склоните филтерски лонац.**
Склоните филтерски лонац
и корпу за мрвице,
причврсни прстен,
филтерски јастучић и
преграду.

Вруће површине

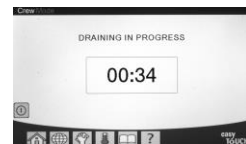


Наставак ►

- 11 Поставите MSDU/MYOM.**
Нека MSDU/MYOM
(McDonald's уређај за
одлагање масноће или
колица за склањање уља)
буде на свом месту испод
одвода.



- 12 Притисните ✓ дугме.**
Контролор показује ДА ЛИ
ЈЕ УРЕЂАЈ ЗА
ИЗБАЦИВАЊЕ НА СВОМ
МЕСТУ?
Притисните ✓ (ДА) дугме и
нека се уље излије у колица
за склањање уља. Гурните
све комаде пржене хране
или других наслага у
одводни вентил, тако да
истекну. Контролор
приказује ИЗЛИВАЊЕ У
ТОКУ променити на ДА ЛИ
ЈЕ БАЧВА ПРАЗНА?



Вруће уље

Уље може бити веома
вруће. Избегавајте прскање
уља.

- 13 Проверите статус лонца.**
Притисните ✓ (ДА) дугме
када бачва буде празна.



- 14 Замените филтерску посуду.**
Поставите филтерску
посуду са свим
унутрашњим компонентама
склоњеним у кућиште
фритезе.



Наставак ►

Вруће површине

Режим дубинског чишћења за систем канистера (наставак)

15 Сипајте одмашћивач и врућу воду у бачву.

Сипајте KAY® QSR Heavy Duty одмашћивач или Diversey McD MD или McD FR пажљиво у бачву. Користите 2,52 литара (2/3 галона) одмашћивача ако чистите читаву бачву. Користите 1,26 литара (1/3 галона) одмашћивача ако чистите једну страну дводелне бачве. Довршите пуњење бачве врућом водом. Раствор треба бити 2,5 cm (1 инч) изнад линије напуњености.

Погледајте Kay Chemical или Diversey упутства за поступке дубинског чишћења фритезе ради додатних упутстава.



Хемикалије

KAY® QSR Heavy Duty одмашћивач или Diversey McD MD или McD FR

16 Након додавања раствора за чишћење

Контролор приказује ДОДАТ РАСТВОР? Притисните ✓ (ДА) дугме.

17 Почните дубинско чишћење

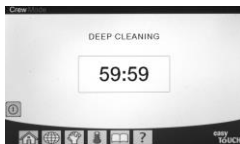
Контролор приказује ДУБИНСКО ЧИШЋЕЊЕ наизменично са одбројавајућим тајмером током једног сата. Раствор ће достићи температуру од 91°C (195°F). Раствор треба бити мекана, блага течност. Обавите кораке 15 до 18 док тајмер ради.



Вруће течности/Пара

Раствор никад не треба доћи до тачке кључања, јер може искипети. Ако уређај почне да кључа, откажите дубинско чишћење притиском и држањем дугмета за напајање током три секунде.

Никад не остављајте фритезу без надзора током дубинског чишћења.



Наставак ►

18 Очистите корпе за пржење.

Ставите корпе за пржење у раствор за чишћење. Нека Вам неко од особља помогне да их склоните када чистите и однесете их у троделну судоперу. Темељно их исперите и осушите.

Обавештење о опреми

Не стављајте никакве алуминијумске делове у кључали раствор. Чврсти метални држачи корпе су направљени од алуминијума.

19 Очистите подупирач корпе.

Користите штап (додатак фритези) да склоните подупирач корпе са бачве. Нека Вам неко од особља помогне да однесете подупирач до троделне судопере, и темељно га исперете у врућој води. Добро осушите.



Вруће површине

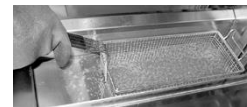
Подупирач корпе је веома врућ.

20 Орибајте унутар бачве.

Орибајте зидове са стране, предње и стражње зидове бачве са Hi-Temp држачем јастучића, јастучетом за рибање без огреботина и Kay QSR средством за чишћење фритезе да бисте уклонили преостале насlage.

21 Чишћење завршено

Након једног сата, контролор приказује ЧИШЋЕЊЕ ЗАВРШЕНО и оглашава се аларм. Притисните ✓ (ДА) дугме да утишате аларм.



Наставак ►

Режим дубинског чишћења за систем канистера (наставак)

- 22 Излијте раствор из бачве.**
Контролор приказује **ДА ЛИ ЈЕ РАСТВОР СКЛОЊЕН?**. Следите **Kau Chemical** или **Diversey** поступак дубинског чишћења да склоните раствор. Када је раствор склоњен, притисните ✓ (ДА) дугме.



Вруће течности/Пара

Раствор ће бити веома врућ. Избегавајте прскање.

- 23 Орибајте унутар бачве.**
Контролор приказује **ЗАВРШИТИ РИБАЊЕ БАЧВЕ?**.

Користите **Hi-Temp** држач јастучета, јастуче за рибање без огреботина и **Kau QSR** средство за чишћење фритезе да орибате зидове са стране, предње и стражње зидове бачве. Склоните све преостале насlage. Користите **Hi-Temp** четку за детаље да орибате између и испод калема, углова бачви и других тешко доступних подручја.

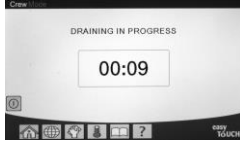
Када је бачва орибана, притисните ✓ (ДА) дугме.

- 24 Изливање**
Контролор приказује **ИЗЛИВАЊЕ** да би се излила мала количина раствора из бачве.



Вруће течности/Пара

Раствор ће бити веома врућ. Избегавајте прскање.



Наставак ►

- 25 Исперите бачву водом.**
Темељно исперите бачву топлем водом (38° C или 100°F). Проверите да ли је филтерски лонац стављен за хватање воде од испирања. Поновите са чистијом, топлем водом. Пратите ниво у филтерском лонцу да не би дошло до преливања. Можда ће требати пражњење између испирања.



- 26 Испирање завршено**
Контролор приказује **ИСПИРАЊЕ ЗАВРШЕНО?**. Притисните ✓ (ДА) дугме када испирање буде завршено.



- 27 Склоните филтерски лонац.**
Контролор приказује **СКЛОНИТЕ ЛОНАЦ**.

Склоните филтерски лонац и просипте воду.



Вруће површине



- 28 Сува бачва, чист и сув лонац**
Обришите бачву чисти, дезинфикованим ручником. Темељно осушите унутрашњост бачве папирним ручницима. Очистите и осушите филтерски лонац.



- 29 Суви бачва, лонац**
Контролор приказује **СУВИ БАЧВА И ЛОНАЦ?**. Притисните ✓ (ДА) дугме када бачва и лонац буду суви и спремни поново за употребу.

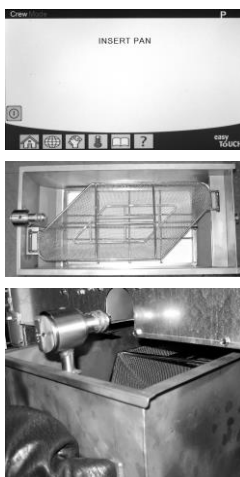


Наставак ►

- 30 Замените филтерску посуду.**
Контролор приказује **СТАВИТЕ ЛОНАЦ**. Поново га саставите са његовим компонентама и поставите чист филтерски јастучић или папир. Ставите филтерски лонац са свим унутрашњим компонентама у кућиште фритезе.



Вруће површине

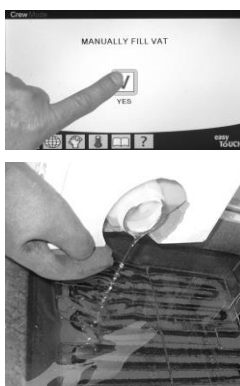


- 31 Напуните бачву уљем.**
Контролор приказује **РУЧНО НАПУНИТЕ БАЧВУ**. Напуните бачву одговарајућом количином уља.

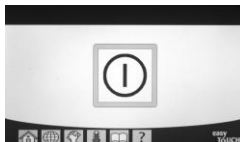
Притисните ✓ (ДА) дугме када бачва буде напуњена до доње линије нивоа уља.



Ручно коришћење



- 32 Вратите на ИСКЉУЧЕНО.**
Контролор се враћа на ИСКЉУЧЕНО.



Зашто**Потребно време**

Уклања карамелизовано уље из елемената (ако су електрични) и посуде за пржење.

Пет (5) минута за припрему

15 минута за припрему; 60 минута по посуду да се заврши

Доба дана

Овај задатак се може обављати за једну или више бачви одједном. Моћи ћете служити муштерије са преосталим посудама.

За ресторане који раде 24 сата: Овај задатак се може обављати за једну или више бачви одједном. Моћи ћете служити муштерије са преосталим посудама.

Иконе опасности

Хемикалије



Струја



Вруће течности/Пара



Вруће уље



Вруће површине



Ручно коришћење



Померајући делови



Оштри предмети/Површине



Клизави подови

Алати и додаци

Кецеља, отпорна на топлоту



Ecolab Hi-Temp четка за детаље



Корпа, пластична



Корпа, чисти и дезинфиковани ручници



Корпа, потопљени ручници



Штитник за лице



Скидач са фритезе



Рукавице, неопренске



Штап (додатак фритези)



KAY® QSR средство за чишћење фритезе



Diversey McD MD



KAY® QSR Heavy Duty одмашћивач



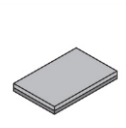
Diversey McD FR



Папирни ручници



Ecolab Hi-Temp држач јастучића и јастучић



Јастуче за рибање без огреботина



Колица за уклањање уља

Поступак: Дубинско чишћење следи процедуре које су развили Kay Chemical или Diversey. Њихова упутства су потребна као додатак овом планираном одржавању.**1 Спремите се за дубинско чишћење и искључите фритезу.**

Ставите неопренске рукавице, кецељу отпорну на топлоту, и штитник за лице. Ову опрему морате носити током процедуре.

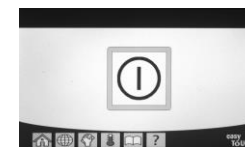
Ова процедура се треба обављати само за једну бачву одједном. Покријте суседне фритезе које садрже уље.

Проверите јесу ли филтери фритезе на свом месту. Укључите макар један издувни вентилатор. Вентилатор мора остати укључен током читаве процедуре.

Нека подупирач корпе буде на свом месту у бачви.

**Обавештење о опреми**
Избегавајте случајно активирање система за гашење пожара тако што ће издувни вентилатор остати укључен, а филтери фритезе бити на свом месту током читаве процедуре.**Наставак** ►**2 Искључите фритезу.**

Притисните дугме укључено/искључено да искључите фритезу. Екран ће приказати „ИСКЉУЧЕНО“.

**3 Фритеза је ИСКЉУЧЕНА.****4 Притисните дугме ФИЛТЕР**

Притисните дугме филтер на дну екрана да уђете у филтерски изборник.

Ова процедура се треба обављати само за једну бачву одједном.

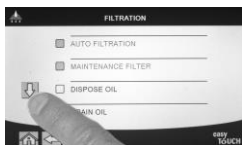
**Наставак** ►

Режим дубинског чишћења за систем канистера (наставак)

- 5 (Само дводелне бачве)**
Одаберите бачву
Одаберите и притисните бачву коју треба очистити.



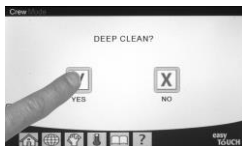
- 6 Притисните Стрелицу надоле.**
Притисните Стрелицу надоле и клизајте до следећег екрана.



- 7 Одаберите дубинско чишћење**
Одаберите и притисните **ДУБОКО ЧИШЋЕЊЕ** са списка.



- 8 Потврдите Дубинско чишћење - Притисните ✓ дугме**
Контролор приказује **ДУБОКО ЧИШЋЕЊЕ**?
Притисните ✓ (ДА) дугме да наставите.

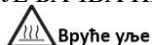


Притисните X дугме за НЕ и контроле се враћају на филтерски изборник.

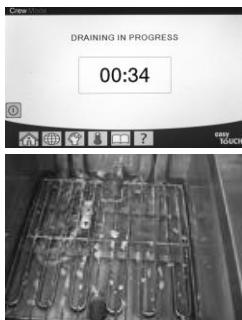
- 9 Потврдите Уље је уклоњено.**
Контролор приказује **ДА ЛИ ЈЕ УЉЕ БАЧВЕ УКЛОЊЕНО?**
Бачва напуњена уљем: Притисните X (НЕ) дугме ако је уље у бачви.
Празна бачва: Притисните ✓ (ДА) дугме ако је бачва празна. Пређите на Корак 19.



- 10 Уље истиче.**
Уље почиње да истиче. Гурните све комаде пржене хране или других наслага у одводни вентил, тако да истекну. Контролор приказује **ИЗЛИВАЊЕ У ТОКУ** променити на **ДА ЛИ ЈЕ БАЧВА ПРАЗНА?**



Уље може бити веома вруће. Избегавајте прскање уља.



Наставак ▶

- 11 Проверите статус лонца.**
Притисните ✓ (ДА) дугме када бачва буде празна.



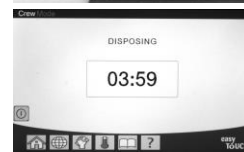
- 12 Отворите одводни вентил.**
Контролор приказује **ОТВОРИТЕ ОДВОДНИ ВЕНТИЛ**. Откључајте вентил и гурните ручку одводног вентила напред да би започело одлагање.



- 13 Одлагање**
Контролор приказује **ОДЛАГАЊЕ** на четири минуте док пумпа ради.



- 14 Склоните филтерски лонац.**
Контролор приказује **СКЛОНИТЕ ЛОНАЦ**. Склоните филтерски лонац и испразните га. Склоните филтерски лонац и корпу за мрвице, причврсни прстен, филтерски јастучић и преграду.



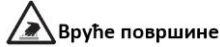
- 15 Је ли лонац празан?**
Контролор приказује **ЈЕ ЛИ ЛОНАЦ ПРАЗАН?**
Празан лонац: Притисните ✓ (ДА) дугме.
Уље у лонцу: Притисните X (НЕ) дугме да се вратите на корак 13.



Наставак ▶

Режим дубинског чишћења за систем канистера (наставак)

- 16 Поново монтирајте филтерски лонац.**
Контролор приказује **СТАВИТЕ ЛОНАЦ**.
Поставите филтерски лонац са свим унутрашњим компонентама склоњеним у кућиште фритезе.



Вруће површине



- 17 Затворите одводни вентил.**
Контролор приказује **ЗАТВОРИТЕ ОДВОДНИ ВЕНТИЛ**. Затворите одводни вентил гурањем ручке вентил кроз према стражњем делу фритезе док се не заустави. Закључајте ручку.



- 18 Сипајте одмашћивач и врућу воду у бачву.**
Сипајте KAY® QSR Heavy Duty одмашћивач или Diversey McD MD или McD FR пажљиво у бачву. Користите 2,52 литара (2/3 галона) одмашћивача ако чистите читаву бачву. Користите 1,26 литара (1/3 галона) одмашћивача ако чистите једну страну дводелне бачве. Довршите пуњење бачве врућом водом. Раствор треба бити 2,5 cm (1 инч) изнад линије напуњености.



Наставак ►

Погледајте Kay Chemical или Diversey упутства за поступке дубинског чишћења фритезе ради додатних упутстава.



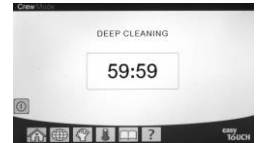
Хемикалије

KAY® QSR Heavy Duty одмашћивач или Diversey McD MD или McD FR

- 19 Након додавања раствора за чишћење**
Контролор приказује **ДОДАТ РАСТВОР?**
Притисните ✓ (ДА) дугме.



- 20 Почните дубинско чишћење**
Контролор приказује **ДУБИНСКО ЧИШЋЕЊЕ** наизменично са одбројавајућим тајмером током једног сата. Раствор ће достићи температуру од 91°C (195°F). Раствор треба бити мекана, блага течност. Обавите кораке 20 до 22 док тајмер ради.



Вруће течности/Пара

Раствор никад не треба доћи до тачке кључања, јер може искипети. Ако уређај почне да кључа, откажите дубинско чишћење притиском и држањем дугмета за напајање током три секунде.

Никад не остављајте фритезу без надзора током дубинског чишћења.

- 21 Очистите корпе за пржење.**
Ставите корпе за пржење у раствор за чишћење. Нека Вам неко од особља помогне да их склоните када чистите и однесете их у троделну судоперу. Темељно их исперите и осушите.



Наставак ►

Обавештење о опреми

Не стављајте никакве алуминијумске делове у кључали раствор. Чврсти метални држачи корпе су направљени од алуминијума.

Режим дубинског чишћења за систем канистера (наставак)

22 Очистите подупирач корпе.

Користите штап (додатак фритези) да склоните подупирач корпе са бачве. Нека Вам неко од особља помогне да однесете подупирач до троделне судопере, и темељно га исперете у врућој води. Добро осушите.



Вруће површине

Подупирач корпе је веома врућ.



23 Орибајте унутар бачве.

Орибајте зидове са стране, предње и стражње зидове бачве са Hi-Temp држачем јастучића, јастучетом за рибање без огреботина и Кау QSR средством за чишћење фритезе да бисте уклонили преостале насlage.



24 Чишћење завршено

Након једног сата, контролор приказује **ЧИШЋЕЊЕ ЗАВРШЕНО** и оглашава се аларм. Притисните ✓ (ДА) дугме да утишате аларм.



Наставак ►

25 Излијте раствор из бачве.

Контролор приказује **ДА ЛИ ЈЕ РАСТВОР СКЛОЊЕН?**. Следите Кау Chemical или Diversey поступак дубинског чишћења да склоните раствор.

Када је раствор склоњен, притисните ✓ (ДА) дугме.



Вруће течности/Пара

Раствор ће бити веома врућ. Избегавајте прскање.

26 Орибајте унутар бачве.

Контролор приказује **ЗАВРШИТИ РИБАЊЕ БАЧВЕ?**.

Користите Hi-Temp држач јастучета, јастуче за рибање без огреботина и Кау QSR средство за чишћење фритезе да орибате зидове са стране, предње и стражње зидове бачве. Склоните све преостале насlage. Користите Hi-Temp четку за детаље да орибате између и испод калема, углова бачви и других тешко доступних подручја.

Када је бачва орибана, притисните ✓ (ДА) дугме.



27 Изливање

Контролор приказује **ИЗЛИВАЊЕ** да би се излила мала количина раствора из бачве.



Вруће течности/Пара

Раствор ће бити веома врућ. Избегавајте прскање.

28 Исперите бачву водом.

Темељно исперите бачву топло водом (38° C или 100°F). Проверите да ли је филтерски лонац стављен за хватање воде од испирања. Поновите са чистијом, топлом водом. Пратите ниво у филтерском лонцу да не би дошло до преливања. Можда ће требати пражњење између испирања.



29 Испирање завршено

Контролор приказује **ИСПИРАЊЕ ЗАВРШЕНО?**.

Притисните ✓ (ДА) дугме када испирање буде завршено.



Наставак ►

Режим дубинског чишћења за систем канистера (наставак)

- 30 Склоните филтерски лонац.**
Контролор приказује СКЛОНИТЕ ЛОНАЦ.

Склоните филтерски лонац и проспите воду.



Вруће површине



- 31 Сува бачва, чист и сув лонац**
Обришите бачву чистим, дезинфикованим ручником. Темељно осушите унутрашњост бачве папирним ручницима. Очистите и осушите филтерски лонац.



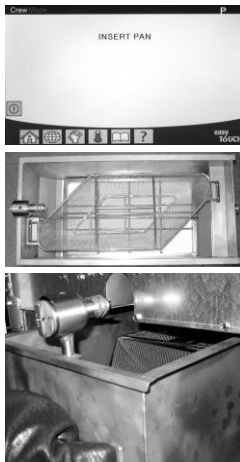
- 32 Суви бачва, лонац**
Контролор приказује СУВИ БАЧВА И ЛОНАЦ?. Притисните ✓ (ДА) дугме када бачва и лонац буду суви и спремни поново за употребу.



- 33 Замените филтерски лонац.**
Контролор приказује СТАВИТЕ ЛОНАЦ. Поново га саставите са његовим компонентама и поставите чист филтерски јастучић или папир. Ставите филтерски лонац са свим унутрашњим компонентама у кућиште фритезе.



Вруће површине



- 34 Напуните бачву уљем.**
Контролор приказује РУЧНО НАПУНИТЕ БАЧВУ. Притисните ✓ (ДА) дугме да пређете на пуњење бачве. Притисните X (НЕ) дугме да изађете без пуњења бачве.

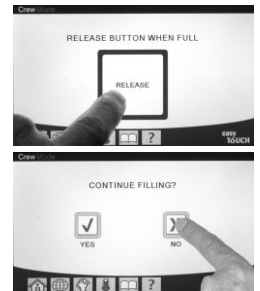


Наставак ▶

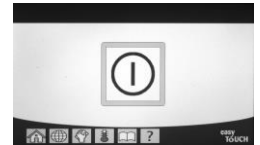
- 35 Напуните бачву уљем.**
Контролор приказује ЗАПОЧЕТИ ПУЊЕЊЕ? ПРИТИСНИТЕ И ДРЖИТЕ. Притисните и држите дугме да напуните бачву. Ослободите дугме када је бачва напуњена до доње линје нивоа уља.



- 36 Пуњење**
Контролор приказује ОСЛОБОДИТЕ ДУГМЕ КАДА ЈЕ ПУНО док се бачва пуни уљем. Ако се дугме ослободи, контролор приказује НАСТАВИТИ ПУЊЕЊЕ?. Притисните ✓ (ДА) дугме да пређете на пуњење бачве. Притисните X (НЕ) дугме да изађете без пуњења бачве.



- 37 Вратите на ИСКЉУЧЕНО.**
Контролор се враћа на ИСКЉУЧЕНО.



Зашто

Ако горња граница не ради исправно, то може довести до озбиљног кvara опреме и несигурних услова. Никад не користите фритезу која има неисправну горњу границу. Овај тест обављајте када фритеза није потребна током једног сата и када треба мењати уље. Одложите уље након завршетка овог теста.

Потребно време

45-минутно време загревања фритезе 25 минута по посуди
1 сат за хлађење уља пре одлагања.

Доба дана

Након затварања. Обавите овај тест када треба мењати уље за кување. За ресторане који раде 24 сата: током периода мале гужве када је предвиђено мењање уља

Иконе опасности



Вруће течности/Пара



Вруће уље



Вруће површине

Алати и додаци



Колица за
уклањање уља



Неопренске
рукавице

Процедура

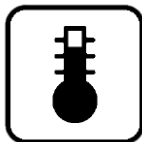
1 Припремите се за тестове.

Проверите да ли је заказано мењање уља у фритези. Уље се мора одложити на крају поступка.

Проверите ниво уља у фритези. Требало би да буде на горњој линији „Нивоа уља“.



Нека фритеза буде УКЉУЧЕНА. Проверите температуру уља притиском на дугме за температуру. Температура уља би требало да буде изнад 82°C (180°F).



Проверите јесу ли филтери за масноћу у напн на свом месту, и укључите уисне вентилаторе. Вентилатор мора остати укључен током читаве процедуре. Током ове процедуре, уље у фритези је загрејано до веома високих температура. Уље може мало димити, и може бити веома вруће.



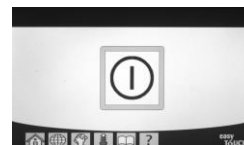
Наставак ►

2 Искључите контролор

Притисните дугме искључено.



Вруће површине



3 Притисните дугме Почетак

Притисните дугме Почетак.



4 Притисните дугме Сервис

Притисните дугме Сервис.



5 Притисните дугме Особље

Контролор приказује Програм нивоа 1



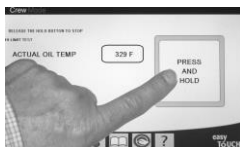
Наставак ►

Проверити контроле високе границе (наставак)

- 6 (Само дводелне бачве)**
Одаберите бачву
Одаберите и притисните
бачву коју треба тестирати.



- 7 Притисните и држите дугме.**
Контролор приказује
ПРИТИСНИТЕ И ДРЖИТЕ.
Притисните и држите дугме
Притисните и држите да
почнете са тестирањем
високе границе. Контролор
приказује температуру
бачве током теста.



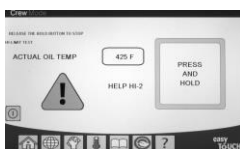
- 8 Бачва се загрева**
Контролор приказује НОТ
НІ-1, када бачва достигне
210°F±12°F (410°C±10°C).
Код контролора који се
користе у Европској унији
(оних са СЕ ознаком),
температура износи 202°F
(395°C).



- 9 Притисните и држите дугме.**
Контролор приказује
ПРИТИСНИТЕ И
ДРЖИТЕ. Наставите са
притискањем дугмета
Притисните и држите.



- 10 Отвара се висока граница**
Контролор приказује НЕРР
(помоћ) наизменично са НІ-
2, када се висока граница
отвара између 217°C до
231°C (423°F до 447°F).



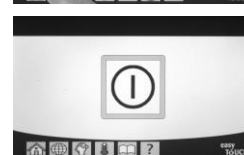
- 11 Висока граница је
неисправна**
Ако се висока граница не
отвори, контролор ће
приказати КВАР ГОРЊЕ
ГРАНИЦЕ ИСКЉУЧИТИ
НАПАЈАЊЕ. Ако до тога
дође, одмах ископчајте
напајање и позовите сервис.



Наставак ►

- 12 Када се уље охлади, идите
на искључено.**

Када се бачва охлади до
испод 204°C (400°F),
притисните дугме за
напајање да изађете и
вратите се на
ИСКЉУЧЕНО.



- 13 Одложите уље.**
Одложите уље након
тестирања високе границе.
Користите колица за
склањање уља да одложите
уље.
Ако користите систем
товарног уља, следите
одговарајуће процедуре
његовог одлагања.



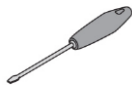
- 14 Проверите контроле високе
границе за све преостале
фритезе.**
Поновите корака 3-13 до 9
за све преостале фритезе.

Зашто	Да би се филтерска пумпа фритезе одржавала у радном стању	
Потребно време	Два (2) минута за припрему	Пет (5) минута за завршетак
Доба дана	На отварању: фритеза мора бити хладна	За ресторане који раде 24 сата: Током периода мање гужве када фритеза може бити искључена
Иконе опасности	 Вруће уље  Вруће површине	

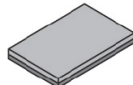
Алати и додаци



О-прстенови за филтерску пумпу



Одвијач са плоснатим врхом



Јастуче за рибање без огреботина

Процедура

- Припремите фритезу за поступак.**
Проверите је ли фритеза хладна. Ова процедура се треба обављати када је фритеза хладна а филтерски лонац празан.



- Склоните филтерски лонац.**
Извуците филтерски лонац из кућишта.



- Замените О-прстен.**
Скините О-прстен са млазнице лонца. Замените О-прстен новим О-прстеном. Батерија се може купити од Вашег овлашћеног фабричког сервисера.



Наставак ►

Обавештење о опреми

Користите само заменски О-прстен додељен од произвођача. Ови прстенови су произведени посебно за употребу са врућим уљима за кување. Обични О-прстенови се не могу користити за ову сврху.

- Очистите цеви за прикупљање.**
Очистите мушку и женску цев за прикупљање помоћу јастучета за рибање без огреботина.



- Поново монтирајте филтерски лонац.**
Поново поставите лонац у кућиште фритезе.



Зашто Да би се фритеза одржавала у радном стању.

Потребно време 45 минута по вентилатору да се обави.

Доба дана Након радних сати. За ресторане који раде 24 сата: Током периода мање гужве када фритеза може бити искључена.

Иконе опасности



Вруће површине



Струја

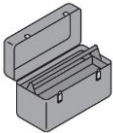


Хемикалије



Оштри предмети/Површине

Алати и додаци



Алати које додељује
техничар



KAY® QSR Heavy Duty
одмашћивач



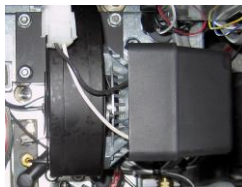
Diversey McD MD



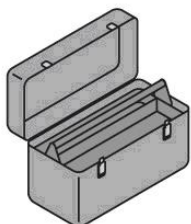
Папирни ручници

Процедура

- 1 Очистите вентилатор са сагоревањем.**
Очистите вентилаторе са сагоревањем. Следите поступак чишћења у сервисном упутству.



Зашто	Frymaster препоручује да фабрички овлашћени сервисни техничар прегледа овај уређај барем једном годишње. Тиме ће се допринети да опрема ради безбедно и уз најбоље резултате.		
Потребно време	Недоступно	Један (1) сат по фритези да се обави преглед	
Доба дана	Преглед треба заказати трговина тако да се посао не омета и да се сервисеру обезбеди адекватан приступ опреми.		
Иконе опасности	 Хемикалије  Струја  Вруће уље  Вруће површине  Ручно коришћење  Померајући делови  Оштри предмети/Површине  Клизави подови		

Алати и делови

Алати које обезбеђује техничар

Процедура**САМО КВАЛИФИКОВАНИ ТЕХНИЧАРИ****1 Преглед кућишта**

Прегледајте кућиште, споља и изнутра, спреда и назад, да нема неких наслага уља.



Вруће површине

2 Преглед елемента

Проверите јесу ли грејни елементи у добром стању без наслага угљенисаног/карамелизованог уља. Прегледајте елементе на знакове прекомерног сувог паљења.

3 Преглед механизма нагињања

Проверите да ли механизам нагињања ради исправно када подиже и спушта елементе и да се жице елемента не додирују и/или трљају једна о другу.

Наставак ►

4 Проверите време опоравка фритезе.

Проверите последње време опоравка фритезе на свим бачвама, користећи поступак у FR6 M1. Последње време опоравка би требало да буде краће од 1:40 (једне минуте, четрдесет секунди).

Ако је време опоравка фритезе краће од 1:40 (једне минуте, четрдесет секунди) Поступак је завршен за ову бачву. Идите на корак 6.

5 Подесите фритезу, ако је потребно.

Ако време опоравка фритезе није прихватљиво, проверите следеће ставке на фритези. Ако наиђете на неке проблеме, решите их како је прописано.

Само за електричне фритезе, проверите да ли су велики утикачи за напајање правилно уметнути. Подесите по потреби. Наставите на корак 6.

6 Провера струје-напона

Проверите да ли је волтажа грејног елемента у дозвољеним границама како је наведено на плочи уређаја са вредностима.

Наставак ►

7 Провера сонде

Проверите да ли су температурне, AIF, АТО сонде, сонде сензора за ниво уља (OIB) и сонде за високу границу правилно прикопчане, причвршћене и исправне, и да ли су монтажни уређаји и њихови штитници на свом месту и правилно постављени.

8 Преглед електричних компоненти

Проверите да ли су контактор и компоненте контакторске кутије (нпр. компјутер/контролор, релеји, табле интерфејса, трансформатори, контактори, итд.) у добром стању и без масних и других наслага.

9 Преглед жичаних прикључака

Проверите да ли су жичани прикључци кутије компоненти и контакторске кутије причвршћени и у добром стању.

10 Преглед безбедносног уређаја

Проверите да ли су све безбедносне карактеристике (нпр. штитници контактора, безбедносни прекидачи за испуштање, прекидачи за ресетовање, итд.) на свом месту и исправни.

11 Преглед посуде за пржење

Проверите да ли је посуда за пржење у добром стању и без цурења, као и да ли је њена изолација у исправном стању.

12 Преглед кабловских инсталација

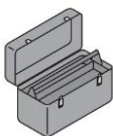
Проверите да ли су сви каблови и конекције причвршћени и у добром стању.

13 Преглед цеви за уље

Прегледајте све цеви за довод и одвод уља због цурења и проверите јесу ли сви прикључци причвршћени.

Зашто	Frymaster препоручује да фабрички овлашћен сервисни техничар преглед овај уређај барем једном годишње. Ово ће допринети безбедном раду опреме и што бољим резултатима употребе.
Потребно време	Сат и по (1,5 сат) за завршетак
Доба дана	Преглед треба заказивати трговина да не би дошло до прекидања посла, и да се сервисеру осигура адекватан приступ опреми.
Иконе опасности	 Хемикалије  Струја  Вруће уље  Вруће површине  Ручно коришћење  Померајући делови  Оштри предмети/Површине  Клизави подови

Алати и додаци



Алати које додељује техничар

Поступак

САМО КВАЛИФИКОВАНИ ТЕХНИЧАРИ

1 Преглед кућишта

Прегледајте кућиште, споља и изнутра, спреда и назад, да нема неких наслага уља.



Вруће површине

2 Проверите подешени притисак гаса.

Обратите се локалном гасном предузећу или сервисној агенцији да се провери притисак гаса изван регулатора сваке фритезе.

За природни гас, притисак мора бити 76,00 mm B.C. (3.0 in.) За пропански гас, притисак мора бити 21 mm B.C. (8.25 in.)

Ако притисак не испуњава ове стандарде, питајте сервисну агенцију или гасно предузеће да подеси притисак према стандарду.

3 Провера сонде

Проверите да ли су температурна сонда и сонда високе границе правилно прикључене, причвршћене и исправне, као и да ли њихови држачи и штитници постоје и да ли су правилно монтирани.

4 Очистите и замените вентилациону цев гасног вентила.

Очистите и замените вентилациону цев гасног вентила. Следите поступак чишћења у сервисном упутству.

Наставак ►

5 Очистите вентилатор са сагоревањем.

Очистите вентилаторе са сагоревањем. Следите поступак чишћења у сервисном упутству.

6 Проверите време опоравка фритезе.

Проверите задње време опоравка фритезе на свим бачвама, помоћу поступка у FR6 M1. Задње време опоравка треба да буде мање од 2:25 (две минуте, двадесет пет секунди).

Ако је време опоравка фритезе мање од 2:25 (две минуте, двадесет пет секунди), поступак за ову бачву је завршен. Идите на корак 9.

Наставак ►

7 Проверите сагоревање.

Ако је време опоравка фритезе мање од 2:25 (две минуте, двадесет пет секунди), прескочите овај корак.

Прикључите мултиметар у серијама са жицом сензора за бели пламен на упалачу. Нека горионик ради најмање једну минуту након завршетка циклуса топљења. Након једне минуте, читавање на мултиметру би обично требало да произведе струју између 2.0μA и 2.5μA на Fenwal модулима. Свако другачије читавање није прихватљиво.

Након 90 секунди континуираног рада, проверите боју горионика. Горионик би требало да светли светло наранџасто-црвеном бојом. Користите График за поређење боја горионика на унутрашњој страни врата фритезе да дефинишете исправну боју. Плави пламен или тамне тачкице на лицу горионика нису прихватљиве.

8 Подесите вентилатор са сагоревањем, ако је потребно.

Ако је време опоравка фритезе мање од 2:25 (две минуте, двадесет пет секунди), прескочите овај корак.

Ако читавање мултиметра или боја горионика нису прихватљиви, подесите усисну плочу вентилатора са сагоревањем.

Одвијте навртње на усисној плочи помоћу малог подесивог кључа. Отворите или затворите плочу да подесите проток ваздуха док пратите читавање мултиметра и боју горионика. Плави пламен обично значи да горионик не прима довољно ваздуха. Тамне тачкице на горионику обично значе да горионик прима превише ваздуха.

Када је микроамперијско читавање у прихватљивом рангу а боја горионика је светло наранџасто-црвена, држите усисну плочу вентилатора на месту. Затим затегните причврсне навртње на овој плочи.

9 Провера безбедносног уређаја

Проверите да ли су све безбедносне карактеристике (сигурносни одводни прекидачи, прекидачи за ресетовање, итд.) на свом месту и исправни.

10 Прегледање посуде за пржење

Проверите је ли посуда за пржење у добром стању и има ли цурења као и да ли је њена изолација употребљива.

11 Преглед електричних инсталација

Проверите јесу ли све електричне инсталације и прикључци причвршћени и у добром стању.

Наставак ►

12 Преглед цеви за уље

Прегледајте цеви за довод и одвод уља ради цурења и проверите јесу ли сви прикључци причвршћени.

13 Поновите кораке на преосталим фритезама.

Поновите кораке 2 до 12 за сваку преосталу бачву у фритези.

ОВОЈ СТРАНИЦИ НАМЕСТЕНО ЛЕВО БЛАНК