

Frymaster

Modellnummern MIE14 & MIG30
LOV – Geringe Ölmenge

Tägliche Wartungsaufgaben

- FR 7 D1 Reinigung der Fritteuse
FR 7 D2 Wartungsfilter

Wöchentliche Wartungsaufgaben

- FR 7 W1 Reinigung hinter der Fritteuse

Zweiwöchentliche Wartungsaufgabe

- FR 7 B1 Fritteuse kalibrieren

Monatliche Wartungsaufgabe

- FR 7 M1 Kalibrierung der Rückstellzeit der Fritteuse
FR 7 M2 Sensor für sauberes Öl

Vierteljährliche Wartungsarbeiten

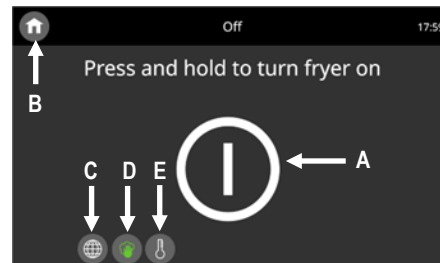
- FR 7 Q1 Tiefenreinigung, JIB/BIB-System
FR 7 Q2 Tiefenreinigung, Zentrales Ölsystem
FR 7 Q3 Überprüfung der Obergrenze
FR 7 Q4 Prüfung des O-Rings
FR 7 Q5 – Gebläse-Filter-Baugruppe für saubere Verbrennung

Jährliche Wartungsarbeiten

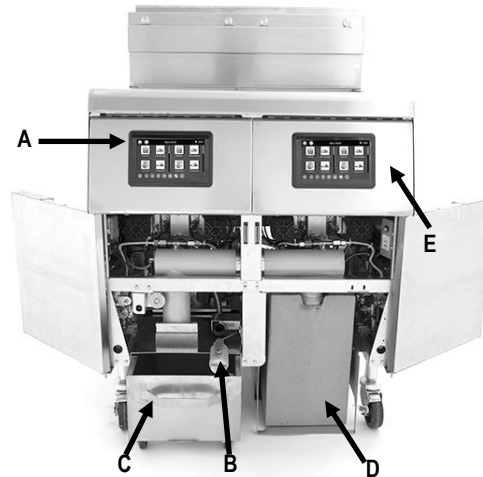
- FR 7 A1-T Inspektion durch den Hersteller (Nur elektrische Fritteusen)
FR 7 A2-T Inspektion durch den Hersteller (nur Gasfritteusen)

Intuition-Touchscreen-Controller

A. Ein-/Aus-Taste, B. Home-Taste, C. Taste zum Wechseln der Sprache (Produkttasten), D. Filter-Taste, E. Temperatur-Taste



Modell MIG30



A. Touchscreen-Steuerung, B. Vorfilter, C. Filterwanne, D. Nachfüllbehälter für Öl, E. Reset-Taste für Nachfüllfunktion

⚠ Gefahren

Diese Symbole weisen auf eine mögliche Verletzungsgefahr hin.

🔧 Gerätemeldungen

Achten Sie auf dieses Symbol, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie Schäden am Gerät während eines Eingriffs vermeiden können.

★ Hinweise

Achten Sie auf dieses Symbol, um hilfreiche Hinweise zur Durchführung eines Vorgangs zu erhalten.

08/2026



Warum

Das karamellierte Öl wird aus der Fritteuse entfernt und die Heizspirale gereinigt.

Benötigte Zeit

5 Minuten Vorbereitungszeit

Dauer: 15 Minuten (5 Minuten pro Kessel)

Tageszeit

Zu einer Zeit mit geringem Andrang

Für Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind: über Nacht oder in Zeiten mit geringem Andrang

Gefahrensymbole


Hot Oil
(Heißes Öl)



Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



Sharp Objects/Surfaces
(Scharfe Gegenstände/Oberflächen)



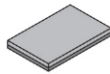
Electricity
(Elektrizität)



Chemicals
(Chemikalien)

Werkzeuge und Zubehör


Ecolab Hi-Temp Pad Holder und Pad



Kratzfreier Scheuerschwamm



Filterhandschuhe aus Neopren



Schürze, hitzebeständig



KAY® QSR Fritteusenreiniger



Gesichtsschutz



Reinigungsstab



KAY® QSR Heavy Duty Entfetter



Diversey McD MD



KAY® SolidSense Allzweck-Superkonzentrat (APSC)



Diversey McD UR Konzentrat-Spray



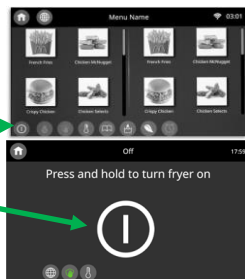
Eimer mit In Desinfektionsmittel getränkten Tüchern



Papiertuch

Vorgehensweise

- Schalten Sie die Fritteusen aus.** Schalten Sie alle Netzschalter der Fritteusen auf „Aus“.



- Ziehen Sie die Schutzkleidung an.** Verwenden Sie die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung, einschließlich hitzebeständiger Schürze, Gesichtsschutz und Neoprenhandschuhe.



Dieser Vorgang sollte jeweils nur für einen Kessel durchgeführt werden.



Hot Oil (Heißes Öl)

Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen

- Reinigen Sie die Vorderseite und die Oberseite der Heizelementnabe (nur bei elektrischen Modellen).** Ziehen Sie hitzebeständige Handschuhe an und setzen Sie die Deckel auf die Frittierkessel, wobei Sie darauf achten müssen, dass sie rechtwinklig auf dem Frittierkessel sitzen.



Tägliche Reinigung von Fritteusen (Fortsetzung)



Tragen Sie eine kleine Menge QSR Fryer Cleanser auf einen Hi-Temp-Schwamm oder einen kratzfreien Scheuerschwamm auf (nur für Elektrogeräte).

Verwenden Sie einen Hi-Temp- oder kratzfreien Scheuerschwamm, um den Bereich um die Heizelementnabe und das umgebende Gehäuse zu reinigen.

Sobald der Bereich gereinigt ist, wischen Sie überschüssige Rückstände mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch ab. **Achten Sie darauf, dass das Tuch in der Nähe von heißem Öl nicht vor Lösung tropft.**

Den Deckel der Fritteuse abnehmen und den Korb mit Hilfe eines Reinigungsstabs herausnehmen, beiseite stellen. Heben Sie die Elemente mit dem Reinigungsstab an.

Setzen Sie die Deckel wieder auf die Frittierkessel und wischen Sie überschüssiges Öl mit Küchenpapier von den Heizelementen ab.



4 Reinigen Sie die Unterseite der Heizelementnabe (nur bei elektrischen Modellen).

Verwenden Sie eine kleine Menge QSR-Fritteusenreiniger auf einem Hi-Temp- oder kratzfreierem Scheuerschwamm.

Verwenden Sie einen Hi-Temp- oder kratzfreien Scheuerschwamm, um die Unterseite der Heizelementnabe und den umgebenden Gehäusebereich zu reinigen.

Sobald der Bereich gereinigt ist, wischen Sie überschüssige Rückstände mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch ab. **Achten Sie darauf, dass das Tuch in der Nähe von heißem Öl nicht vor Lösung tropft.**

Nehmen Sie den Deckel des Frittierkessels ab. Senken Sie mithilfe eines Reinigungsstabs die Heizelemente ab und setzen Sie den Korb wieder ein.

5 Wischen Sie die Oberflächen ab.

Sprühen Sie ein sauberes, mit Desinfektionsmittel getränktes Tuch mit „Heavy Duty Degreaser“, „McD MD“ oder „McD UR“ ein und wischen Sie damit alle Oberflächen der Fritteuse gründlich ab, um Fett- und Schmutzablagerungen zu entfernen. Achten Sie darauf, dass das Tuch in der Nähe von heißem Öl nicht vor Lösung tropft. Lassen Sie die Oberfläche an der Luft trocknen.



Hot Surfaces (Heiße Oberflächen)



Hot Oil (Heißes Öl)

Das Öl in der Fritteuse kann sehr heiß sein.

Equipment Alert (Gerätewarnung)

Achten Sie beim Abwischen der Geräte stets darauf, dass kein Wasser in elektrische Bauteile eindringt.

6 Wiederholen Sie diesen Vorgang für die übrigen Frittierkessel.



Warum Entfernt Krümel aus dem Frittierkessel und filtert das Öl gründlich, um dessen Lebensdauer zu verlängern.

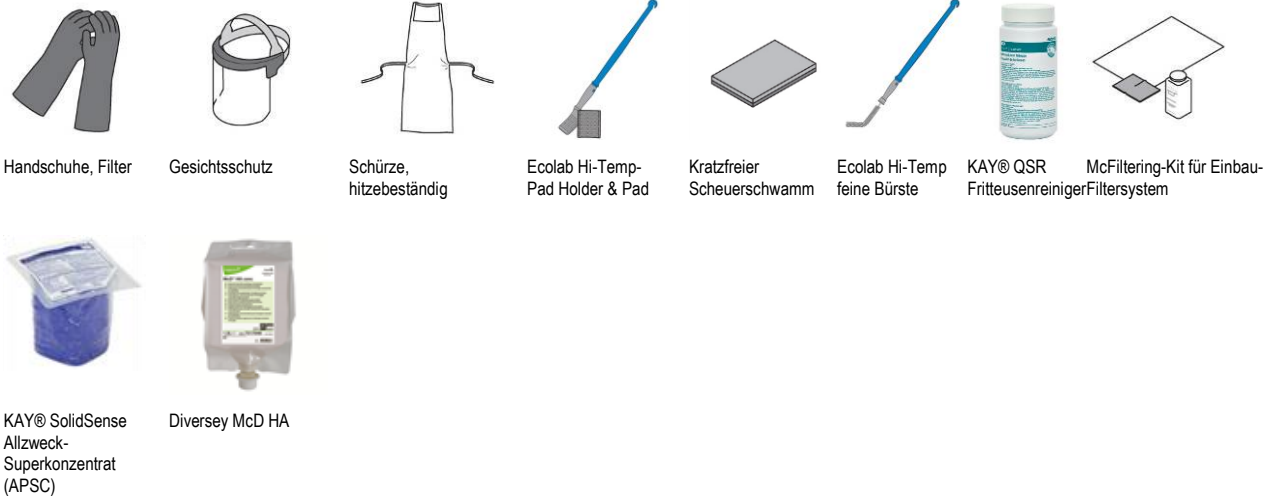
Benötigte Zeit 5 Minuten Vorbereitungszeit Die Bearbeitung dauert 10 Minuten pro Kessel.

Tageszeit Zu einer Zeit mit geringem Andrang.

Gefahrensymbole

 Chemicals (Chemikalien)	 Electricity (Elektrizität)	 Hot Liquids/Steam (Heiße Flüssigkeit/Dämpfe)	 Hot Oil (Heißes Öl)	 Hot Surfaces (Heiße Oberflächen)
 Manual Handling (Manuelle Handhabung)	 Moving Parts (Bewegliche Teile)	 Sharp Objects/Surfaces (Scharfe Gegenstände/Oberflächen)	 Slippery Floors (Rutschige Böden)	

Werkzeuge und Zubehör



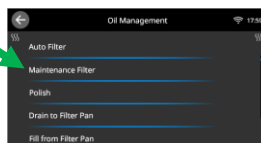
Vorgehensweise

- 1 Drücken Sie die Taste „FILTER“**
Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse eingeschaltet ist und das Öl heiß ist, um beim Filtern optimale Ergebnisse zu erzielen. Drücken Sie die „Filter“-Taste am unteren Bildschirmrand, um das Filtermenü aufzurufen.



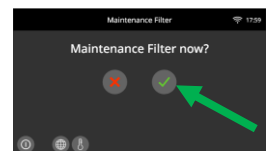
Dieser Vorgang sollte jeweils nur für einen Kessel durchgeführt werden.

- 2 Wartungsfilter auswählen**
Wählen Sie Wartungsfilter aus der Liste aus und klicken Sie darauf.



continued ►
(Fortsetzung)

- 3 Drücken Sie die ✓ Taste**
Zeigt das Steuergerät jetzt den Wartungsfilter an?
Drücken Sie auf die ✓ Taste, um fortzufahren.



Stellen Sie sicher, dass der Filterkessel und der Kesseldeckel ordnungsgemäß angebracht sind.
Drücken Sie die ✓ Taste, wenn Sie dazu aufgefordert werden.



★ **Tip (Tipp)**
Wenn der Filterkessel nicht richtig eingesetzt ist, wird oben rechts ein „P“ angezeigt.

continued ►
(Fortsetzung)

- 4 Ziehen Sie die Schutzkleidung an**
Verwenden Sie die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung, einschließlich hitzebeständiger Schürze, Gesichtsschutz und Neoprenhandschuhe.

Drücken Sie die ✓ Taste.



Hot Oil (Heißes Öl)

Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.

- 5 Verunreinigungen entfernen**
Entfernen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel in einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Öl und nehmen Sie dabei so viele Krümel wie möglich aus dem Kessel.

Drücken Sie die ✓ Taste.

Das Öl läuft aus dem Kessel ab.

- 6 Hubelemente (nur elektrisch)**
Sobald das Öl abgelaufen ist, klappen Sie die Klappelemente hoch.



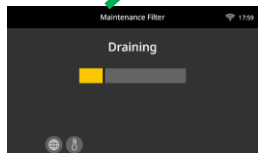
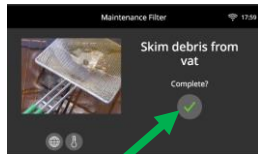
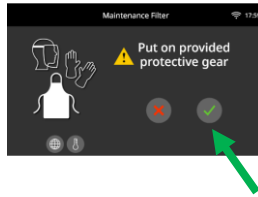
Hot Surfaces (Heiße Oberflächen)

Tragen Sie beim Anheben von Bauteilen Schutzhandschuhe, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.



Equipment Alert (Gerätewarnung)

Achten Sie darauf, die Sonde in der Mitte der Elemente nicht zu beschädigen.



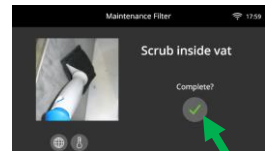
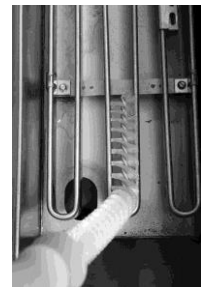
continued ►
(Fortsetzung)

- 7 Den Behälter innen reinigen**
Verwenden Sie den Hi-Temp Pad Holder, ein Pad oder einen kratzfreien Scheuerschwamm sowie eine kleine Menge KAY QSR Frittierpfannenreiniger, um die Wände, Ecken und den Boden im Inneren des Frittierkessels zu schrubben. Verwenden Sie die Hi-Temp feine Bürste, um Ablagerungen von Heizelementen (nur bei Elektrogeräten), in den Ecken vom Kessel und an anderen schwer zugänglichen Stellen zu entfernen.

Equipment Alert (Gerätewarnung)

Achten Sie darauf, die Messspitzen nicht zu beschädigen.

Drücken Sie nach Abschluss die ✓ Schaltfläche, wenn Sie fertig sind.



continued ►
(Fortsetzung)

8 Reinigen Sie den Bereich um die Ölsensoren herum gründlich.

Verwenden Sie das Hi-Temp-Pad, einen kratzfreien Scheuerschwamm oder eine Bürste sowie einen Fritteusenreiniger, um das karamellisierte Öl vom Ölsensor zu entfernen (gilt nur für Gasfritteusen). Mit Papiertüchern abwischen, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

Entfernen Sie Ablagerungen rund um die AIF- und ATO-Sensoren (alle Fritteusen). Verwenden Sie eine Bürste oder einen ähnlichen Gegenstand, mit dem Sie rund um die Sonde gelangen können. Achten Sie darauf, dass die Sonde nicht beschädigt wird.

Drücken Sie nach Abschluss die ✓ Schaltfläche, wenn Sie fertig sind.

Equipment Alert (Gerätewarnung)

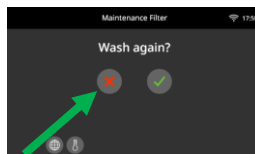
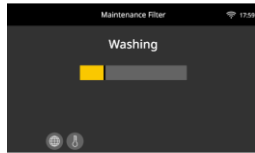
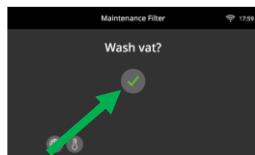
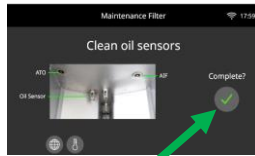
Achten Sie darauf, die Messspitzen nicht zu beschädigen.

9 Waschen

Das Steuergerät zeigt „Waschkessel?“ an. Senken Sie die Elemente ab (nur bei Elektrogeräten) und drücken Sie die ✓ Taste. Das Steuergerät zeigt „Waschen“ an, während Öl durch den Kessel gespült wird.

10 Erneut waschen

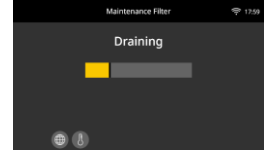
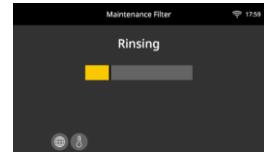
Sobald der Waschgang beendet ist, zeigt das Display die Frage „Erneut waschen?“ an. Wenn der Kessel sauber ist, drücken Sie die X-Taste. Wenn der Kessel nicht sauber ist, drücken Sie die ✓ Taste, und Schritt 9 wird wiederholt.



continued ►
(Fortsetzung)

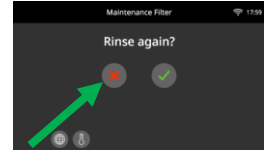
11 Spülen

Das Steuergerät zeigt „Spülen“ an, während sich der Kessel mit Öl füllt und anschließend entleert, um den Kessel zu spülen.



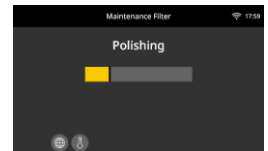
12 Erneut spülen

Sobald der Spülvorgang abgeschlossen ist, zeigt die Steuerung die Meldung „Erneut spülen?“ an. Wenn der Kessel sauber ist, drücken Sie die X-Taste. Wenn der Kessel nicht sauber ist, drücken Sie die ✓ Taste, und Schritt 11 wird wiederholt.



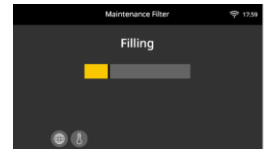
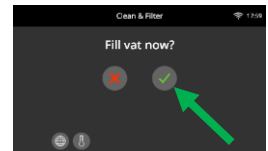
13 Polieren

Das Steuergerät zeigt „Polieren“ an, während das Öl 5 Minuten lang durch das Filtersystem zirkuliert.



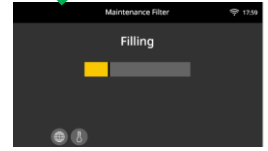
14 Kessel füllen

Sobald der Poliervorgang abgeschlossen ist, zeigt die Steuerung die Meldung „Kessel jetzt befüllen?“ an. Drücken Sie die ✓ Taste, und der Kessel füllt sich mit Öl.



15 Ist der Kessel voll?

Sobald der Kessel voll ist, zeigt die Steuerung die Meldung „Ist der Kessel mit Öl gefüllt?“ an. Drücken Sie die X-Taste, um die Pumpe wieder in Betrieb zu nehmen, wenn der Kessel **NICHT** voll ist. Drücken Sie die ✓ Taste, sobald der Kessel voll ist.



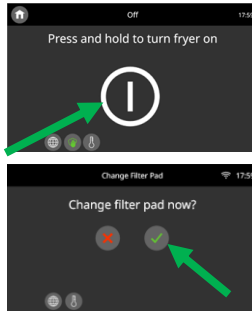
continued ►
(Fortsetzung)

16 Gerät einschalten

Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten und den Normalbetrieb der Fritteuse wiederherzustellen.

★ Tip (Tipp)

Wenn das Filterpapier oder das Pad noch nicht gewechselt wurde, zeigt das Steuergerät die Meldung „Filterpapier jetzt wechseln?“ an. Drücken Sie die ✓ Taste, um die Meldung abubrechen, jedoch erscheint sie alle 4 Minuten erneut, bis das Pad oder das Papier gewechselt wurde.



17 Herausziehbare Filterwanne

Öffnen Sie die Tür, ziehen Sie die Filterwanne leicht aus dem Gehäuse heraus und warten Sie, bis es nicht mehr tropft, bevor Sie die Wanne vollständig herausnehmen.

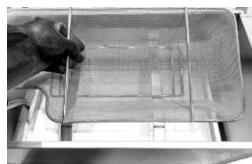


Hot Surfaces (Heiße Oberflächen)
Die Filterwanne kann heiß sein! Tragen Sie Schutzhandschuhe, da es sonst zu schweren Verbrennungen kommen kann.



18 Krümelkorb herausnehmen

Heben Sie den Krümelkorb aus der Filterwanne heraus. Wischen Sie das Öl und die Krümel aus dem Krümelkorb ab. Reinigen Sie den Krümelkorb mit Seife und Wasser und spülen Sie ihn gründlich mit heißem Wasser aus.



19 Filter-Haltering entfernen

Entfernen Sie den Haltering des Filters und reinigen Sie ihn am Spülbecken mit heißem SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) oder einer McD HA-Lösung. **Gründlich** mit heißem Wasser abspülen.



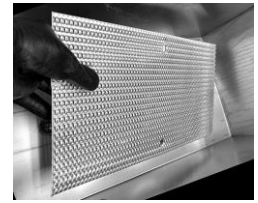
20 Entfernen Sie das Filter-Pad oder das Papier aus der Wanne

Ziehen Sie das Filter-Pad oder -Papier aus der Schale heraus und entsorgen Sie es.



continued ►
(Fortsetzung)

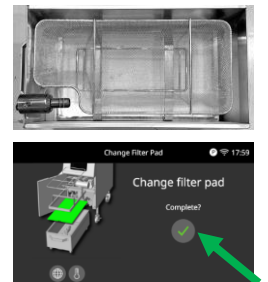
21 Das untere Innensieb entfernen
Ziehen Sie das untere Innensieb aus der Schale und reinigen Sie es gründlich mit heißem SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) oder einer McD HA-Lösung am Spülbecken. **Gründlich** mit heißem Wasser abspülen.



22 Filter-Auffangwanne reinigen
Wischen Sie Öl und Krümel aus der Filterwanne.



23 Wiederzusammenbau
Bauen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen und setzen Sie **zuerst** das untere Sieb in die Filterwanne ein, gefolgt vom Filter-Pad mit der rauen Seite nach oben oder dem Filterpapier, dem Haltering und schließlich den Krümelkorb.



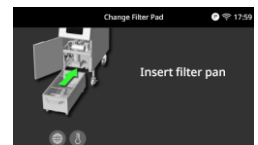
★ Tip (Tipp)

Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne, das Bodensieb, der Krümelkorb und der Haltering vollständig trocken sind, bevor Sie das Filter-Pad in die Schale legen, da Wasser das Filter-Pad auflöst.

Wenn Sie Filterpapier verwenden, streuen Sie Filterpulver auf das Filterpapier.

Drücken Sie die ✓ Taste, sobald das Filter-Pad oder das Filterpapier gewechselt wurde.

24 Filterwanne einsetzen
Setzen Sie die Filterwanne nach Beendigung der Reinigung in die Fritteuse ein.



Warum

Um die hohe Qualität der frittierten Produkte zu gewährleisten und die Brandgefahr in der Nähe der Fritteuse zu verringern

Benötigte Zeit

5 Minuten Vorbereitungszeit

Dauer: 45 Minuten

Tageszeit

Nach Geschäftsschluss

Für Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind: über Nacht oder in Zeiten mit geringem Andrang

Gefahrensymbole


Electricity
(Elektrizität)



Hot Oil
(Heißes Öl)



Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



Manual Handling
(Manuelle Handhabung)



Sharp Objects/Surfaces
(Scharfe Gegenstände/Oberflächen)



Slippery Floors
(Rutschige Böden)

Werkzeuge und Zubehör


Bürste, Hi-Lo-Deck



Bürste, Topf, Nylon



Eimer mit KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) oder Diversey McD HA



Eimer, saubere und desinfizierte Tücher



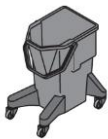
Eimer, verschmutzte Tücher



Schild „Vorsicht, rutschiger Boden“



Wischmopp



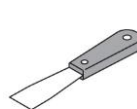
Wischeimer



Wischmopp-Auswringvorrichtung



Papiertücher



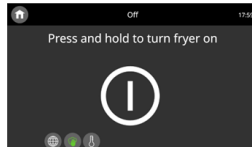
Spachtel



Neoprenhandschuhe

Vorgehensweise

- Schalten Sie die Fritteusen aus.**
Schalten Sie alle Netzschalter der Fritteusen auf „Aus“.



- Fettwanne und -becher herausnehmen und leeren.**
Entfernen Sie die Fettauffangwanne aus der Dunstabzugshaube. Entfernen Sie den Fettauffangbehälter aus der Dunstabzugshaube. Die Auffangwanne und der Auffangbecher befinden sich unterhalb der Haubenfilter. Gießen Sie Öl in die Wanne und stellen Sie den Behälter auf den Entsorgungswagen.



Hot Oil (Heißes Öl)

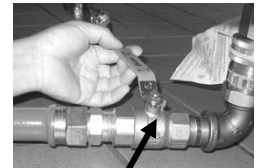
Das Öl in der Wanne und der Schale kann heiß sein. Tragen Sie Handschuhe.

continued ►
(Fortsetzung)

- Gas abstellen und die Gasleitung trennen.**

Wenn es sich nicht um eine Gasfritteuse handelt, überspringen Sie diesen Schritt.

Wenn es sich um eine Gasfritteuse handelt, schließen Sie die Gaszufuhr über das manuelle Gasabsperrentil. Das manuelle Gasabsperrentil befindet sich an der Zuleitung vor den Schnellkupplungen. Trennen Sie anschließend die Gasleitung über die Schnellkupplung von der Fritteuse.



Manuelle
Abschaltung

Equipment Alert (Gerätewarnung)

Verwenden Sie zum Absperren des Gases ausschließlich das manuelle Absperrentil.

Verwenden Sie die Schnellkupplungen nicht.

continued ►
(Fortsetzung)

Reinigung des Bereichs hinter den Fritteusen (Fortsetzung)

4 Bereiten Sie die Fritteuse für die Reinigung vor.

Lösen Sie die Feststeller an den Rädern der Fritteuse.

Falls die Fritteuse über eine Abdeckblende verfügt, heben Sie die Vorderseite der Abdeckblende so weit an, dass die Spritzschutzwand den Filterrost freigibt. Schieben Sie die Fritteuse vorsichtig von der Brandschutzwand weg, bis die Abdeckplatte die Filterablage passiert hat.

Befestigen Sie das Abschlussstück, falls vorhanden. Setzen Sie auf alle Kessel die Deckel auf.

Schieben Sie die Fritteuse weiter von der Brandschutzwand weg, so weit, dass Sie hinter der Fritteuse reinigen können.



Hot Oil (Heißes Öl)

Das Öl in der Fritteuse kann sehr heiß sein. Bewegen Sie die Fritteuse langsam, um Ölspritzer zu vermeiden. Tragen Sie Handschuhe.

5 Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz.

Ziehen Sie das Netzkabel der Fritteuse aus der Steckdose, indem Sie am Stecker selbst ziehen. Möglicherweise müssen Sie den Stecker drehen, um ihn aus der Steckdose zu ziehen.



Electricity (Elektrizität)



6 Reinigen Sie die Filter der Fritteuse.

Entfernen Sie die Filter der Fritteuse aus der Abzugshaube. Bringen Sie die Filter zum Dreikammer-Spülbecken und weichen Sie sie in KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) oder Diversey McD HA ein.



Chemicals (Chemikalien)

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



continued ►
(Fortsetzung)



continued ►
(Fortsetzung)

7 Den Bereich hinter der Fritteuse abkratzen.

Entfernen Sie mit einem Spachtel sämtliches weiches Fett und harte Verbrennungsrückstände aus dem Bereich hinter der Fritteuse. Reinigen Sie die folgenden Bereiche in dieser Reihenfolge: die für Sie zugänglichen Teile des Abzugs, die Rückseite der Abzugshaube, die Seiten der Abzugshaube und den Bereich um den Filter der Fritteuse.

Bei einer elektrischen Fritteuse kratzen Sie anschließend mit dem Spachtel sämtliches weiches Fett und alle hartnäckigen Verbrennungsrückstände von allen Blechteilen rund um die Fritteuse, dem Abstandhalter und dem Fritteusenständer ab. Fahren Sie mit Schritt 8 fort, nachdem diese Bereiche gereinigt wurden.

Bei einer Gasfritteuse kratzen Sie anschließend mit dem Spachtel sämtliches weiches Fett und harte Verbrennungsrückstände in folgender Reihenfolge von diesen Bereichen ab: der Abgasdrossel, dem gesamten Blech um die Fritteuse herum, dem abnehmbaren Fallblech, der Dichtungsleiste, dem Abstandhalter und dem Fritteusenständer.

Achten Sie bei einer Gasfritteuse darauf, dass beim Reinigen kein weiches Fett oder harte Verbrennungsrückstände in den Abzug der Fritteuse gelangen.

Equipment Alert (Gerätewarnung)

Die Schutzschmelzverbindung im unteren Bereich des Gestells darf nicht durchtrennt werden. Wird die Verbindung unterbrochen, wird die Feuerlöschanlage aktiviert.

continued ►
(Fortsetzung)



8 Den Bereich hinter der Fritteuse reinigen.

Verwenden Sie eine Nylon-Topfbürste, eine Hi-Lo-Deckbürste und einen Eimer mit heißer KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) - oder Diversey McD HA-Lösung, um alle Bereiche zu reinigen, die Sie in Schritt 7 abgekratzt haben. Reinigen Sie die Bereiche in derselben Reihenfolge, in der Sie sie in Schritt 7 abgekratzt haben. Verwenden Sie anschließend die Hi-Lo-Deckbürste, um den Boden rund um die Fritteuse zu reinigen.

Wischen Sie alle Flächen mit Papiertüchern ab, bis sie sauber und trocken sind.



Slippery Floors (Rutschige Böden)

Der Boden könnte an den Stellen nass sein, an denen Sie ihn gereinigt haben.

9 Bitten Sie den Manager, dies zu überprüfen.

Bitten Sie einen Vorgesetzten, Ihre Arbeit zu überprüfen und die Reinigung abzunehmen. Führen Sie die Reinigungsarbeiten gemäß den Anweisungen Ihres Vorgesetzten durch.

10 Waschen Sie die Standbeine und Rollen der Fritteuse.

Verwenden Sie eine Nylon-Topfbürste und einen Eimer mit heißer KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)- oder Diversey McD HA-Lösung, um die Standbeine und Rollen der Fritteuse zu reinigen. Mit Papiertüchern trocken wischen.

continued ►
(Fortsetzung)



Reinigung des Bereichs hinter den Fritteusen (Fortsetzung)

11 Den Boden rund um die Fritteuse wischen.

Verwenden Sie einen Wischmopp und einen Eimer mit heißem KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) oder einer Diversey McD HA-Lösung, um den gesamten Boden rund um die Fritteuse zu wischen.



Slippery Floors (Rutschige Böden)

Der Boden ist möglicherweise noch nass vom Wischen.



12 Lassen Sie die Oberflächen trocknen.

Lassen Sie alle Oberflächen der Fritteuse, der Wände und des Bodens an der Luft trocknen.



13 Schließen Sie die Fritteuse wieder an das Stromnetz an.

Rollen Sie die Fritteuse langsam in Richtung der Steckdose, bis sie nah genug ist, um den Stecker anzuschließen. Schließen Sie die Fritteuse an die Steckdose an.



Electricity (Elektrizität)



Hot Oil (Heißes Öl)

Das Öl in der Fritteuse kann sehr heiß sein. Bewegen Sie die Fritteuse langsam, um Ölspritzer zu vermeiden.

14 Bereiten Sie die Fritteuse für den Gebrauch vor.

Schieben Sie die Fritteuse vorsichtig nach vorne, bis sie sich in der Nähe des Filterregals befindet. Entfernen Sie die Deckel von allen Kesseln. Heben Sie die Vorderseite des Abdeckstücks an, bis die Spritzschutzwand den Filterträger nicht mehr berührt, und rollen Sie die Fritteuse vorsichtig in ihre normale Position.



continued ►

(Fortsetzung)

15 Schließen Sie die Fritteuse wieder an die Gasversorgung an.

Wenn es sich um eine elektrische Fritteuse handelt, überspringen Sie diesen Schritt.

Überprüfen Sie beide Enden der Schnellkupplung auf Schmierfett. Reinigen Sie die Schnellkupplung bei Bedarf. Schließen Sie die Gasleitungsverschraubung wieder an.



Equipment Alert (Gerätewarnung)

Vergewissern Sie sich, dass die Gas-Schnellkupplung vollständig eingerastet und verriegelt ist, bevor Sie die Gaszufuhr einschalten.

16 Setzen Sie die Filter der Fritteuse und die Fettauffangwanne wieder ein.

Räder arretieren. Setzen Sie die Fritteusenfilter und die Fettauffangwanne wieder in die Abzugshaube ein.



17 Schalten Sie die Gaszufuhr ein.

Wenn es sich um eine elektrische Fritteuse handelt, überspringen Sie diesen Schritt.

Drehen Sie das manuelle Gasabsperrrventil in die „Auf“-Stellung. Schalten Sie den Computer ein, um zu überprüfen, ob die Brenner wieder zünden. Sobald die Brenner wieder angezündet sind, können Sie den Computer ausschalten.



18 Den Bereich hinter den anderen Fritteusen reinigen.

Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 17 für alle übrigen Fritteusen.



Warum

Zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheitsstandards

Benötigte Zeit

1 Minute Vorbereitungszeit

Die Vorbereitung dauert 5 Minuten, sobald die Fritteuse die richtige Temperatur erreicht hat. Die Gartemperatur sollte in etwa 45 Minuten erreicht sein.

Tageszeit

Bei Eröffnung

Für Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind: in Zeiten mit geringem Andrang

Gefahrensymbole**Werkzeuge und Zubehör**Pyrometer mit
Frittierkesselsonde

Neoprenhandschuhe

Vorgehensweise**1 Pyrometer kalibrieren.**

Füllen Sie einen Heißgetränkbecher mit Eis und füllen Sie ihn anschließend mit kaltem Wasser aus dem Getränketurm auf, bis das Wasser die Oberkante des Eises erreicht. Der Becher sollte zu 50 Prozent aus Eis und zu 50 Prozent aus Wasser bestehen.

**Legen Sie die Sonde ins Wasser.**

Legen Sie die Sonde in das Eiswasser und rühren Sie kontinuierlich um, bis sich die Temperaturanzeige stabilisiert hat.

Temperatur ablesen

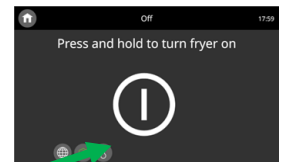
Der angezeigte Wert sollte 32 °F (0 °C) betragen, mit einer Abweichung von plus/minus 2 °F (1 °C). Ist dies nicht der Fall, muss das Pyrometer möglicherweise kalibriert, repariert oder ausgetauscht werden. Befolgen Sie zur Kalibrierung die vom Hersteller des Pyrometers bereitgestellten Anweisungen zur Kalibrierung, Überprüfung und Justierung.

continued ►

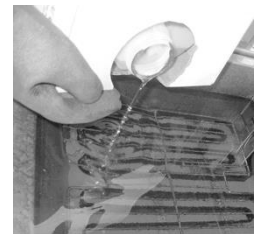
(Fortsetzung)

2 Die Fritteuse einschalten und das Öl erhitzen.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Fritteuse einzuschalten. Stellen Sie die Fritteuse auf das zu garende Produkt ein. Lassen Sie das Öl in der Fritteuse die Frittiertemperatur erreichen und schalten Sie das Gerät anschließend aus.

**3 Ölstand prüfen.**

Überprüfen Sie den Ölstand, sobald das Öl die Frittiertemperatur erreicht hat. Befindet sich der Ölstand über der Markierung „Ölstand“, lassen Sie Öl in eine Wanne oder in den Abfluss ab, bis der Ölstand auf dieser Markierung liegt. Befindet sich der Ölstand unterhalb der Markierung „Ölstand“, füllen Sie Öl nach, bis der Ölstand diese Markierung erreicht.



Das Öl in der Fritteuse ist sehr heiß.

Tragen Sie Handschuhe.

continued ►

(Fortsetzung)

Fritteuse kalibrieren (Fortsetzung)

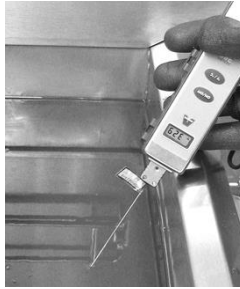
4 Zyklus des Kessels starten.

Lassen Sie den Behälter dreimal ein- und ausschalten. Die Heizanzeige leuchtet auf, wenn die Fritteuse aufheizt.



5 Öltemperatur ablesen.

Führen Sie die Frittierbehälter-Sonde des Pyrometers so weit in das heiße Öl ein, dass die Sondenspitze noch 1 Zoll (2,5 cm) von der Öloberfläche entfernt ist. Die Spitze sollte sich etwa 3 Zoll (7,6 cm) unterhalb der Öloberfläche befinden. Warten Sie, bis sich die Temperatur stabilisiert hat.



6 Temperatur an der Fritteuse anzeigen.

Drücken Sie die Temperaturtaste für den Behälter, in dem der Pyrometer-Messwert geprüft wurde. Auf dem Display wird die Temperatur des Behälters angezeigt.



7 Vergleichen Sie die Temperaturwerte.

Vergleichen Sie den Temperaturwert auf dem Pyrometer mit der entsprechenden Temperatur auf dem Display.

Wenn der Unterschied zwischen den beiden Temperaturen weniger als 5 °F (3 °C) beträgt (entweder positiv oder negativ), muss die Temperatureinstellung nicht angepasst werden.

Wenn der Unterschied zwischen den Temperaturen mehr als 5°F (3°C) beträgt (entweder positiv oder negativ), rufen Sie einen Servicetechniker an, um das Problem zu melden.



continued ►
(Fortsetzung)

8 Wiederholen Sie dies für den anderen Kessel.

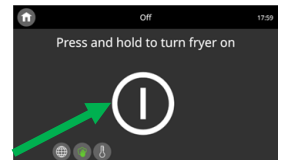
Falls es sich bei dem geprüften Kessel um eine Einbecken-Fritteuse handelte, überspringen Sie diesen Schritt und fahren Sie mit Schritt 9 fort.

Falls es sich bei dem geprüften Kessel um eine Zweikammer-Fritteuse handelt, wiederholen Sie die Schritte 5 bis 7 für den anderen Kessel.



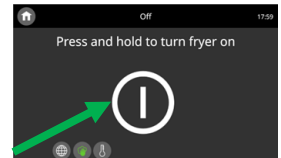
9 Kalibrierungsprüfung beenden.

Wenn Sie die Schritte 5 bis 7 für den Kessel (einschließlich beider Kessel einer Zweikammer-Fritteuse) abgeschlossen haben, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Kalibrierungsprüfung für den Behälter zu beenden.



10 Die übrigen Fritteusen kalibrieren.

Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 9 für alle übrigen Fritteusen.



Warum

Zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheitsstandards für frittierte Produkte

Benötigte Zeit

1 Minute Vorbereitungszeit

Dauer: 5 Minuten,

Tageszeit

Bei der Eröffnung

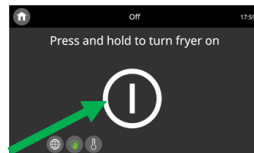
Für Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind: morgens

Gefahrensymbole**Werkzeuge und Zubehör**

Papier und Bleistift

Vorgehensweise**1 Schalten Sie die Fritteuse ein.**

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Fritteuse einzuschalten. Sobald sich das Gerät aufheizt, erscheint auf dem Display die Anzeige „Schmelzyklus“ oder „START“.

**2 Überprüfen Sie die aktuellste Wiederherstellungszeit.**

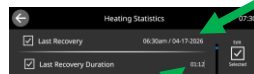
Die Fritteuse zeichnet jedes Mal automatisch die Erholungszeit auf, wenn die Temperatur im Frittierkessel von 250 °F (121 °C) auf 300 °F (149 °C) ansteigt.

1. Drücken Sie die HOME-Taste.
2. Drücken Sie die Taste „STATISTICS“.
3. Wählen Sie „Heizen“ aus.



Oben werden die letzte Erholungszeit und die Dauer angezeigt.

Notieren Sie die Dauer der Erholungszeit.



HINWEIS: Wenn in der Fritteuse festes Frittierfett verwendet wird, sollte dieses umgerührt werden, nachdem die Fritteuse die Schmelztemperatur erreicht hat jedoch bevor sie 250 °F (121 °C) erreicht, um zu verhindern, dass große Mengen an festem Frittierfett die Erholungszeiten verlängern.

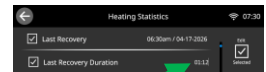
continued ►
(Fortsetzung)

3 Vergleichen Sie die Dauer der letzten Erholungszeit mit der zulässigen Erholungszeit.

Die zulässige Erholungszeit für elektrische Fritteusen beträgt weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden). Die zulässige Erholungszeit für Gasfritteusen beträgt weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden).

Wenn die von Ihnen notierte Erholungszeit unter der zulässigen Erholungszeit der Fritteuse liegt, ist die Leistung der Fritteuse akzeptabel. Weiter zu Schritt 5.

Wenn die von Ihnen notierte Erholungszeit über der zulässigen Erholungszeit der Fritteuse liegt, ist die Leistung der Fritteuse nicht akzeptabel. Weiter zum nächsten Schritt.



continued ►
(Fortsetzung)

4 Stellen Sie die Fritteuse

gegebenenfalls neu ein.

Sollte die Erholungszeit der Fritteuse nicht akzeptabel sein, überprüfen Sie Folgendes an der Fritteuse. Sollten Sie Probleme feststellen, beheben Sie diese wie beschrieben.

Gilt **nur** für elektrische Fritteusen: Vergewissern Sie sich, dass der große Netzstecker fest in die Steckdose eingesteckt ist. Passen Sie dies bei Bedarf an.

Gilt nur für Gasfritteusen: Überprüfen Sie den Dichtungswinkel, das Schwerkraftflügelrad und den Abstandhalter. Passen Sie deren Position gegebenenfalls an.

Gilt nur für Gasfritteusen: Überprüfen Sie den Luftstrom sowie das Verbrennungsluftgebläse und den Filter. Passen Sie dies bei Bedarf an.

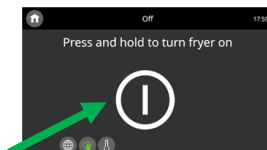
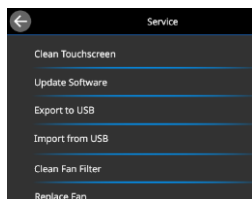
Reinigen Sie den Filter, indem Sie die Tasten „HOME“, „SERVICE“ und „CLEAN FAN FILTER“ drücken und die Anweisungen zur Reinigung befolgen, um anschließend die Lüfterkalibrierung erneut durchzuführen.

Überprüfen Sie ausschließlich bei Gasfritteusen den Zustand der Strahlungsbrenner.

Beachten Sie die Anleitung zur Fehlerbehebung im Bedienerhandbuch.

5 Kalibrieren Sie alle verbleibenden Fritteusen neu.

Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 4 für alle übrigen Fritteusen.



continued ►
(Fortsetzung)

6 Überprüfen Sie die Erholungszeit erneut, indem Sie die Schritte 2 und 3 wiederholen.

Sollte die Erholungszeit nicht innerhalb der vorgesehenen Zeit erreicht werden, wenden Sie sich bitte an die Frymaster-Service-Hotline, um Unterstützung zu erhalten unter 1-800-551-8633.

Warum Das karamellierte Öl wurde aus dem Ölsensor entfernt, um einen Ausfall der Heizung zu verhindern.

Benötigte Zeit 5 Minuten Vorbereitungszeit Dauer: 15 Minuten (5 Minuten pro Kessel)

Tageszeit Zu einer Zeit mit geringem Andrang.

Gefahrensymbole



Werkzeuge und Zubehör



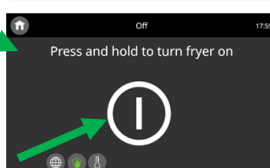
Vorgehensweise

1 Bereiten Sie die Reinigung des Ölsensors vor und schalten Sie die Fritteuse aus.

Ziehen Sie Neoprenhandschuhe, eine hitzebeständige Schürze und einen Gesichtsschutz an. Sie müssen diese Ausrüstung während des gesamten Vorgangs tragen.

Dieser Vorgang sollte jeweils nur für einen Kessel durchgeführt werden.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Fritteuse auszuschalten.

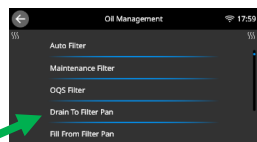


2 Drücken Sie die Taste „FILTER“.

Drücken Sie auf die Taste „Filter“ am unteren Bildschirmrand, um das Filtermenü aufzurufen.

3 „Altöl ablassen“ auswählen

Wählen Sie „Filterwanne entleeren“ aus der Liste aus und drücken Sie die Taste.



continued ►
(Fortsetzung)

4 Drücken Sie die ✓ Taste.

Auf dem Display des Steuergeräts erscheint die Meldung „Öl jetzt ablassen?“.

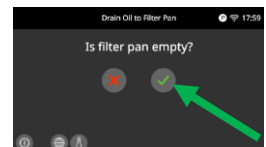
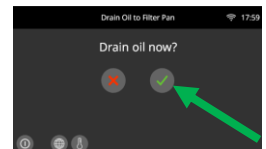
Klicken Sie auf ✓, um fortzufahren.

Entfernen Sie die Filterwanne, um zu überprüfen, ob sie leer ist.

Auf dem Display des Steuergeräts erscheint die Meldung „Ist die Filterwanne leer?“.

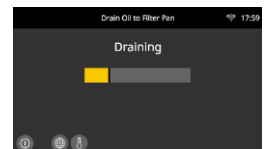
Drücken Sie die ✓ Taste, wenn die Wanne leer ist, um fortzufahren.

Setzen Sie die Filterwanne ein.



5 Entleeren

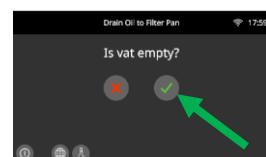
Das Öl läuft aus dem Kessel ab.



6 Drücken Sie die ✓ Taste.

Sobald der Kessel leer ist, zeigt die Steuerung die Meldung „Ist der Kessel leer?“ an.

Klicken Sie auf ✓, um fortzufahren.



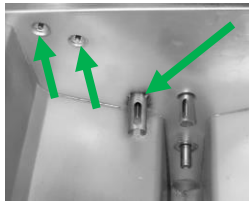
continued ►
(Fortsetzung)

Ölstandssensor reinigen (Fortsetzung)

7 Den Ölsensor reinigen.

Verwenden Sie einen kratzfesten Scheuerschwamm oder eine Bürste sowie den Fritteusenreiniger, um das karamellisierte Öl vom Ölsensor zu entfernen. Mit Papiertüchern abwischen, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

Entfernen Sie mit einem Pinsel Verschmutzungen von den ATO- & - und AIF-Sensoren.

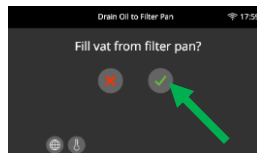
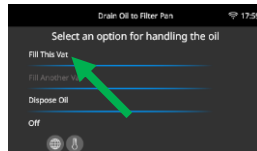


8 Drücken Sie die ✓ Taste.

Wählen Sie die Option „Diesen Kessel füllen“ aus und klicken Sie darauf.

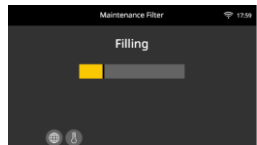
Auf dem Display des Steuergeräts erscheint die Meldung „Kessel aus Filterwanne befüllen?“.

Klicken Sie auf ✓, um fortzufahren.



9 Füllung

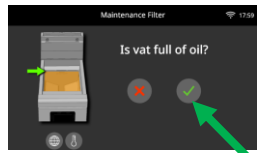
Das Öl fließt zurück in den Kessel.



10 Drücken Sie die ✓ Taste.

Auf dem Display des Steuergeräts erscheint die Meldung „Ist der Kessel voll mit Öl?“.

Drücken Sie ✓, wenn der Kessel voll mit Öl ist. Wenn der Kessel nicht voll ist, drücken Sie die X-Taste und kehren Sie zu Schritt 9 zurück.



11 Wiederholen Sie diesen Vorgang für die übrigen Frittierkessel.

Warum	Entfernt karamellisiertes Öl von den Heizelementen (bei Elektrogeräten) und aus dem Frittierkessel.	
Benötigte Zeit	5 Minuten Vorbereitungszeit	15 Minuten Vorbereitungszeit; 60 Minuten pro Kessel bis zur Fertigstellung
Tageszeit	Diese Aufgabe kann entweder für einen Kessel nach dem anderen oder für mehrere Kessel gleichzeitig durchgeführt werden. Sie können Kunden mit den noch im Betrieb verbleibenden Kesseln bedienen.	Für Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind: Diese Aufgabe kann entweder für einen Kessel nach dem anderen oder für mehrere Kessel gleichzeitig durchgeführt werden. Sie können Kunden mit den noch im Betrieb verbleibenden Kesseln bedienen.
Gefahrensymbole	 Chemicals (Chemikalien)  Electricity (Elektrizität)  Hot Liquids/Steam (Heiße Flüssigkeit/Dämpfe)  Hot Oil (Heißes Öl)  Hot Surfaces (Heiße Oberflächen)  Manual Handling (Manuelle Handhabung)  Moving Parts (Bewegliche Teile)  Sharp Objects/Surfaces (Scharfe Gegenstände/Oberflächen)  Slippery Floors (Rutschige Böden)	

Werkzeuge und Zubehör



Schürze, hitzebeständig



Ecolab Hi-Temp feine Bürste



Eimer, aus Kunststoff



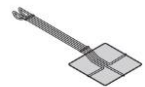
Eimer, saubere und desinfizierte Tücher



Eimer, verschmutzte Tücher



Gesichtsschutz



Frittier-Schaumlöffel



Handschuhe, Neopren



Goofer Stick (Reinigungsstab)



KAY® QSR Fritteusenreiniger



Diversey McD MD



KAY® QSR Hochleistungs-Entfetter



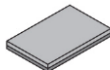
Diversey McD FR



Papiertücher



Ecolab Hi-Temp Pad Holder und Pad



Kratzfreier Scheuerschwamm



Wagen zur Ölbeseitigung

Vorgehensweise: Bei der Tiefenreinigung werden die von Kay Chemical oder von Diversey entwickelten Verfahren befolgt. Zusätzlich zu dieser PM sind deren Anweisungen erforderlich.

1 Bereiten Sie sich auf die Grundreinigung vor.

Ziehen Sie Neoprenhandschuhe, eine hitzebeständige Schürze und einen Gesichtsschutz an. Sie müssen diese Ausrüstung während des gesamten Vorgangs tragen.



Equipment Alert
(Gerätewarnung)

Dieser Vorgang sollte jeweils nur für einen Kessel durchgeführt werden. Decken Sie angrenzende Fritteusen, die Öl enthalten, ab.

Vergewissern Sie sich, dass die Filter der Fritteuse richtig eingesetzt sind. Schalten Sie mindestens einen Abluftventilator ein. Der Lüfter muss während des gesamten Vorgangs eingeschaltet bleiben.

Vermeiden Sie eine versehentliche Auslösung der Feuerlöschanlage, indem Sie während des gesamten Vorgangs den Abluftventilator eingeschaltet lassen und die Filter der Fritteuse an Ort und Stelle belassen.

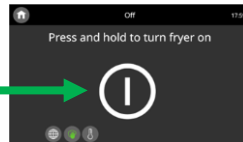
Stellen Sie sicher, dass der Korhalter im Kessel in der richtigen Position sitzt.

2 Schalten Sie die Fritteuse aus.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Fritteuse auszuschalten.



3 Die Fritteuse ist ausgeschaltet.



4 Drücken Sie die Taste „FILTER“

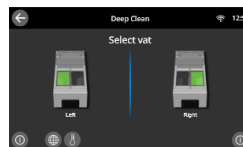
Drücken Sie auf die Taste „Filter“ am unteren Bildschirmrand, um das Filtermenü aufzurufen.



Dieser Vorgang sollte jeweils nur für einen Kessel durchgeführt werden.

5 (Gilt nur für Zweikammer-Fritteusen) Kessel auswählen

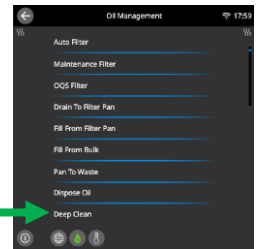
Wählen Sie den zu reinigenden Kessel aus und drücken Sie auf die Taste.



continued ►
(Fortsetzung)

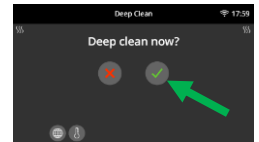
6 „Tiefenreinigung“ auswählen

Scrollen Sie nach unten und wählen Sie „Tiefenreinigung“ aus.



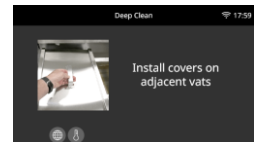
7 „Tiefenreinigung“ bestätigen – Drücken Sie die ✓ Taste

Drücken Sie auf die ✓ Taste, um fortzufahren.



8 Benachbarte Kessel abdecken

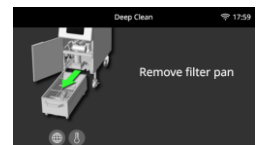
Bringen Sie an benachbarten Kesseln Abdeckungen an, um zu verhindern, dass die Tiefenreinigungslösung und/oder Wasser mit dem Öl in Berührung kommt.



9 Entfernen Sie die Filterwanne

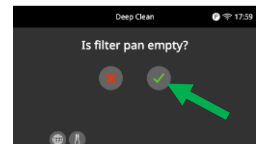
Entfernen Sie die Filterwanne.

Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



10 Bestätigen: Wanne leer

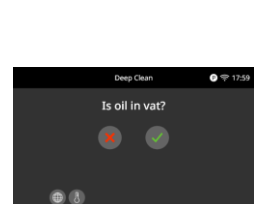
Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



11 Filterwanne einsetzen

Setzen Sie die Filterwanne in die Fritteuse ein.

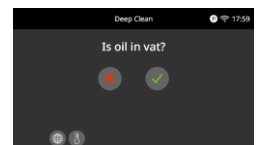
Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



12 Ölstand des Kessels bestätigen

Mit Öl gefüllter Kessel:

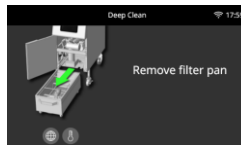
Drücken Sie die X-Taste, wenn sich Öl im Kessel befindet.
Leerer Kessel: Drücken Sie die ✓ Taste, wenn der Kessel leer ist. Weiter zu Schritt 19.



continued ►
(Fortsetzung)

13 Entfernen Sie die Filterwanne

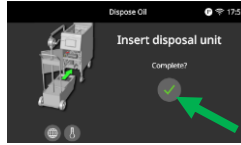
Entfernen Sie die Filterwanne und entfernen Sie den Krümelkorb, den Haltering, das Filter Pad und das Sieb.



14 Einbau der Entsorgungseinheit für Öl

Stellen Sie sicher, dass die SDU (Shortening Disposal Unit) oder der Ölentorgungswagen unter dem Abfluss steht.

Drücken Sie die ✓ Taste, nachdem die Entsorgungseinheit unter dem Abfluss positioniert wurde, um fortzufahren.



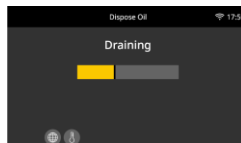
15 Drücken Sie die ✓ Taste

Stellen Sie sicher, dass die SDU (Shortening Disposal Unit) oder der Ölentorgungswagen unter dem Abfluss steht.

Drücken Sie die ✓ Taste, sobald sich der Entsorgungsbehälter unter dem Abfluss befindet, und lassen Sie das Öl in den Ölentorgungsbehälter oder den Ölentorgungswagen ablaufen. Schieben Sie alle Frittierreste oder sonstigen Ablagerungen in das Ablassventil, damit sie abfließen können. Auf dem Display des Steuergeräts wechselt die Anzeige von „Entleerung“ zu „Ist der Kessel leer?“.

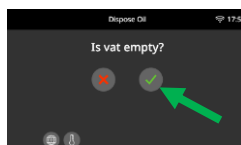


Das Öl kann sehr heiß sein. Vermeiden Sie Ölspritzer.



16 Kesselstatus bestätigen.

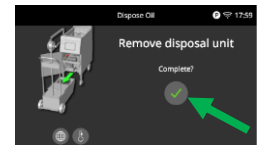
Drücken Sie die ✓ Taste, wenn der Kessel leer ist.



continued ►
(Fortsetzung)

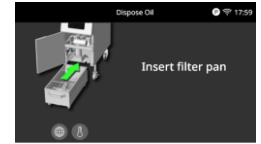
17 Entsorgungseinheit für Öl entfernen

Drücken Sie die ✓ Taste, sobald die Entsorgungseinheit entfernt wurde.



18 Filterwanne austauschen.

Platzieren Sie die Filterwanne mit **allen entfernten inneren Bauteilen** wieder an ihren Platz in der Fritteuse.



19 Entfettungsmittel und heißes Wasser in den Kessel geben.

Gießen Sie KAY® QSR Heavy Duty Degreaser oder Diversey McD MD bzw. McD FR vorsichtig in den Kessel. Verwenden Sie 2/3 Gallonen (2,52 Liter) Entfetter, wenn Sie einen vollen Kessel reinigen. Verwenden Sie 1/3 Gallone (1,26 Liter) Entfetter, wenn Sie eine Seite einer Zweikammer-Fritteuse reinigen. Füllen Sie den Kessel vollständig mit heißem Wasser auf. Die Flüssigkeit sollte 1 Zoll über der Füllmarkierung stehen.



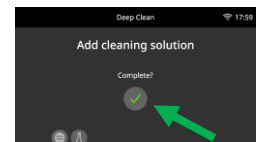
Weitere Anweisungen finden Sie in den Anleitungen von Kay Chemical oder Diversey zu den Verfahren zur gründlichen Reinigung von Fritteusen.



KAY® QSR Hochleistungs-Entfetter oder Diversey McD MD oder McD FR

20 Nach Zugabe der Reinigungslösung

Drücken Sie die ✓ Taste, sobald die Lösung hinzugefügt wurde.



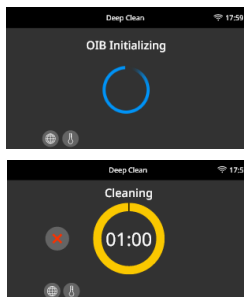
continued ►
(Fortsetzung)

- 21 „Tiefenreinigung“ starten**
Die Lösung erreicht eine Temperatur von 195 °F (91 °C). Die Lösung sollte eine Stunde lang sanft köcheln. Führen Sie die Schritte 22 bis 24 durch, während die Stoppuhr läuft.

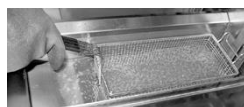


Die Lösung sollte niemals zum Kochen kommen, da sie sonst überkochen könnte. Sollte die Lösung überkochen, brechen Sie die Tiefenreinigung durch Drücken der X-Taste ab.

Lassen Sie die Fritteuse während der gründlichen Reinigung niemals unbeaufsichtigt.



- 22 Frittierkörbe reinigen.**
Legen Sie die Frittierkörbe in die Reinigungslösung. Lassen Sie sie von einem anderen Mitarbeiter abnehmen, sobald sie sauber sind, und zum Dreikammer-Spülbecken bringen. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich ab.



Legen Sie **KEINE** Aluminiumteile, wie beispielsweise das Sieb vom Boden der Filterwanne, in die kochende Lösung. Die Lösung könnte das Aluminium auflösen.
HINWEIS: Die Sana-Gitterwände bestehen aus Aluminium.

- 23 Reinigen Sie den Korbhalter.**
Verwenden Sie den Goofer-Stab (Reinigungsstab), um den Korbhalter aus dem Frittierkessel zu entfernen.

Bitten Sie einen anderen Mitarbeiter, das Gestell zum Dreikammer-Spülbecken zu bringen und es gründlich mit heißem Wasser abzuspülen. Gründlich trocknen.



HINWEIS: Das Korbgestell ist sehr heiß.

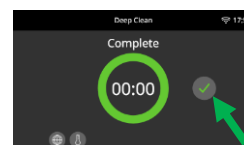


continued ►
(Fortsetzung)

- 24 Die Innenseite des Kessels reinigen**
Reinigen Sie die Seiten-, Vorder- und Rückwände des Frittierkessels mit dem Hi-Temp Pad Holder, einem kratzfreien Scheuerschwamm und dem Kay QSR Fritteusenreiniger, um verbleibende Ablagerungen zu entfernen.



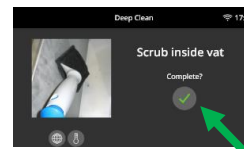
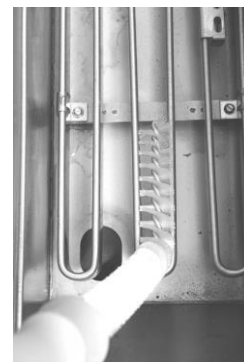
- 25 Sauber und fertig**
Nach einer Stunde zeigt das Steuergerät „Abgeschlossen“ an und gibt einen Alarmton ab. Drücken Sie die ✓ Taste, um den Alarm stummzuschalten.



- 26 Die Innenseite des Kessels reinigen**

Verwenden Sie den Hi-Temp Pad Holder, einen kratzfreien Scheuerschwamm und den Kay QSR Fritteusenreiniger, um die Seiten-, Vorder- und Rückwände des Frittierkessels zu reinigen. Entfernen Sie alle verbleibenden Ablagerungen. Verwenden Sie die Hi-Temp feine Bürste, um zwischen und unter den Spulen, in den Ecken des Kessels und an anderen schwer zugänglichen Stellen zu reinigen.

Sobald der Kessel gereinigt ist, drücken Sie die ✓ Taste.



continued ►
(Fortsetzung)

27 Lösung aus dem Kessel entnehmen.

Auf dem Display des Steuergeräts erscheint die Meldung „Reinigungslösung entfernen?“. Drücken Sie die ✓ Taste.

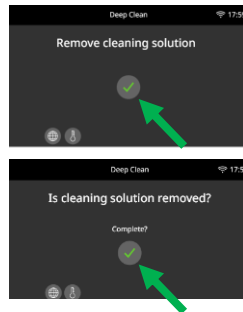
Befolgen Sie die Anweisungen von Kay Chemical oder das Diversey-Verfahren zur Tiefenreinigung, um die Lösung zu entfernen.

Sobald die Lösung entfernt wurde, drücken Sie die ✓ Taste.



Hot Liquids/Steam (Heiße Flüssigkeit/Dämpfe)

Die Lösung wird sehr heiß sein. Vermeiden Sie Spritzer.



28 Entleeren

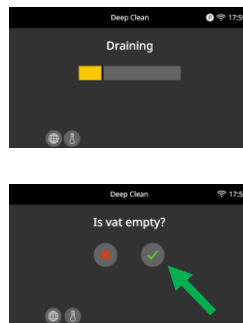
Das Steuergerät zeigt „Entleerung“ an, während die noch im Kessel verbliebene geringe Menge an Lösung abgelassen wird.

Sobald der Kessel leer ist, drücken Sie die ✓ Taste.



Hot Liquids/Steam (Heiße Flüssigkeit/Dämpfe)

Die Lösung wird sehr heiß sein. Vermeiden Sie Spritzer.



29 Kessel mit Wasser ausspülen.

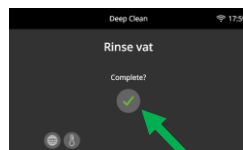
Spülen Sie den Kessel gründlich mit warmem Wasser (100°F oder 38°C) aus.

Achten Sie darauf, dass die Filterwanne eingesetzt ist, um das Spülwasser aufzufangen. Wiederholen Sie den Vorgang mit mehr warmem Wasser. Behalten Sie den Füllstand in der Filterwanne im Auge, um sicherzustellen, dass sie nicht überläuft. Möglicherweise muss der Kessel zwischen den Spülgängen geleert werden.



30 Spülen abgeschlossen

Drücken Sie die ✓ Taste, sobald der Spülgang beendet ist.



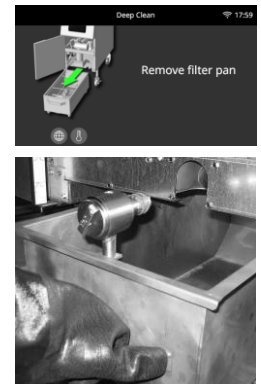
continued ►
(Fortsetzung)

31 Entfernen Sie die Filterwanne.

Entfernen Sie die Filterwanne und leeren Sie das Wasser aus.



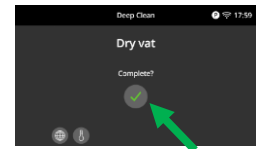
Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



32 Kessel trocknen

Wischen Sie den Kessel mit einem sauberen, desinfizierten Tuch ab. Trocknen Sie das Innere des Kessels gründlich mit Papiertüchern ab.

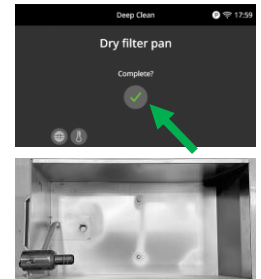
Drücken Sie die ✓ Taste, sobald der Kessel trocken und wieder einsatzbereit ist.



33 Wanne trocknen

Reinigen und trocknen Sie die Filterwanne.

Drücken Sie die ✓ Taste, sobald die Wanne trocken und wieder einsatzbereit ist.



34 Bauen Sie das Gerät wieder zusammen und setzen Sie die Filterwanne ein.

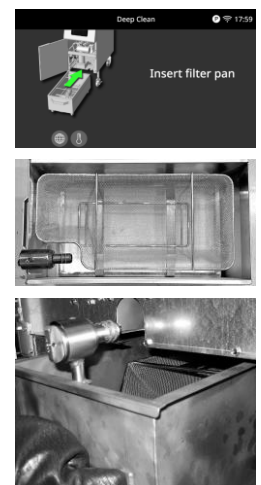
Bauen Sie die Filterwanne mit ihren Bauteilen wieder zusammen.

1. Stellen Sie zunächst sicher, dass das Sieb installiert ist.
2. Setzen Sie ein sauberes Filter-Pad oder Filterpapier ein.
3. Legen Sie den Haltering auf das Pad oder das Papier.
4. Setzen Sie die Krümfängschale als Letztes ein.

Setzen Sie die Filterwanne mit allen eingebauten Bauteilen in das Gehäuse der Fritteuse ein.



Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



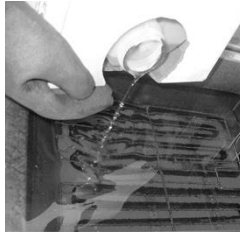
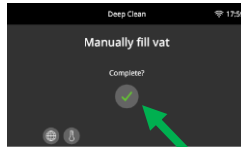
continued ►
(Fortsetzung)

- 35 Füllen Sie den Kessel mit Öl.**
Füllen Sie den Kessel manuell mit der entsprechenden Menge Öl.

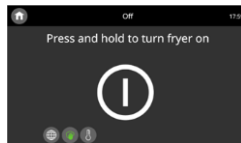
Drücken Sie die ✓ Taste, sobald der Kessel bis zur unteren Ölstandsmarkierung gefüllt ist.



Manual Handling
(Manuelle Handhabung)



- 36 Zurück auf „AUS“.**
Der Regler kehrt in den AUS-Zustand zurück.



Warum

Entfernt karamellisiertes Öl von den Heizelementen (bei Elektrogeräten) und aus dem Frittierkessel.

Benötigte Zeit

5 Minuten Vorbereitungszeit

15 Minuten Vorbereitungszeit; 60 Minuten pro Kessel bis zur Fertigstellung

Tageszeit

Diese Aufgabe kann entweder für einen Kessel nach dem anderen oder für mehrere Kessel gleichzeitig durchgeführt werden. Sie können Kunden mit den noch im Betrieb verbleibenden Kesseln bedienen.

Für Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind: Diese Aufgabe kann entweder für einen Kessel nach dem anderen oder für mehrere Kessel gleichzeitig durchgeführt werden. Sie können Kunden mit den noch im Betrieb verbleibenden Kesseln bedienen.

Gefahrensymbole**Werkzeuge und Zubehör**

Schürze,
hitzebeständig



Ecolab Hi-Temp feine
Bürste



Eimer, aus
Kunststoff



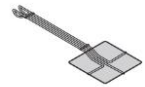
Eimer, saubere und
desinfizierte Tücher



Eimer, verschmutzte
Tücher



Gesichtsschutz



Frittier-Schaumlöffel



Handschuhe,
Neopren



Goofer Stick
(Reinigungsstab)



KAY® QSR
Fritteusenreiniger



Diversey McD MD



KAY® QSR
Hochleistungs-
Entfetter



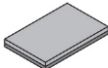
Diversey McD FR



Papiertücher



Ecolab Hi-Temp Pad
Holder und Pad



Kratzfreier
Scheuerschwamm



Wagen zur
Ölbeseitigung

Vorgehensweise: Bei der Tiefenreinigung werden die von Kay Chemical oder von Diversey entwickelten Verfahren befolgt. Zusätzlich zu dieser PM sind deren Anweisungen erforderlich.

- 1 Bereiten Sie sich auf die Grundreinigung vor.**
Ziehen Sie Neoprenhandschuhe, eine hitzebeständige Schürze und einen Gesichtsschutz an. Sie müssen diese Ausrüstung während des gesamten Vorgangs tragen.



Equipment Alert
(Gerätewarnung)

Dieser Vorgang sollte jeweils nur für einen Kessel durchgeführt werden. Decken Sie angrenzende Fritteusen, die Öl enthalten, ab.

Vergewissern Sie sich, dass die Filter der Fritteuse richtig eingesetzt sind. Schalten Sie mindestens einen Abluftventilator ein. Der Lüfter muss während des gesamten Vorgangs eingeschaltet bleiben.

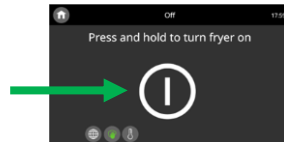
Stellen Sie sicher, dass der Korhalter im Kessel in der richtigen Position sitzt.

Vermeiden Sie eine versehentliche Auslösung der Feuerlöschanlage, indem Sie während des gesamten Vorgangs den Abluftventilator eingeschaltet lassen und die Filter der Fritteuse an Ort und Stelle belassen.

- 2 Schalten Sie die Fritteuse aus.**
Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Fritteuse auszuschalten.



- 3 Die Fritteuse ist ausgeschaltet.**

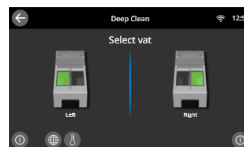


- 4 Drücken Sie die Taste „FILTER“**
Drücken Sie auf die Taste „Filter“ am unteren Bildschirmrand, um das Filtermenü aufzurufen.



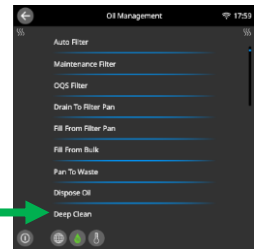
Dieser Vorgang sollte jeweils nur für einen Kessel durchgeführt werden.

- 5 (Gilt nur für Zweikammer-Fritteusen) Kessel auswählen**
Wählen Sie den zu reinigenden Kessel aus und drücken Sie auf die Taste.



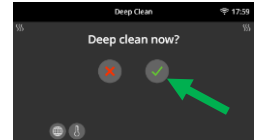
continued ►
(Fortsetzung)

- 6 „Tiefenreinigung“ auswählen**
Scrollen Sie nach unten und wählen Sie „Tiefenreinigung“ aus.

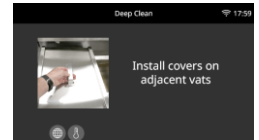


- 7 „Tiefenreinigung“ bestätigen – Drücken Sie die ✓ Taste**

Drücken Sie auf die ✓ Taste, um fortzufahren.



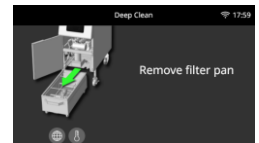
- 8 Benachbarte Kessel abdecken**
Bringen Sie an benachbarten Kesseln Abdeckungen an, um zu verhindern, dass die Tiefenreinigungslösung und/oder Wasser mit dem Öl in Berührung kommt.



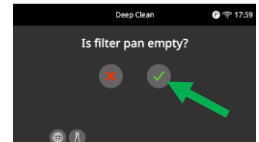
- 9 Entfernen Sie die Filterwanne**

Entfernen Sie die Filterwanne.

Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



- 10 Bestätigen: Wanne leer**
Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



- 11 Filterwanne einsetzen**
Setzen Sie die Filterwanne in die Fritteuse ein.

Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)

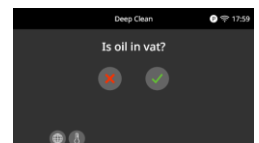


- 12 Ölstand des Kessels bestätigen**

Mit Öl gefüllter Kessel:

Drücken Sie die X-Taste, wenn sich Öl im Kessel befindet.

Leerer Kessel: Drücken Sie die ✓ Taste, wenn der Kessel leer ist. Weiter zu Schritt 24.



continued ►
(Fortsetzung)

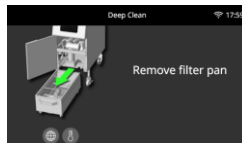
Bulk-System im Tiefenreinigungsmodus (Fortsetzung)

13 Entfernen Sie die Filterwanne

Entfernen Sie die Filterwanne.

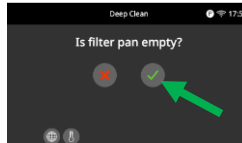


Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



14 Bestätigen: Wanne leer

Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



15 Filterwanne einsetzen

Setzen Sie die Filterwanne in die Fritteuse ein.

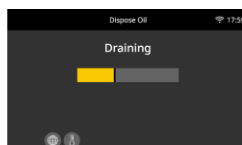


Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



16 Entleeren

Das Öl läuft in die Filterwanne ab. Schieben Sie alle Frittierreste oder sonstigen Ablagerungen in das Ablassventil, damit sie abfließen können.

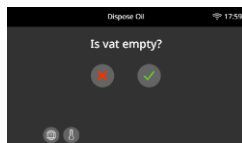


Hot Oil (Heißes Öl)

Das Öl kann sehr heiß sein. Vermeiden Sie Ölspritzer.

17 Bestätigen: Wanne leer

Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



continued ►
(Fortsetzung)

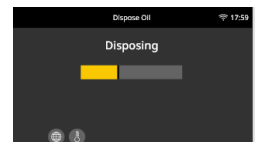
18 Entleerungsventil öffnen

Entriegeln Sie das Ventil und ziehen Sie den Griff des Entleerungsventils vollständig nach vorne, um die Entleerung zu starten.



19 Entleerung

Das Steuergerät zeigt vier Minuten lang „Entleerung“ an, während die Pumpe läuft.



20 Filterwanne entfernen

Entfernen Sie die Filterwanne und vergewissern Sie sich, dass sie leer ist.

Wenn die Schale leer ist, entfernen Sie den Krümelkorb, den Haltering, das Filter-Pad bzw. Papier und das Sieb.



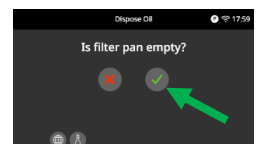
Hot Surfaces

(Heiße Oberflächen)



21 Bestätigen: Wanne leer

Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren. Andernfalls drücken Sie die X-Taste.



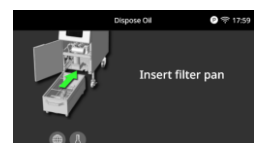
22 Filterwanne austauschen

Platzieren Sie die Filterwanne mit allen entfernten inneren Bauteilen wieder an ihren Platz in der Fritteuse.



Hot Surfaces

(Heiße Oberflächen)



continued ►
(Fortsetzung)

Bulk-System im Tiefenreinigungsmodus (Fortsetzung)

23 Entleerungsventil schließen

Schließen Sie das Entleerungsventil, indem Sie den Ventilgriff vollständig in Richtung der Rückseite der Fritteuse drücken, bis er nicht mehr weitergeht. Verriegeln Sie den Griff.



24 Entfetter und heißes Wasser in den Kessel geben

Gießen Sie KAY® QSR Heavy Duty Degreaser oder Diversey McD MD bzw. McD FR vorsichtig in den Kessel. Verwenden Sie 2/3 Gallonen (2,52 Liter) Entfetter, wenn Sie einen vollen Kessel reinigen. Verwenden Sie 1/3 Gallone (1,26 Liter) Entfetter, wenn Sie eine Seite einer Zweikammer-Fritteuse reinigen. Füllen Sie den Kessel vollständig mit heißem Wasser auf. Die Flüssigkeit sollte 1 Zoll über der Füllmarkierung stehen.



Weitere Anweisungen finden Sie in den Anleitungen von Kay Chemical oder Diversey zu den Verfahren zur gründlichen Reinigung von Fritteusen.

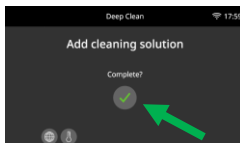


Chemicals (Chemikalien)

KAY® QSR Hochleistungs-Entfetter oder Diversey McD MD oder McD FR

25 Nach Zugabe der Reinigungslösung

Drücken Sie die ✓ Taste, sobald die Lösung hinzugefügt wurde.



continued ►
(Fortsetzung)

26 „Tiefenreinigung“ starten

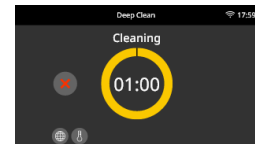
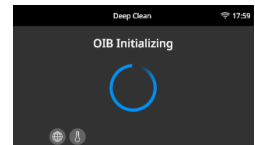
Die Lösung erreicht eine Temperatur von 195 °F (91 °C). Die Lösung sollte eine Stunde lang sanft köcheln. Führen Sie die Schritte 22 bis 24 durch, während die Stoppuhr läuft.



Hot Liquids/Steam
(Heiße Flüssigkeit/Dämpfe)

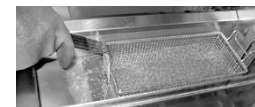
Die Lösung sollte niemals zum Kochen kommen, da sie sonst überkochen könnte. Sollte die Lösung überkochen, brechen Sie die Tiefenreinigung durch Drücken der X-Taste ab.

Lassen Sie die Fritteuse während der gründlichen Reinigung niemals unbeaufsichtigt.



27 Frittierkörbe reinigen.

Legen Sie die Frittierkörbe in die Reinigungslösung. Lassen Sie sie von einem anderen Mitarbeiter abnehmen, sobald sie sauber sind, und zum Dreikammer-Spülbecken bringen. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich ab.



Equipment Alert (Gerätewarnung)

Legen Sie **KEINE** Aluminiumteile, wie beispielsweise das Sieb vom Boden der Filterwanne, in die kochende Lösung. Die Lösung könnte das Aluminium auflösen.

HINWEIS: Die Sana-Gitterwände bestehen aus Aluminium.

28 Reinigen Sie den Korhalter.

Verwenden Sie den Goofer-Stab (Reinigungsstab), um den Korhalter aus dem Frittierkessel zu entfernen.

Bitten Sie einen anderen Mitarbeiter, das Gestell zum Dreikammer-Spülbecken zu bringen und es gründlich mit heißem Wasser abzuspolen. Gründlich trocknen.



Hot Surfaces (Heiße Oberflächen)

HINWEIS: Das Korbgestell ist sehr heiß.



continued ►
(Fortsetzung)

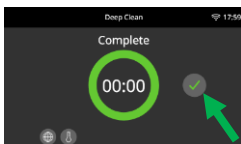
29 Die Innenseite des Kessels reinigen

Reinigen Sie die Seiten-, Vorder- und Rückwände des Frittierkessels mit dem Hi-Temp Pad Holder, einem kratzfreien Scheuerschwamm und dem Kay QSR Fritteusenreiniger, um verbleibende Ablagerungen zu entfernen.



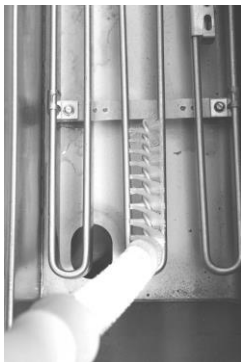
30 Sauber und fertig

Nach einer Stunde zeigt das Steuergerät „Abgeschlossen“ an und gibt einen Alarmton ab. Drücken Sie die ✓ Taste, um den Alarm stummzuschalten.

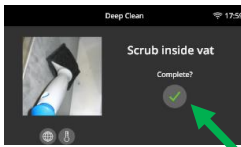


31 Die Innenseite des Kessels reinigen

Verwenden Sie den Hi-Temp Pad Holder, einen kratzfreien Scheuerschwamm und den Kay QSR Fritteusenreiniger, um die Seiten-, Vorder- und Rückwände des Frittierkessels zu reinigen. Entfernen Sie alle verbleibenden Ablagerungen. Verwenden Sie die Hi-Temp feine Bürste, um zwischen und unter den Spulen, in den Ecken des Kessels und an anderen schwer zugänglichen Stellen zu reinigen.



Sobald der Kessel gereinigt ist, drücken Sie die ✓ Taste.



continued ►
(Fortsetzung)

32 Lösung aus dem Kessel entnehmen.

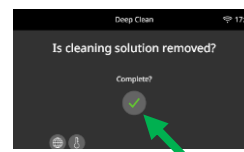
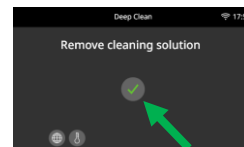
Auf dem Display des Steuergeräts erscheint die Meldung „Reinigungslösung entfernen?“. Drücken Sie die ✓ Taste.

Befolgen Sie die Anweisungen von Kay Chemical oder das Diversey-Verfahren zur Tiefenreinigung, um die Lösung zu entfernen.

Sobald die Lösung entfernt wurde, drücken Sie die ✓ Taste.

 **Hot Liquids/Steam**
(Heiße Flüssigkeit/Dämpfe)

Die Lösung wird sehr heiß sein. Vermeiden Sie Spritzer.



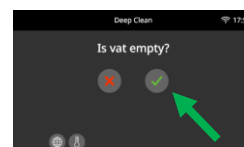
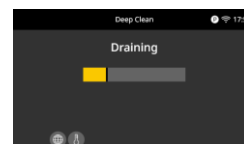
33 Entleeren

Das Steuergerät zeigt „Entleerung“ an, während die noch im Kessel verbliebene geringe Menge an Lösung abgelassen wird.

Sobald der Kessel leer ist, drücken Sie die ✓ Taste.

 **Hot Liquids/Steam**
(Heiße Flüssigkeit/Dämpfe)

Die Lösung wird sehr heiß sein. Vermeiden Sie Spritzer.



34 Kessel mit Wasser ausspülen.

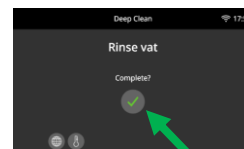
Spülen Sie den Kessel gründlich mit warmem Wasser (100 °F oder 38°C) aus.

Achten Sie darauf, dass die Filterwanne eingesetzt ist, um das Spülwasser aufzufangen. Wiederholen Sie den Vorgang mit mehr warmem Wasser. Behalten Sie den Füllstand in der Filterwanne im Auge, um sicherzustellen, dass sie nicht überläuft. Möglicherweise muss der Kessel zwischen den Spülgängen geleert werden.



35 Spülen abgeschlossen

Drücken Sie die ✓ Taste, sobald der Spülgang beendet ist.



continued ►
(Fortsetzung)

36 Filterwanne entfernen

Entfernen Sie die Filterwanne und leeren Sie das Wasser aus.

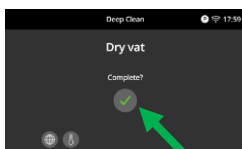


Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



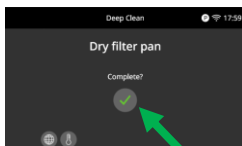
37 Kessel trocknen

Wischen Sie den Kessel mit einem sauberen, desinfizierten Tuch ab. Trocknen Sie das Innere des Kessels gründlich mit Papiertüchern ab. Drücken Sie die ✓ Taste, sobald der Kessel trocken und wieder einsatzbereit ist.



38 Wanne trocknen

Reinigen und trocknen Sie die Filterwanne. Drücken Sie die ✓ Taste, sobald die Wanne trocken und wieder einsatzbereit ist.



39 Bauen Sie das Gerät wieder zusammen und setzen Sie die Filterwanne ein.

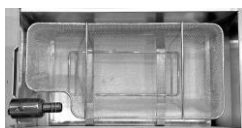
Bauen Sie die Filterwanne mit ihren Bauteilen wieder zusammen.

1. Stellen Sie zunächst sicher, dass das Sieb installiert ist.
2. Setzen Sie ein sauberes Filter-Pad oder Filterpapier ein.
3. Legen Sie den Haltering auf das Pad oder das Papier.
4. Setzen Sie die Krümelfangschale als Letztes ein.

Setzen Sie die Filterwanne mit allen eingebauten Bauteilen in das Gehäuse der Fritteuse ein.

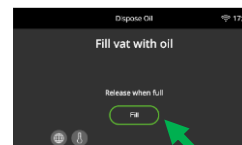


Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



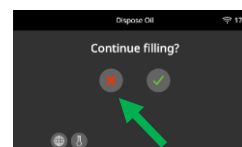
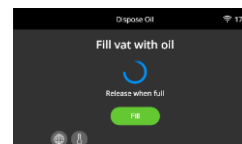
continued ►
(Fortsetzung)

40 Füllen Sie den Kessel mit Öl. Halten Sie die Taste „Befüllen“ gedrückt, um den Kessel zu befüllen.



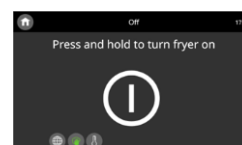
41 Füllung

Lassen Sie die Taste los, sobald der Kessel bis zur unteren Ölstandsmarkierung gefüllt ist. Drücken Sie die ✓ Taste, um das Befüllen des Kessels fortzuführen. Drücken Sie die X-Taste, sobald der Kessel voll ist, um den Vorgang zu beenden.



42 Zurück auf „AUS“.

Der Regler kehrt in den AUS-Zustand zurück.



Warum

Wenn der Obergrenzwert nicht ordnungsgemäß funktioniert, kann dies zu schwerwiegenden Geräteausfällen und unsicheren Betriebsbedingungen führen. Betreiben Sie niemals eine Fritteuse, deren Übertemperaturschutz defekt ist. Führen Sie diesen Test durch, wenn die Fritteuse eine Stunde lang nicht benötigt wird und das Öl gewechselt werden muss. Entsorgen Sie das Öl nach Abschluss dieses Tests.

Benötigte Zeit

45 Minuten Aufwärmzeit der Fritteuse

25 Minuten pro Kessel

Das Öl muss vor der Entsorgung 1 Stunde lang abkühlen.

Tageszeit

Nach Geschäftsschluss. Führen Sie diesen Test durch, wenn das Speiseöl gewechselt werden muss.

Für Restaurants mit 24-Stunden-Betrieb: in Zeiten mit geringem Andrang, in denen ein Ölwechsel geplant ist

Gefahrensymbole

Hot Liquids/Steam
(Heiße Flüssigkeit/Dämpfe)



Hot Oil
(Heißes Öl)



Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)

Werkzeuge und Zubehör

Wagen zur
Ölbeseitigung



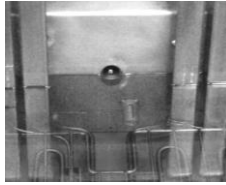
Neoprenhandschuhe

Vorgehensweise

1 Bereiten Sie sich auf die Prüfungen vor.

Vergewissern Sie sich, dass der Ölwechsel in der Fritteuse geplant ist. Das Öl muss nach Abschluss des Vorgangs entsorgt werden.

Überprüfen Sie den Ölstand in der Fritteuse. Er sollte sich an der oberen „Ölstand“-Linie befinden.



Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse eingeschaltet ist. Warten Sie, bis die Fritteuse die Solltemperatur erreicht hat. Die Öltemperatur sollte den Sollwert von 335 °F (168 °C) oder mehr erreichen.



Überprüfen Sie die Öltemperatur, indem Sie die Temperaturtaste drücken.



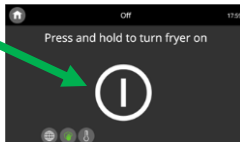
Vergewissern Sie sich, dass die Fettfilter der Abzugshaube eingesetzt sind, und schalten Sie die Abluftventilatoren ein. Die Ventilatoren müssen während des gesamten Vorgangs eingeschaltet bleiben. Bei diesem Vorgang wird das Öl in der Fritteuse auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Das Öl kann leicht rauchen und wird extrem heiß sein.

2 Regler ausschalten

Drücken Sie die Aus-Taste.



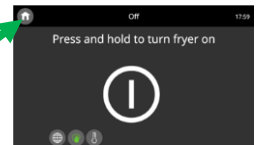
Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)



continued ►
(Fortsetzung)

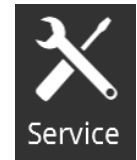
3 Drücken Sie die Home-Taste

Drücken Sie die Home-Taste.



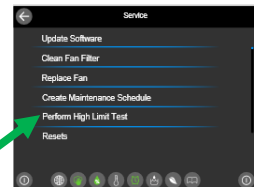
4 Drücken Sie die Service-Taste

Drücken Sie die Service-Taste.



5 Wählen Sie „Obergrenzen-Test durchführen“ aus

Wählen Sie „Obergrenzen-Test durchführen“ aus.



Geben Sie **1 6 5 0** ein, um darauf zuzugreifen.

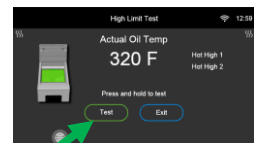
6 (Gilt nur für Zweikammer-Fritteusen) Kessel auswählen

Wählen Sie den zu prüfenden Kessel aus und drücken Sie auf die Taste.



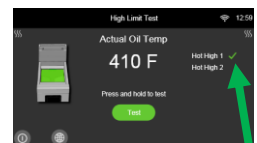
7 Halten Sie die Taste gedrückt

Halten Sie die Test-Taste gedrückt, um den Obergrenzwerttest zu starten. Das Steuergerät zeigt während des Tests die Temperatur im Behälter an.



8 Temperaturen im Kessel

Das Steuergerät zeigt ein grünes Häkchen neben „Hot Hi 1“ an, sobald der Kessel eine Temperatur von 410°F±10°F (210°C±12°C) erreicht hat. Bei Reglern, die in der Europäischen Union verwendet werden (d. h. solchen mit CE-Kennzeichnung), beträgt die Temperatur 395 °F (202 °C).

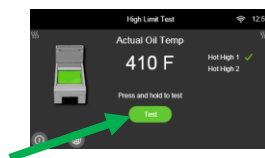


continued ►
(Fortsetzung)

Überprüfung der Obergrenzenkontrollen (Fortsetzung)

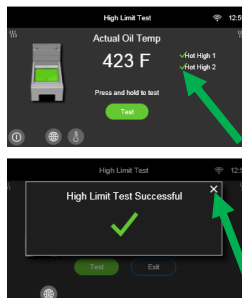
9 Taste gedrückt halten

Auf dem Display des Steuergeräts erscheint die Meldung „Zum Testen lange drücken“. Halten Sie die Test-Taste weiterhin gedrückt.



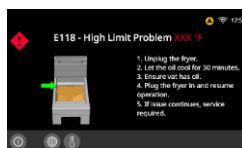
10 Obergrenze wird erreicht

Das Steuergerät zeigt neben „Hot High 2“ ein grünes Häkchen an, wenn die Obergrenze zwischen 423° und 447°F (217°C und 231°C) erreicht wird, gefolgt von der Meldung „Obergrenzwerttest erfolgreich“. Klicken Sie auf das „X“ in der oberen rechten Ecke, um die Meldung zu schließen.



11 Obergrenze wird nicht eingehalten

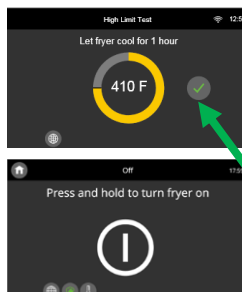
Wenn die Obergrenze nicht erreicht wird, zeigt die Steuerung den Fehlercode E118 – Problem mit der Obergrenze an. Sollte dies passieren, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst an.



continued ►

12 Sobald das Öl abgekühlt ist, schalten Sie das Gerät aus.

Wenn die Temperatur im Kessel unter 400°F (204°C) sinkt, drücken Sie die √ Taste, um den Vorgang zu beenden und zum AUS-Modus zurückzukehren.



13 Entsorgen Sie das Öl.

Entsorgen Sie das Öl nach einer Obergrenzprüfung. Verwenden Sie den MSDU (Ölentsorgungswagen), um das Öl zu entsorgen. Wenn Sie ein zentrales Ölsystem verwenden, befolgen Sie die entsprechenden Verfahren zur Entsorgung des Öls.



14 Überprüfen Sie die Obergrenzenregelungen aller verbleibenden Fritteusen.

Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 13 für alle übrigen Fritteusen.

Warum

Damit die Filterpumpe der Fritteuse einwandfrei funktioniert

Benötigte Zeit

2 Minuten Vorbereitungszeit

Dauer: 5 Minuten

Tageszeit

Zum Zeitpunkt der Ladenöffnung muss die Fritteuse abgekühlt sein.

Für Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind: In Zeiten mit geringem Andrang, in denen die Fritteuse ausgeschaltet werden kann

Gefahrensymbole

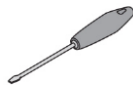
Hot Oil
(Heißes Öl)



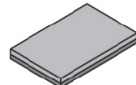
Hot Surfaces
(Heiße Oberflächen)

Werkzeuge und Zubehör

O-Ringe für die
Filterwanne



Schraubendreher mit
flacher Spitze



Kratzfreies Polier-
Pad

Vorgehensweise

1 Bereiten Sie die Fritteuse für den Vorgang vor.

Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse abgekühlt ist. Dieser Vorgang sollte nur durchgeführt werden, wenn die Fritteuse abgekühlt und die Auffangschale leer ist.



2 Entfernen Sie die Filterwanne.

Ziehen Sie die Filterwanne aus dem Gerät heraus.



continued ►
(Fortsetzung)

3 Reinigen Sie die Ansaugrohre.

Reinigen Sie die männlichen und weiblichen Aufnahmeschläuche mit einem kratzfreien Schwamm.



continued ►
(Fortsetzung)

O-Ringe des Filters austauschen (Fortsetzung)

- 4  Hot Oil (Heißes Öl)  Hot Surfaces (Heiße Oberflächen)

O-Ring austauschen.

Entfernen Sie die O-Ringe an der männlichen Düse.

Ersetzen Sie den O-Ring durch einen neuen O-Ring. O-Ringe können Sie bei Ihrem autorisierten Servicepartner vor Ort erwerben.

Verwenden Sie den Filterschlüssel und drehen Sie den Vorfilter nach links, um ihn zu entfernen.

Reinigen Sie den Filter mit Wasser und Seife.

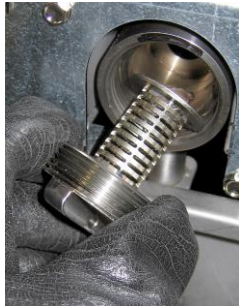
Ersetzen Sie den O-Ring im Vorfiltergehäuse durch einen neuen O-Ring.

Equipment Alert (Gerätewarnung)

Verwenden Sie ausschließlich den Original-Ersatz-O-Ring des Herstellers. Diese Ringe werden speziell für den Einsatz mit heißen Speiseölen hergestellt. Für diesen Zweck können keine handelsüblichen O-Ringe verwendet werden.

- 5 **Setzen Sie die Filterwanne wieder ein.**

Setzen Sie die Wanne wieder in das Gehäuse der Fritteuse ein.



Warum Um die Fritteuse in einwandfreiem Zustand zu halten.

Benötigte Zeit Die Fertigstellung dauert 45 Minuten pro Ventilator.

Tageszeit Nach Feierabend. Für Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind: In Zeiten mit geringem Çandrang, in denen die Fritteuse ausgeschaltet werden kann.

Gefahrensymbole

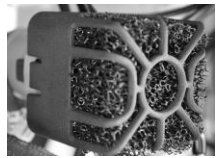


Werkzeuge und Zubehör

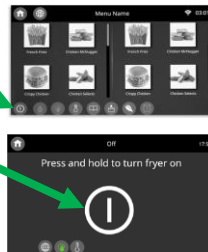


Vorgehensweise (nur für Gasgeräte)

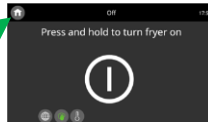
- Die Filterbaugruppe des Verbrennungsgebläses reinigen und kalibrieren.**
Reinigen Sie die Filterbaugruppe des Verbrennungsgebläses.



- Regler ausschalten**
Drücken Sie die Aus-Taste.



- Drücken Sie die Home-Taste**
Drücken Sie die Home-Taste.

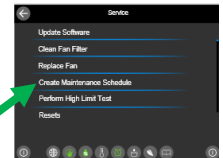


- Drücken Sie die Service-Taste**
Drücken Sie die Service-Taste.



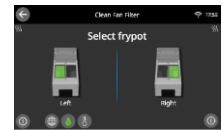
continued ►
(Fortsetzung)

- Wählen Sie „Lüfterfilter reinigen“ aus**
Wählen Sie „Lüfterfilter reinigen“ aus.



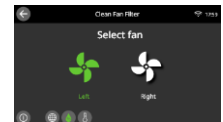
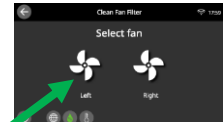
- Frittierkessel auswählen (falls vorhanden)**

Wählen Sie gegebenenfalls „Frittierkessel“ aus.

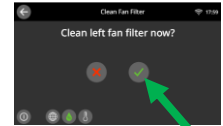


- Lüfter auswählen**

Wählen Sie den linken oder rechten Lüfter aus und drücken Sie auf die Taste, um ihn zu reinigen. Der Lüfter leuchtet grün.



- Drücken Sie die ✓ Taste**
Auf dem Display des Reglers erscheint die Meldung: „Lüfterfilter links oder rechts jetzt reinigen?“.



continued ►
(Fortsetzung)

Klicken Sie auf ✓, um fortzufahren.

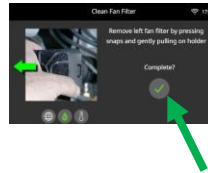
Verbrennungsluftgebläse reinigen und kalibrieren

Filterbaugruppe (Fortsetzung)

9 Entfernen Sie den Filter

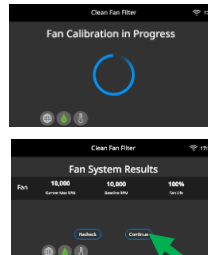
Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie den Lüfterfilter, indem Sie die Schnappverbindungen an beiden Seiten der Halterung drücken und die Halterung vorsichtig herausziehen.

Drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



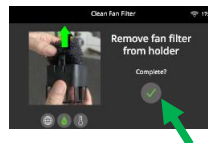
10 Lüfterkalibrierung

Der Lüfterkalibrierungstest läuft. Klicken Sie auf „Erneut prüfen“ oder „Weiter“.



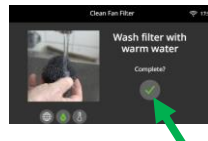
11 Filter aus der Halterung nehmen

Nehmen Sie den Filter aus dem Filterhalter heraus. Drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



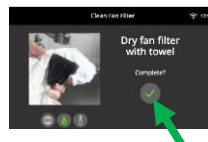
12 Filter reinigen

Reinigen Sie den Filter mit warmem Wasser. Drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



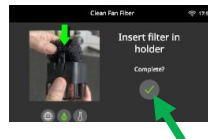
13 Filter trocknen

Trocknen Sie den Filter mit einem Tuch ab. Drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



14 Filter in die Halterung einsetzen

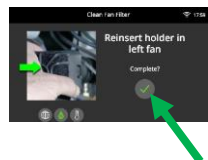
Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein. Drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



15 Filterhalter wieder einsetzen

Befestigen Sie den Filterhalter wieder an der Lüfterbaugruppe. Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungen fest sitzen.

Drücken Sie die ✓ Taste, um fortzufahren.



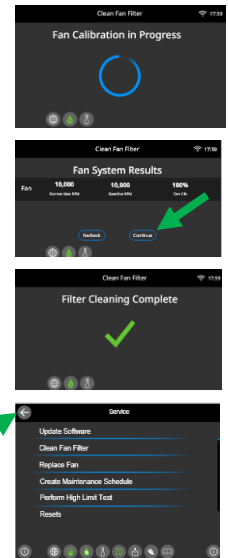
continued ►
(Fortsetzung)

16 Lüfterkalibrierung

Der Lüfter-Kalibrierungstest wird erneut durchgeführt.

Klicken Sie auf „Weiter“.

Drücken Sie die Zurück-Taste.



Warum

Frymaster empfiehlt, dieses Gerät mindestens einmal im Jahr von einem vom Hersteller autorisierten Servicetechniker überprüfen zu lassen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Geräte in einem sicheren Betriebszustand sind und ihre maximale Leistung entfalten können.

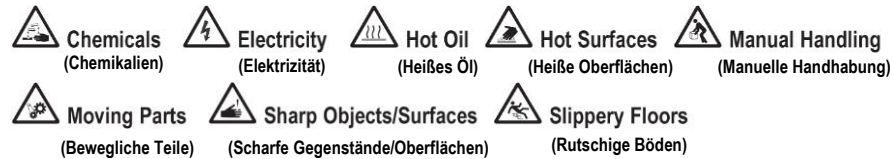
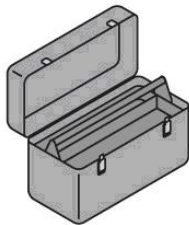
Benötigte Zeit

k. A.

1 Stunde pro Fritteuse für die vollständige Überprüfung

Tageszeit

Der Zeitpunkt der Inspektion muss vom Geschäft festgelegt werden, um sicherzustellen, dass der Geschäftsbetrieb nicht unterbrochen wird und der Servicetechniker einen angemessenen Zugang zu den Geräten erhält.

Gefahrensymbole**Werkzeuge und Zubehör**

Vom Techniker mitgebrachte
Werkzeuge

Vorgehensweise**NUR FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER****1 Prüfung des Gehäuses**

Überprüfen Sie das Gehäuse innen und außen sowie vorne und hinten auf übermäßige Ölablagerungen.



Hot Surfaces (Heiße Oberflächen)

2 Prüfung der Bauteile

Stellen Sie sicher, dass die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine Ablagerungen aus Ruß oder verkohltem Öl aufweisen. Überprüfen Sie die Bauteile auf Anzeichen von ausgiebigem Trockenlauf.

3 Prüfung der Neigung

Stellen Sie sicher, dass der Neigungsmechanismus beim Anheben und Absenken der Elemente ordnungsgemäß funktioniert und dass sich die Kabel nicht verfangen und/oder scheuern.

continued ►
(Fortsetzung)

4 Überprüfen Sie die Erholungszeit der Fritteuse.

Überprüfen Sie die aktuellste Erholungszeit der Fritteuse aller Frittierbehälter gemäß dem in FR7 M1 beschriebenen Verfahren. Die letzte Erholungszeit sollte weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden) betragen.

Wenn die Erholungszeit der Fritteuse weniger als 1:40 (eine Minute, vierzig Sekunden) beträgt. Der Vorgang für diesen Behälter ist abgeschlossen. Weiter zu Schritt 6.

5 Stellen Sie die Fritteuse gegebenenfalls neu ein.

Sollte die Erholungszeit der Fritteuse nicht akzeptabel sein, überprüfen Sie Folgendes an der Fritteuse. Sollten Sie Probleme feststellen, beheben Sie diese wie beschrieben.

Überprüfen Sie insbesondere bei elektrischen Fritteusen, ob die großen Netzstecker ordnungsgemäß eingesteckt sind. Passen Sie dies bei Bedarf an. Fahren Sie mit Schritt 6 fort.

6 Prüfung der Stromaufnahme

Vergewissern Sie sich, dass die Stromaufnahme des Heizelements innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

continued ►
(Fortsetzung)

7 Prüfung der Sonde

Stellen Sie sicher, dass die Temperatur-, AIF-, ATO-, Ölstandssensor- (OIB) und Höchstwert-Fühler ordnungsgemäß angeschlossen, festgezogen und funktionsfähig sind und dass die Befestigungsteile und Fühlerabdeckungen vorhanden und ordnungsgemäß montiert sind.

8 Prüfung der elektrischen Bauteile

Stellen Sie sicher, dass die Komponenten des Bauteilkastens (z. B. Touchscreen-Controller, HCB-Platine, Lüfter usw.), die Komponenten des Schützkastens (z. B. Schütze usw.), die Komponenten des SCB-Kastens (z. B. SCB-Platine, Relais, Frequenzumrichter, Lüfter, usw.) sowie die Stromversorgungskästen zwischen den Behältern in gutem Zustand und frei von Ölablagerungen oder anderen Verunreinigungen sind.

9 Prüfung der elektrischen Anschlüsse

Stellen Sie sicher, dass die Kabelverbindungen am Bauteilkasten, am SCB-Kasten, an den Netzteilkästen und am Schützkasten fest sitzen und dass die Verkabelung in gutem Zustand ist.

10 Prüfung der Sicherheitsvorrichtungen

Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitseinrichtungen (d. h. Schützabdeckungen, Schalter, Rückstellschalter usw.) vorhanden sind und ordnungsgemäß funktionieren.

11 Untersuchung des Frittierkessels

Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkessel in gutem Zustand und dicht ist und dass die Isolierung des Frittierkessels in einwandfreiem Zustand ist.

12 Prüfung des Kabelbaums

Stellen Sie sicher, dass alle Kabelbäume und Anschlüsse fest sitzen und in gutem Zustand sind.

13 Prüfung der Ölleitung

Überprüfen Sie alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Undichtigkeiten und vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen fest sitzen.

Warum

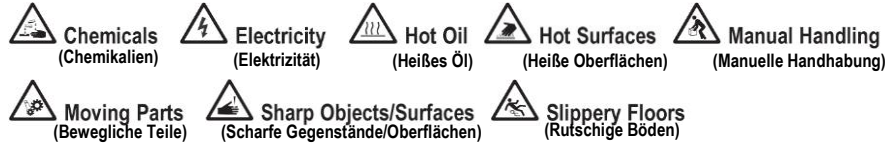
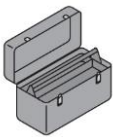
Frymaster empfiehlt, dieses Gerät mindestens einmal im Jahr von einem vom Hersteller autorisierten Servicetechniker überprüfen zu lassen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Geräte in einem sicheren Betriebszustand sind und ihre maximale Leistung entfalten können.

Benötigte Zeit

Dauer: 1,5 Stunden

Tageszeit

Der Zeitpunkt der Inspektion muss vom Geschäft festgelegt werden, um sicherzustellen, dass der Geschäftsbetrieb nicht unterbrochen wird und der Servicetechniker einen angemessenen Zugang zu den Geräten erhält.

Gefahrensymbole**Werkzeuge und Zubehör**

Vom Techniker
mitgebrachte Werkzeuge

Vorgehensweise**NUR FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER****1 Prüfung des Gehäuses**

Überprüfen Sie das Gehäuse innen und außen sowie vorne und hinten auf übermäßige Ölablagerungen.

**2 Prüfen Sie den regulierten Gasdruck.**

Wenden Sie sich an das örtliche Gasversorgungsunternehmen oder einen Kundendienst, um den Gasdruck an jedem Gasregler der Fritteuse zu überprüfen.

Bei Erdgas muss der Druck 3,0 Zoll betragen. inWS (76 mm inWS) Bei Propangas muss der Druck 8,25 Zoll betragen. InWS (210 mm inWS)

Sollte der Druck diese Vorgaben nicht erfüllen, bitten Sie den Kundendienst oder das Gasversorgungsunternehmen, den Druck so anzupassen, dass er den Vorgaben entspricht.

3 Prüfung der Sonde

Stellen Sie sicher, dass die Temperatur-, ATO- (Auto Top Off), AIF- (Automatic Intermittent Filtration) und OIB- (Oil Is Back) Sensoren sowie die Höchsttemperaturfühler ordnungsgemäß angeschlossen, festgezogen und funktionsfähig sind und dass die Befestigungselemente und Fühlerabdeckungen vorhanden und ordnungsgemäß installiert sind.

continued ►
(Fortsetzung)

4 Reinigen und ersetzen Sie das Entlüftungsrohr des Gasventils.
Reinigen und ersetzen Sie das Entlüftungsrohr des Gasventils (falls vorhanden). Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung im Wartungshandbuch.

5 Reinigen Sie die Filter des Verbrennungsluftgebläses.
Reinigen Sie die Filter des Verbrennungsluftgebläses. Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung auf der FR7 Q5 PM-Karte.

6 Überprüfen Sie die Erholungszeit der Fritteuse.
Überprüfen Sie die aktuellste Erholungszeit der Fritteuse aller Frittenbehälter gemäß dem in der FR7 M1 PM-Karte beschriebenen Verfahren. Die letzte Erholungszeit sollte weniger als 2:25 (zwei Minuten, fünfundzwanzig Sekunden) betragen. Falls nicht, überprüfen Sie die Luftfilter.

7 Prüfung der Sicherheitsvorrichtungen
Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitsvorrichtungen (z. B. Sicherheitsschalter, Rückstellschalter usw.) vorhanden sind und ordnungsgemäß funktionieren.

8 Untersuchung des Frittierkessels
Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkessel in gutem Zustand und dicht ist und dass die Isolierung des Frittierkessels in einwandfreiem Zustand ist.

9 Prüfung des Kabelbaums
Stellen Sie sicher, dass alle Kabelbäume und Anschlüsse fest sitzen und in gutem Zustand sind.

Jährliche Inspektion (nur Gasfritteusen) (Fortsetzung)

10 Prüfung der Ölleitung

Überprüfen Sie alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Undichtigkeiten und vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen fest sitzen.

11 Wiederholen Sie diese Schritte bei den übrigen Fritteusen.

Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 10 für jeden verbleibenden Kessel in der Fritteuse.