

Frymaster

Codici modello: MIE14 e MIG30
LOV – Basso livello dell'olio

Operazioni di manutenzione quotidiana

- FR 7 D1 Pulizia della friggitrice
FR 7 D2 Filtro di manutenzione

Attività di manutenzione settimanali

- FR 7 W1 Pulizia dietro la friggitrice

Attività di manutenzione bisettimanale

- FR 7 B1 Calibrazione della friggitrice

Attività di manutenzione mensile

- FR 7 M1 Calibrazione del tempo di recupero
della friggitrice
FR 7 M2 Pulizia del sensore dell'olio

Operazioni di manutenzione trimestrali

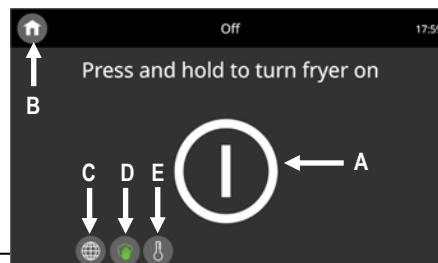
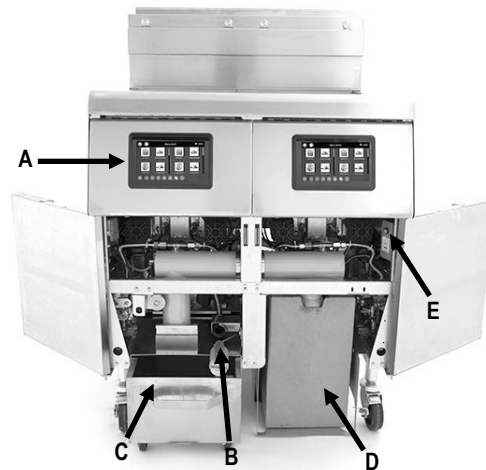
- FR 7 Q1 Pulizia profonda, sistema JIB/BIB
FR 7 Q2 Pulizia profonda,
Sistema di alimentazione dell'olio
sfuso
FR 7 Q3 Controllo del limite massimo
FR 7 Q4 Ispezione degli O-ring
FR 7 Q5 Pulizia del gruppo ventola-filtro per
combustione

Interventi di manutenzione annuali

- FR 7 A1-T Ispezione da parte del gestore
(Solo friggitrici elettriche)
FR 7 A2-T Ispezione di manutenzione
(solo friggitrici a gas)

Pannello di controllo a schermo touch Intuition

A. Pulsante ON/OFF (accensione/spegnimento), B. Pulsante Home, C. Pulsante di selezione della lingua, pulsanti del prodotto, D. Pulsante Filtro, E. Pulsante Temperatura

**Modello MIG30**

A. Pannello di controllo dello schermo touch, B. Filtro di preselezione, C. Vaschetta del filtro, D. Serbatoio di rabbocco dell'olio, E. Pulsante di ripristino del rabbocco

⚠ Pericoli

Queste icone segnalano un possibile rischio di lesioni personali.

⚠ Avvisi relativi alle apparecchiature

Cercare questa icona per trovare informazioni su come evitare di danneggiare l'apparecchiatura durante l'esecuzione di una procedura.

★ Consigli

Cercare questa icona per trovare consigli utili su come eseguire una procedura.

08/2026



Italian / Italiano

Perché

Rimuove l'olio caramellato dalla friggitrice e pulisce il mozzo della resistenza.

Tempo necessario

5 minuti di preparazione

15 minuti per completare l'operazione (5 minuti per ogni vasca)

Ora del giorno

Periodi di minore affluenza

Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: durante la notte o nei periodi di minore affluenza

Icone di pericolo



Olio bollente



Superfici bollenti



Oggetti/superfici taglienti



Elettricità

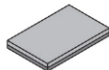


Sostanze chimiche

Strumenti e materiali



Portaspugna e spugna Ecolab Hi-Temp



Spugna abrasiva antigraffio



Guanti in neoprene per la filtrazione



Grembiule, resistente al calore



KAY® QSR Detergente per friggitrici



Visiera protettiva



Fryer's Friend - utensile per friggitrice



KAY® QSR per impieghi gravosi Sgrassatore



Diversey McD MD



KAY® SolidSense superconcentrato multiuso (APSC)



Diversey McD UR Spray concentrato



Secchio con Panni imbevuti di disinfettante

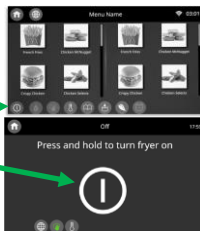


Carta assorbente

Procedura

1 Spegnere le friggitrici.

Accendere tutte le friggitrici porta in posizione di spegnimento.



2 Indossare i dispositivi di protezione.

Utilizzare tutti i dispositivi di protezione approvati da McDonald's, compresi il grembiule resistente al calore, la visiera protettiva e i guanti in neoprene.

Questa procedura deve essere eseguita su una sola vasca alla volta.



Olio bollente

L'olio bollente può causare gravi ustioni



3 Pulire la parte anteriore e superiore del mozzo dell'elemento riscaldante (solo modelli elettrici).

Indossando guanti resistenti al calore, posizionare i coperchi sulle vasche di frittura assicurandosi che siano perfettamente allineati con la vasca stessa.



Olio bollente



Superfici bollenti

Applicare una piccola quantità di QSR detergente per friggitrice su una spugna Hi-Temp o su una spugna abrasiva antigraffio (solo per modelli elettrici).

Utilizzare una spugna abrasiva Hi-Temp (resistente alle alte temperature) o antigraffio per pulire la zona attorno al mozzo dell'elemento riscaldante e l'area circostante dell'alloggiamento.



Una volta pulita l'area, rimuovere il prodotto in eccesso con un panno imbevuto di disinfettante. **Assicurarsi che il panno non sia intriso di soluzione in presenza di olio bollente.**

Pulizia quotidiana delle friggitrici (continua)

Togliere il coperchio della vasca di frittura e rimuovere il cestello utilizzando l'apposito attrezzo (Fryer's Friend), quindi metterlo da parte. Sollevare gli elementi con l'aiuto di Fryer's Friend.

Sostituire i coperchi delle vasche di frittura e rimuovere l'olio in eccesso dalle resistenze con della carta assorbente.

4 Pulire la parte inferiore del mozzo dell'elemento riscaldante (solo modelli elettrici).

Utilizzare una piccola quantità di detergente per friggitrici QSR su una spugna

Hi-Temp oppure una spugna abrasiva antigraffio.

Utilizzare una spugna abrasiva resistente alle alte temperature Hi-temp o antigraffio per pulire la parte inferiore del mozzo dell'elemento e l'area circostante dell'alloggiamento.

Una volta pulita l'area, rimuovere il prodotto in eccesso con un panno imbevuto di disinfettante. **Assicurarsi che il panno non sia intriso** di soluzione in presenza di olio bollente.

Togliere il coperchio della vasca di frittura. Con l'aiuto di un Fryer's Friend, abbassare gli elementi riscaldanti e riposizionare il cestello.



5 Pulire le superfici.

Spruzzare un panno pulito e imbevuto di disinfettante con la soluzione Heavy Duty Degreaser (sgrassatore per impieghi gravosi), McD MD o McD UR per pulire accuratamente tutte le superfici della friggitrice e rimuovere il grasso e lo sporco accumulati. Assicurarsi che il panno non sia intriso di soluzione in presenza di olio bollente. Lasciare asciugare la superficie all'aria.



Superfici bollenti



Olio bollente

L'olio nella friggitrice potrebbe essere molto caldo.



Allarme apparecchiatura

Quando si puliscono le apparecchiature, prestare sempre attenzione a non far gocciolare acqua sui componenti elettrici.

6 Ripetere l'operazione per le altre vasche di frittura.



Perché

Pulisce la vasca dalle briciole e filtra accuratamente l'olio per prolungarne la durata.

Tempo necessario

5 minuti di preparazione

10 minuti per completare ogni vasca.

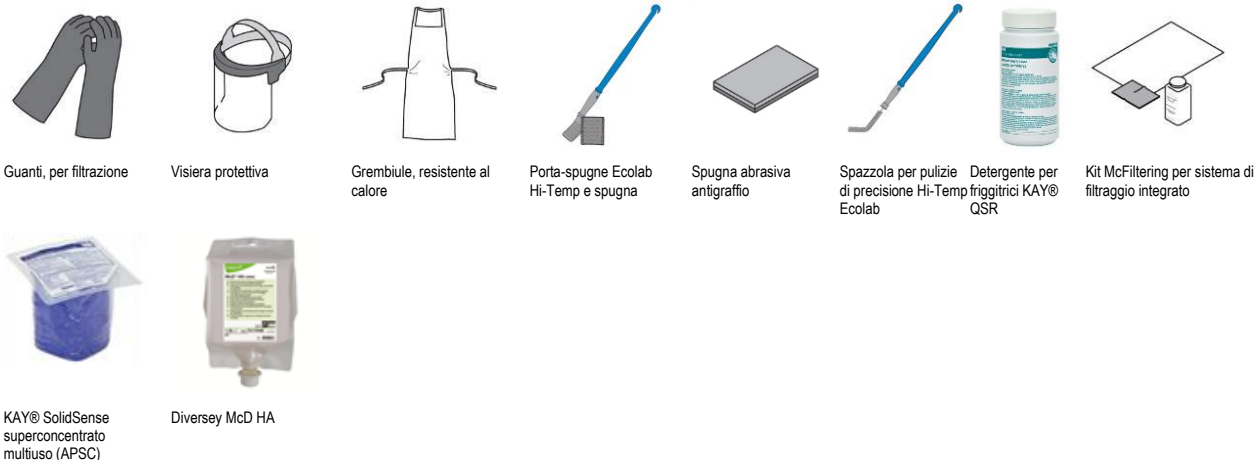
Ora del giorno

Durante le ore di minor afflusso.

Icone di pericolo



Strumenti e materiali



Procedura

1 Premere il pulsante FILTRO

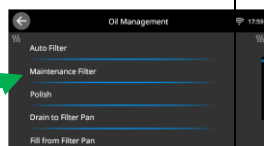
Assicurarsi che la friggitrice sia accesa e che l'olio sia caldo per ottenere i migliori risultati dalla filtrazione. Premere il pulsante Filtro nella parte inferiore dello schermo per accedere al menu dei filtri.

Questa procedura deve essere eseguita su una sola vasca alla volta.



2 Selezionare filtro di manutenzione

Selezionare e premere Filtro di manutenzione dall'elenco.



segue ►

3 Premere il pulsante ✓

Il pannello di controllo ora visualizza il filtro di manutenzione?

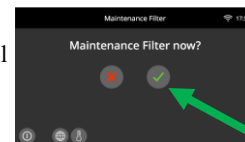
Premere il pulsante ✓ per continuare.

Assicurarsi che la vaschetta del filtro e il coperchio siano posizionati correttamente.

Premere il pulsante ✓ se richiesto.

★ Suggerimento

Se la vaschetta del filtro non è posizionata correttamente, nell'angolo in alto a destra viene visualizzata una "P".



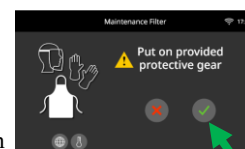
4 Indossare i dispositivi di protezione

Utilizzare tutti i dispositivi di protezione approvati da McDonald's, compresi il grembiule resistente al calore, la visiera protettiva e i guanti in neoprene.

Premere il pulsante ✓.



L'olio bollente può causare gravi ustioni.



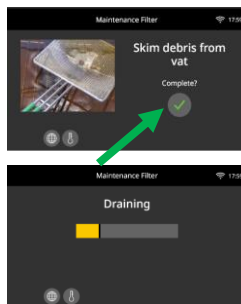
segue ►

5 Rimuovere i detriti

Rimuovere le briciole dall'olio con la schiumarola, con un movimento da davanti a dietro, eliminando il maggior numero possibile di briciole dalla vasca.

Premere il pulsante ✓.

L'olio fuoriesce dalla vasca.



6 Sollevare gli elementi (solo elettrici)

Una volta che l'olio è stato scaricato, sollevare gli elementi incernierati.



Superfici bollenti

Indossare guanti protettivi durante il sollevamento degli elementi, per evitare il rischio di ustioni.



Allarme apparecchiatura

Fare attenzione a non danneggiare la sonda situata al centro degli elementi



7 Pulire l'interno della vasca

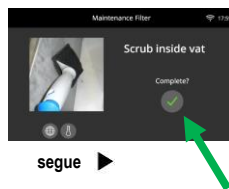
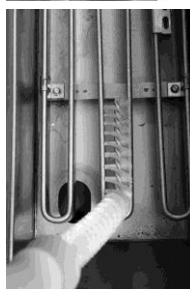
Utilizzare il supporto per spugne Hi-Temp, una spugna o una spugna abrasiva antigraffio e una piccola quantità di detergente per friggitorie KAY QSR per strofinare le pareti, gli angoli e il fondo dell'interno della vasca. Utilizzare la spazzola Hi-Temp di precisione per rimuovere i residui accumulati sugli elementi (solo quelli elettrici), negli angoli delle vasche e in altre zone difficili da raggiungere.



Allarme apparecchiatura

Fare attenzione a non danneggiare le sonde.

Premere il pulsante ✓ al termine.



segue ►

8 Pulire l'area circostante e strofinare i sensori dell'olio.

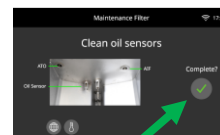
Utilizzare la spugna Hi-Temp, una spugna abrasiva antigraffio o una spazzola e un detergente specifico per friggitorie per rimuovere l'olio caramellato dal sensore dell'olio (solo per friggitorie a gas). Pulire con dei fogli di carta assorbente per rimuovere eventuali residui.

Rimuovere i sedimenti presenti intorno ai sensori AIF e ATO (su tutte le friggitorie). Utilizzare una spazzola o un altro oggetto simile che consenta di raggiungere le zone intorno alla sonda. Prestare attenzione a non danneggiare la sonda.

Premere il pulsante ✓ al termine.

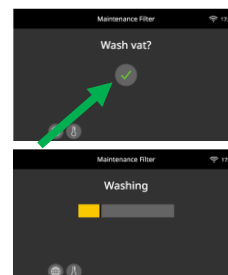
Equipment Alert

Fare attenzione a non danneggiare le sonde.



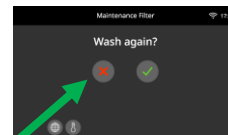
9 Lavaggio

Il pannello di controllo visualizza Vasca di lavaggio? Abbassare gli elementi (solo modelli elettrici) e premere il pulsante ✓. Il pannello di controllo visualizza il messaggio Lavaggio mentre l'olio viene fatto scorrere attraverso la vasca.



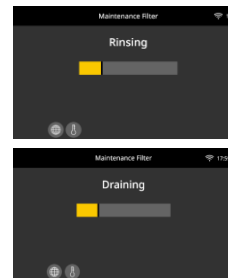
10 Lavare di nuovo

Una volta completato il ciclo di lavaggio, il pannello di controllo visualizza il messaggio Lavare di nuovo? Se la vasca è pulita, premere il tasto X. Se la vasca non è pulita, premere il pulsante ✓ e il passaggio 9 viene ripetuto.



11 Risciacquo

Il pannello di controllo visualizza la scritta Risciacquo mentre la vasca si riempie di olio e poi si svuota per risciacquarla.

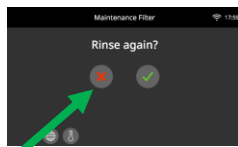


segue ►

Filtro di manutenzione (continua)

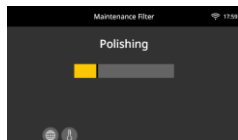
12 Risciacquare di nuovo

Una volta completato il risciacquo, il pannello di controllo visualizza il messaggio Risciacquare di nuovo? Se la vasca è pulita, premere il tasto X. Se la vasca non è pulita, premere il pulsante ✓ e il passaggio 11 viene ripetuto.



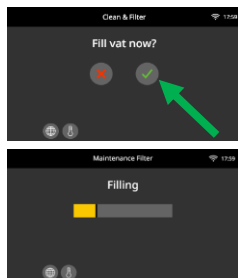
13 Lucidatura

Il pannello di controllo visualizza la scritta Lucidatura mentre l'olio circola nel sistema di filtraggio per 5 minuti.



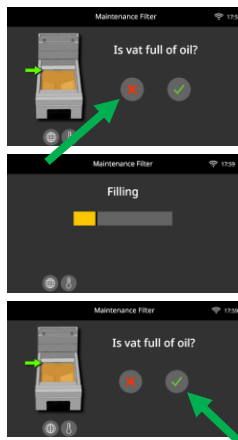
14 Riempimento della vasca

Una volta completato il ciclo di lucidatura, il pannello di controllo visualizza il messaggio Riempire la vasca adesso? Premere il pulsante ✓ e la vasca si riempie d'olio.



15 La vasca è piena?

Una volta che la vasca è piena, il pannello di controllo visualizza il messaggio La vasca è piena d'olio? Premere il pulsante X per riavviare la pompa se la vasca **NON** è piena. Premere il pulsante ✓ quando la vasca è piena.

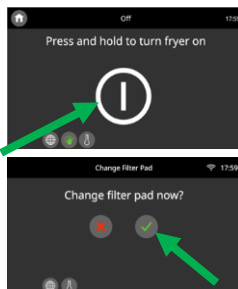


16 Accendere l'apparecchiatura

Premere il pulsante di accensione per accendere il pannello di controllo e riportare la friggitrice al normale funzionamento.

★ Suggerimento

Se la carta filtro o il tampone non sono stati sostituiti, il pannello di controllo visualizza il messaggio Change filter paper now (Sostituire ora carta filtro)? Premere il pulsante ✓ per annullare il messaggio, ma questo ricomparirà ogni 4 minuti finché non si saranno sostituiti il tampone o la carta filtro.



segue ►

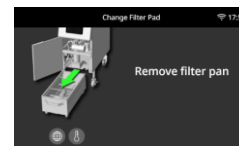
17 Vaschetta del filtro estraibile

Aprire lo sportello, estrarre leggermente la vaschetta del filtro dall'armadio e attendere che smetta di gocciolare prima di rimuoverla completamente.



Superfici bollenti

La vaschetta del filtro potrebbe essere calda! Indossare guanti protettivi, altrimenti si corre il rischio di gravi ustioni



18 Rimuovere il cestello raccogli briciole

Sollevare il cestello raccogli briciole dalla vaschetta del filtro. Rimuovere l'olio e le briciole dal cestello raccogli briciole. Pulire il cestello raccogli briciole con acqua e sapone, quindi sciacquarlo accuratamente con acqua calda.



19 Rimuovere l'anello di fissaggio del filtro

Rimuovere l'anello di fissaggio del filtro e pulirlo con SolidSense superconcentrato multiuso (APSC) caldo o con la soluzione McD HA nel lavello. Sciacquare **accuratamente** con acqua calda.



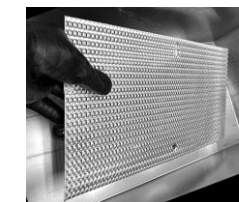
20 Rimuovere il tampone o la carta filtro dalla vaschetta

Estrarre il tampone o la carta filtro dalla vaschetta e gettarli via.



21 Rimuovere la griglia interna inferiore

Estrarre la griglia interna inferiore dalla vaschetta e pulirla accuratamente con SolidSense superconcentrato multiuso (APSC) caldo o con la soluzione McD HA nel lavello. Sciacquare **accuratamente** con acqua calda.



22 Pulire la vaschetta di raccolta del filtro

Rimuovere l'olio e le briciole dalla vaschetta del filtro.



segue ►

23 Rimontaggio

Rimontare seguendo l'ordine inverso, inserendo la griglia inferiore nella vaschetta del filtro **per prima cosa**, seguita dal tampone con il lato ruvido rivolto verso l'alto o dalla carta filtro, dall'anello di fissaggio e infine dal cestello raccogli briciole.

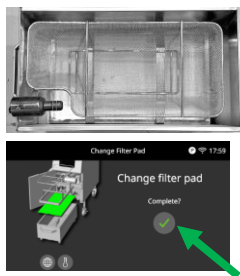


Suggerimento

Assicurarsi che la vaschetta del filtro, la griglia inferiore, il cestello raccogli briciole e l'anello di fissaggio siano completamente asciutti prima di inserire il tampone nella vaschetta, poiché l'acqua lo scioglierebbe.

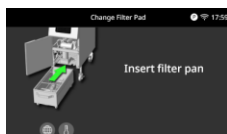
Se si utilizza carta filtro, cospargere la polvere filtrante sulla carta filtro.

Premere il pulsante ✓ una volta sostituito il tampone o la carta filtro.



24 Inserire la vaschetta del filtro

Una volta terminato, inserire la vaschetta del filtro nella friggitrice.



Perché

Per garantire prodotti fritti di alta qualità e ridurre il rischio di incendio in prossimità della friggitrice

Tempo necessario

5 minuti di preparazione

45 minuti per completare l'operazione

Ora del giorno

Dopo la chiusura

Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: durante la notte o nei periodi di minore affluenza

Icone di pericolo



Elettricità



Olio bollente



Superfici bollenti



Manipolazione manuale



Oggetti/superfici taglienti



Pavimenti scivolosi

Strumenti e materiali



Spazzola, per pavimenti hi-lo



Spazzola, per pentole in nylon



Secchio con KAY® SolidSense™ superconcentrato multiuso (APSC) o Diversey McD HA



Secchio, panni puliti e igienizzati



Secchio, panni sporchi



Cartello Attenzione: pavimento bagnato



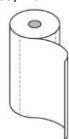
Mocio per pavimenti



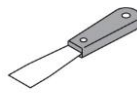
Secchio per il mocio



Strizzatore per mocio



Carta assorbente



Spatola

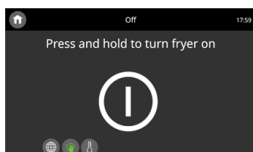


Guanti in neoprene

Procedura

1 Spegnere le friggitrici.

Portare tutti gli interruttori di alimentazione delle friggitrici in posizione di spegnimento.



2 Rimuovere e svuotare la canalina di raccolta del grasso e il contenitore di raccolta.

Rimuovere la canalina di raccolta del grasso dalla cappa di aspirazione. Rimuovere il contenitore di raccolta del grasso dalla cappa di aspirazione. La canalina e il contenitore si trovano sotto i filtri della cappa. Versare l'olio contenuto nella canalina e nel contenitore nel carrello di raccolta.



segue ►



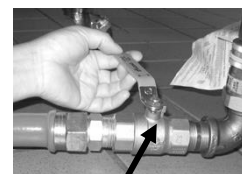
Olio bollente

L'olio nella canalina e nel contenitore potrebbe essere bollente. Indossare i guanti.

3 Chiudere il rubinetto del gas e scollegare il tubo.

Se la friggitrice non è a gas, saltare questo passaggio.

Se la friggitrice è a gas, utilizzare la valvola di chiusura manuale del gas per interrompere l'erogazione del gas. La valvola di chiusura manuale del gas si trova sulla linea di alimentazione a monte dei raccordi a sgancio rapido. Quindi scollegare il tubo del gas dalla friggitrice tramite il raccordo a sgancio rapido.



Arresto manuale

⚠ Allarme apparecchiatura

Per interrompere l'erogazione del gas, utilizzare esclusivamente la valvola di chiusura manuale. *Non utilizzare i raccordi a sgancio rapido.*

segue ►

4 Preparare la friggitrice per la pulizia.

Sbloccare i fermi delle ruote della friggitrice.

Se la friggitrice è dotata di un coperchio, sollevare la parte anteriore del coperchio quanto basta affinché il paraspruzzi non tocchi il ripiano del filtro. Spostare con cautela la friggitrice dal paracalore, solo fino a quando il coperchio non supera il ripiano del filtro.

Fissare il coperchio, se presente. Coprire tutte le vasche con i coperchi.

Spostare la friggitrice più lontano dal paracalore, in modo da poter pulire dietro di essa.



Olio bollente

L'olio nella friggitrice potrebbe essere molto caldo. Spostare lentamente la friggitrice per evitare schizzi d'olio. Indossare i guanti.

5 Scollegare la friggitrice dalla presa di corrente.

Scollegare il cavo di alimentazione della friggitrice dalla presa tirando il corpo della spina. Potrebbe essere necessario ruotare la spina per estrarla dalla presa.



Elettricità

6 Pulire i filtri della friggitrice.

Rimuovere i filtri della friggitrice dalla cappa di aspirazione. Portare i filtri al lavello a tre vasche e immergerli nel detergente superconcentrato multiuso KAY® SolidSense™ (APSC) o nel Diversey McD HA.



Sostanze chimiche

KAY® SolidSense™ superconcentrato multiuso (APSC) o Diversey McD HA



7 Pulire l'area dietro la friggitrice.

Utilizzare una spatola per raschiare via tutto il grasso molle e i residui carbonizzati induriti dalla zona dietro la friggitrice. Pulire le seguenti aree nell'ordine indicato: le parti della cappa raggiungibili, la parte posteriore della cappa di aspirazione, i lati della cappa di aspirazione e la zona dell'alloggiamento del filtro della friggitrice.

Su una friggitrice elettrica, utilizzare quindi la spatola per raschiare via tutto il grasso molle e i residui carbonizzati induriti da tutte le parti in lamiera intorno alla friggitrice, dal distanziatore e dal supporto della friggitrice. Una volta pulite queste aree, passare al punto 8.

Su una friggitrice a gas, utilizzare quindi la spatola per raschiare tutto il grasso morbido e i residui carbonizzati induriti da queste aree, nell'ordine seguente: il restringitore del camino di scarico fumi, tutta la lamiera attorno alla friggitrice, la lama a gravità rimovibile, l'angolare di tenuta, il distanziatore e il supporto della friggitrice.

Se si utilizza una friggitrice a gas, fare attenzione a non far cadere grasso liquido o residui carbonizzati nel condotto di scarico durante la pulizia.

Allarme apparecchiatura

Non rompere il fusibile antincendio situato nella parte inferiore del camino. Se si interrompe il collegamento, si attiverà il sistema antincendio.



segue ►

segue ►

Pulizia dell'area dietro le friggitrici (continua)

8 Pulire l'area dietro la friggitrice.

Utilizzare una spazzola in nylon per pentole, una spazzola per pavimenti hi-lo e un secchio di soluzione calda KAY® SolidSense™ superconcentrato multiuso (APSC) o Diversey McD HA per strofinare tutte le aree raschiate al punto 7. Pulire le aree seguendo lo stesso ordine in cui si sono raschiate al punto 7. Quindi usare la spazzola per pavimenti hi-lo per strofinare il pavimento intorno alla friggitrice.

Pulire tutte le superfici con carta assorbente fino a quando non risultano pulite e asciutte.



Pavimenti scivolosi

Il pavimento potrebbe essere bagnato nel punto in cui lo si è strofinato.



9 Chiedere al responsabile di effettuare un controllo.

Chiedere a un responsabile di controllare il proprio lavoro e di approvare la pulizia. Ripetere le operazioni di pulizia secondo le indicazioni del proprio responsabile.

10 Lavare i piedini e le rotelle della friggitrice.

Utilizzare una spazzola in nylon per pentole e un secchio contenente una soluzione calda di KAY® SolidSense™ superconcentrato multiuso (APSC) o Diversey McD HA per lavare le gambe e le rotelle della friggitrice. Asciugare con carta assorbente.



11 Passare il mocio sul pavimento intorno alla friggitrice.

Utilizzare un mocio e un secchio contenente una soluzione calda di KAY® SolidSense™ superconcentrato multiuso (APSC) o Diversey McD HA per pulire l'intero pavimento intorno alla friggitrice.



Pavimenti scivolosi

Il pavimento potrebbe essere bagnato a causa del lavaggio.

segue ►

12 Lasciare asciugare le superfici.

Lasciare asciugare all'aria tutte le superfici della friggitrice, delle pareti e del pavimento.



13 Ricollegare la friggitrice alla rete elettrica.

Spostare lentamente la friggitrice verso la presa di corrente finché non è abbastanza vicina da poter inserire la spina. Collegare la friggitrice alla presa di corrente.



Elettricità



Olio bollente

L'olio nella friggitrice potrebbe essere molto caldo. Spostare lentamente la friggitrice per evitare schizzi d'olio.



14 Preparare la friggitrice per l'uso.

Spingere con cautela la friggitrice in avanti finché non si trova vicino al ripiano del filtro. Rimuovere i coperchi da tutte le vasche. Sollevare la parte anteriore del coperchio fino a quando il paraschizzi non supera il ripiano del filtro, quindi riportare con cautela la friggitrice nella sua posizione normale.



15 Ricollegare la friggitrice alla rete del gas.

Se la friggitrice è elettrica, saltare questo passaggio.

Verificare la presenza di grasso su entrambe le estremità del raccordo a sgancio rapido. Se necessario, pulire il raccordo a sgancio rapido. Ricollegare il raccordo della tubazione del gas.



Allarme apparecchiatura

Assicurarsi che il raccordo rapido del gas sia completamente innestato e bloccato prima di aprire l'alimentazione del gas.

segue ►

Pulizia dell'area dietro le friggitrici (continua)

16 Reinstallare i filtri della friggitrice e la canalina di raccolta del grasso.

Bloccare le ruote in posizione. Reinstallare i filtri della friggitrice e la canalina di raccolta del grasso nella cappa di aspirazione.



17 Aprire l'alimentazione del gas.

Se la friggitrice è elettrica, saltare questo passaggio.

Ruotare la valvola manuale di chiusura del gas in posizione di apertura. Accendere il computer per verificare che i bruciatori si riaccendano. Una volta riaccesi i bruciatori, è possibile spegnere il computer.



18 Pulire l'area dietro le altre friggitrici.

Ripetere i passaggi da 1 a 17 per tutte le altre friggitrici.



Perché

Per garantire il rispetto degli standard di sicurezza alimentare

Tempo necessario

1 minuto di preparazione

5 minuti per completare l'operazione, una volta che la friggitrice ha raggiunto la temperatura di cottura. La temperatura di cottura dovrebbe essere raggiunta in circa 45 minuti.

Ora del giorno

All'apertura

Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: durante i periodi di minore affluenza

Icone di pericolo



Olio bollente



Superfici bollenti

Strumenti e materiali



Pirometro con sonda per vasca di frittura



Guanti in neoprene

Procedura

1 Calibrare il pirometro.

Riempire una tazza per bevande calde con ghiaccio e poi aggiungere acqua fredda dalla colonnina delle bevande fino a raggiungere la parte superiore del ghiaccio. Il bicchiere dovrebbe contenere il 50% di ghiaccio e il 50% di acqua.

Immergere la sonda nell'acqua

Immergere la sonda nell'acqua ghiacciata e mescolare continuamente fino a quando la temperatura indicata si stabilizza.

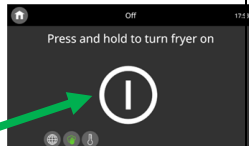
Leggere la temperatura

Il valore indicato dovrebbe essere di 32 °F (0 °C), con una tolleranza di ± 2 °F (1 °C). In caso contrario, potrebbe essere necessario calibrare, riparare o sostituire il pirometro. Per la calibrazione, seguire le istruzioni di calibrazione, procedure di controllo e regolazione fornite dal produttore del pirometro.



2 Accendere la friggitrice e scaldare l'olio.

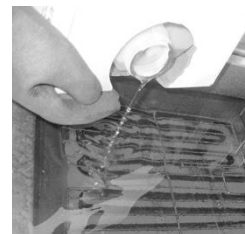
Premere il pulsante di accensione/spengimento per accendere la friggitrice. Impostare la friggitrice in base al prodotto da cuocere. Lasciare che l'olio nella friggitrice raggiunga la temperatura di cottura, quindi spegnere l'apparecchio.



segue ►

3 Controllare il livello dell'olio.

Controllare il livello dell'olio quando questo ha raggiunto la temperatura di cottura. Se il livello dell'olio supera la linea Livello dell'olio, prelevare l'olio in eccesso fino a riportarlo a tale linea, scaricandolo in un recipiente o in un'unità di smaltimento. Se il livello dell'olio è al di sotto della linea Livello dell'olio, aggiungere olio fino a raggiungere tale linea.



Olio bollente

L'olio nella friggitrice è molto caldo. Indossare i guanti.

4 Vasca di ciclo.

Lasciare che la vasca si accenda e si spenga tre volte. L'indicatore di riscaldamento si accenderà quando la friggitrice si sta riscaldando.



segue ►

Calibrazione della friggitrice (continua)

5 Leggere la temperatura dell'olio.

Inserire la sonda per vasche di frittura del pirometro nell'olio bollente fino a 1 pollice (2,5 cm) dalla punta della sonda. La punta dovrebbe essere circa 3 pollici (7,6 cm) sotto la superficie dell'olio. Attendere che la lettura della temperatura si stabilizzi.



6 Visualizzare la temperatura sulla friggitrice.

Premere il pulsante della temperatura corrispondente alla vasca in cui è stata verificata la lettura del pirometro. Il display mostrerà la temperatura della vasca.

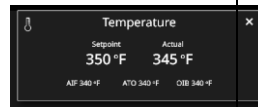


7 Confrontare i valori di temperatura rilevati.

Confrontare il valore della temperatura indicato dal pirometro con la temperatura corrispondente visualizzata sul display.

Se la differenza tra le due temperature è inferiore a 5 °F (3 °C) (sia in più che in meno), non è necessario modificare l'impostazione della temperatura.

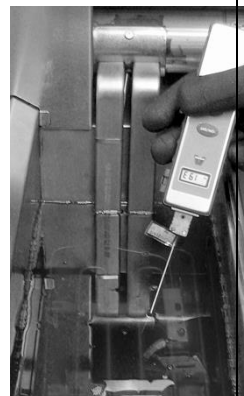
Se la differenza tra le due temperature supera i 5 °F (3 °C) (sia in più che in meno), contattare un tecnico dell'assistenza per segnalare il problema.



8 Ripetere l'operazione per l'altro lato della vasca divisa.

Se la vasca sottoposta al test era piena, saltare questo passaggio e passare al punto 9.

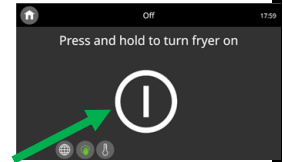
Se la vasca sottoposta al test era uno dei due lati di una vasca divisa, ripetere i passaggi da 5 a 7 sull'altro lato della vasca divisa.



segue ►

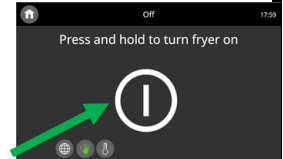
9 Fine del controllo di calibrazione.

Una volta completati i passaggi da 5 a 7 relativi alla vasca (compresi entrambi i lati di una vasca divisa), premere il pulsante di accensione/spegnimento per terminare il controllo di calibrazione della vasca.



10 Calibrare le friggitrici rimanenti.

Ripetere i passaggi da 1 a 9 per tutte le altre friggitrici.



Perché

Per garantire il rispetto degli standard di sicurezza alimentare relativi ai prodotti fritti

Tempo necessario

1 minuto di preparazione

5 minuti per completare l'operazione

Ora del giorno

All'apertura

Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: al mattino

Icone di pericolo



Olio bollente



Superfici bollenti

Strumenti e materiali

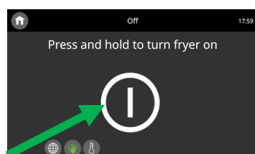


Carta e matita

Procedura

1 Accendere la friggitrice.

Premere il pulsante di accensione/spengimento per accendere la friggitrice. Man mano che inizia a riscaldarsi, sul display apparirà la scritta Ciclo di riscaldamento o AVVIO



2 Verificare il tempo di recupero più recente.

La friggitrice registra automaticamente il proprio tempo di recupero ogni volta che la temperatura della vasca sale da 250 °F (121 °C) a 300 °F (149 °C).

1. Premere il pulsante Service (Manutenzione).
2. Premere il pulsante STATISTICHE.
3. Selezionare Riscaldamento.



In alto vengono visualizzati il tempo di recupero più recente e la durata.

Annotare la durata del tempo di recupero.



NOTA: Se la friggitrice utilizza grasso solido, è necessario mescolare il grasso dopo che la friggitrice ha superato la temperatura di fusione e prima che raggiunga i 250 °F (121 °C), per evitare che grandi quantità di grasso solido rallentino i tempi di recupero.

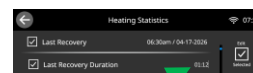
segue ►

3 Confrontare la durata del recupero più recente con il tempo di recupero accettabile.

Il tempo di recupero accettabile per le friggitrici elettriche è inferiore a 1:40 (un minuto e quaranta secondi). Il tempo di recupero accettabile per le friggitrici a gas è inferiore a 2:25 (due minuti e venticinque secondi).

Se il tempo di recupero che si è annotato è inferiore al tempo di recupero accettabile della friggitrice, le prestazioni della friggitrice sono accettabili. Passare al punto 5.

Se il tempo che si è annotato supera il tempo di recupero accettabile della friggitrice, le prestazioni della friggitrice non sono accettabili. Passare alla fase successiva.

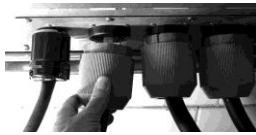


segue ►

Calibrazione del tempo di recupero della friggitrice (continua)

4 Se necessario, regolare la friggitrice.

Se il tempo di recupero della friggitrice non è accettabile, controllare i seguenti elementi sulla friggitrice. Se si riscontra qualche problema, correggerlo come indicato.



Solo per friggitrici elettriche, verificare che la spina di alimentazione di grandi dimensioni sia inserita correttamente nella presa. Regolare secondo necessità.

Solo per friggitrici a gas, verificare l'angolo della guarnizione, la lama a gravità e il distanziale. Se necessario, regolare la loro posizione.

Solo per le friggitrici a gas: controllare il flusso d'aria, la ventola dell'aria di combustione e il filtro. Regolare secondo necessità.

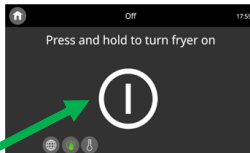
Per pulire il filtro, premere i pulsanti HOME, MANUTENZIONE e PULIRE FILTRO VENTOLA, quindi seguire le istruzioni per effettuare la pulizia e ripetere la calibrazione della ventola.

Solo per le friggitrici a gas: controllare lo stato dei bruciatori radianti.

Consultare la guida alla risoluzione dei problemi nel manuale d'uso.

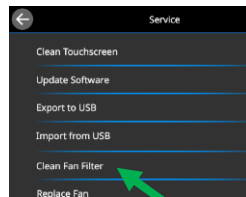
5 Ricalibrare tutte le friggitrici rimanenti.

Ripetere i passaggi da 1 a 4 per tutte le altre friggitrici.



6 Verificare nuovamente il tempo di recupero ripetendo i passaggi 2 e 3.

Se il tempo di recupero non viene raggiunto entro il tempo previsto, chiamare la linea di assistenza Frymaster per ricevere aiuto al numero 1-800-551-8633.



Perché

Rimuove l'olio caramellato dal sensore dell'olio per evitare un guasto dovuto al surriscaldamento.

Tempo necessario

5 minuti di preparazione

15 minuti per completare l'operazione (5 minuti per ogni vasca)

Ora del giorno

Nei periodi di bassa affluenza.

Icone di pericolo



Olio bollente



Superfici bollenti



Sostanze chimiche

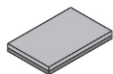


Liquidi bollenti/vapore

Strumenti e materiali



Portaspugna e spugna Ecolab Hi-Temp



Spugna abrasiva antigraffio



Guanti per filtrazione in neoprene



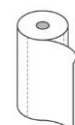
Visiera protettiva



Grembiule, resistente al calore



Detergente per friggitori KAY® QSR



Carta assorbente

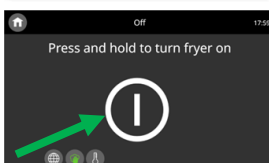
Procedura

1 Prepararsi alla pulizia del sensore dell'olio e spegnere la friggitrice.

Indossare guanti in neoprene, un grembiule resistente al calore e una visiera protettiva. È necessario indossare questi dispositivi per tutta la durata della procedura.

Questa procedura deve essere eseguita su una sola vasca alla volta.

Premere il pulsante di accensione/spegnimento per spegnere la friggitrice.

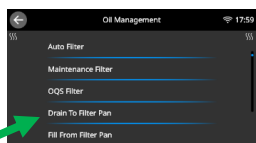


2 Premere il pulsante FILTRO.

Premere il pulsante Filtro nella parte inferiore dello schermo per accedere al menu dei filtri.

3 Selezionare Svuota olio

Selezionare e premere Drain to Filter Pan (Scoria nella vaschetta di filtraggio) dall'elenco.



segue ►

4 Premere il pulsante ✓.

Il pannello di controllo visualizza il messaggio Svuotare l'olio adesso?

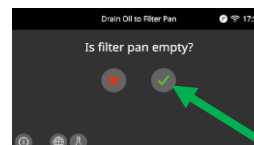
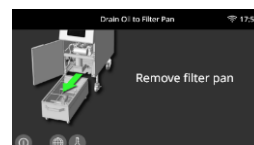
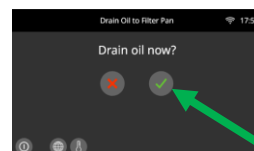
Premere il pulsante ✓ per continuare.

Rimuovere la vaschetta del filtro per verificare che sia vuota.

Il pannello di controllo visualizza il messaggio La vaschetta del filtro è vuota?

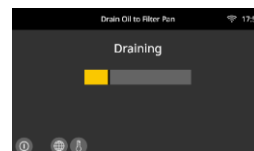
Premere il pulsante ✓ se vuota per continuare.

Inserire la vaschetta del filtro.



5 Drenaggio

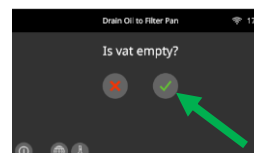
L'olio fuoriesce dalla vasca.



6 Premere il pulsante ✓.

Una volta che la vasca è vuota, il pannello di controllo visualizza il messaggio La vasca è vuota?

Premere il pulsante ✓ per continuare.



segue ►

Pulire il sensore dell'olio (continua)

7 Pulire il sensore dell'olio.

Utilizzare una spugna abrasiva antigraffio o una spazzola, e un detergente per friggitorici per rimuovere l'olio caramellato dal sensore dell'olio. Pulire con dei fogli di carta assorbente per rimuovere eventuali residui.

Utilizzare una spazzola per rimuovere i residui dai sensori ATO e AIF.



Superfici bollenti



Sostanze chimiche



Olio bollente

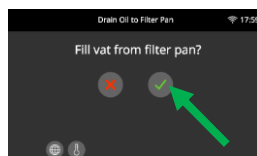
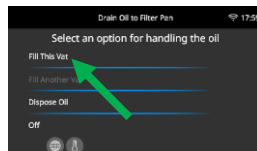


8 Premere il pulsante ✓.

Selezionare e premere Riempì questa vasca.

Il pannello di controllo visualizza il messaggio Riempire la vasca dalla vaschetta del filtro?

Premere il pulsante ✓ per continuare.

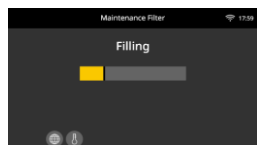


9 Riempimento

L'olio torna nella vasca.



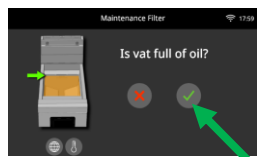
Olio bollente



10 Premere il pulsante ✓.

Il pannello di controllo visualizza il messaggio La vasca è piena di olio?

Premere il pulsante ✓ se la vasca è piena d'olio. Se la vasca non è piena, premere il pulsante X e tornare al punto 9.



11 Ripetere l'operazione per le altre vasche di frittura.

Perché

Rimuove l'olio caramellato dagli elementi riscaldanti (se elettrici) e dalla vasca di frittura.

Tempo necessario

5 minuti di preparazione

15 minuti di preparazione; 60 minuti per vasca per completare l'operazione

Ora del giorno

Questa operazione può essere eseguita su una vasca alla volta oppure su più vasche contemporaneamente. Si potranno servire i clienti con le vasche di frittura rimaste

Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: Questa operazione può essere eseguita su una vasca alla volta oppure su più vasche contemporaneamente. Si potranno servire i clienti con le vasche di frittura rimaste

Icone di pericolo



Strumenti e materiali



Grembiule, resistente al calore



Spazzola per pulizie di precisione Hi-Temp Ecolab



Secchio, in plastica



Secchio, panni puliti e igienizzati



Secchio, panni sporchi



Visiera protettiva



Schiumarola per friggitrice



Guanti in neoprene



Goofer Stick (Fryer's Friend) - utensile per la pulizia della friggitrice



Detergente per friggitrici KAY® QSR



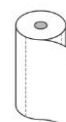
Diversey McD MD



Sgrassatore KAY® QSR per impieghi gravosi



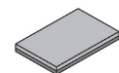
Diversey McD FR



Carta assorbente



Portaspugna e spugna Ecolab Hi-Temp



Spugna abrasiva antigraffio



Carrello per la rimozione dell'olio

Procedura: La pulizia profonda segue le procedure messe a punto da Kay Chemical o da Diversey. Oltre al presente messaggio, sono necessarie le loro istruzioni.

1 Preparazione per una pulizia profonda.

Indossare guanti in neoprene, un grembiule resistente al calore e una visiera protettiva. È necessario indossare questi dispositivi per tutta la durata della procedura.

Questa procedura deve essere eseguita su una sola vasca alla volta. Coprire le friggitrici adiacenti contenenti olio.

Verificare che i filtri della friggitrice siano al loro posto. Accendere almeno una ventola. La ventola deve rimanere accesa per tutta la durata della procedura.

Assicurarsi che il supporto del cestello sia posizionato correttamente nella vasca.



Allarme apparecchiatura

Per evitare l'attivazione accidentale del sistema antincendio, tenere accesa la ventola e lasciare i filtri della friggitrice al loro posto durante l'intera procedura.

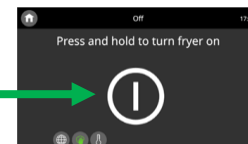
segue ►

2 Spegner la friggitrice.

Premere il pulsante di accensione/spengimento per spegnere la friggitrice.



3 La friggitrice è SPENTA.



4 Premere il pulsante FILTRO

Premere il pulsante Filtro nella parte inferiore dello schermo per accedere al menu dei filtri.

Questa procedura deve essere eseguita su una sola vasca alla volta.



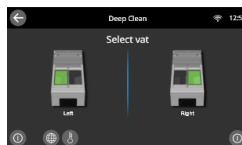
segue ►

Modalità di pulizia profonda del sistema JIB (continua)

5 (Solo per vasche divise)

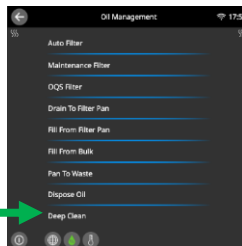
Selezionare vasca

Selezionare e premere la vasca da pulire.



6 Selezionare Pulizia profonda

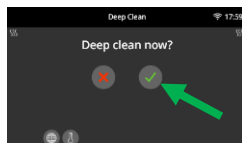
Scorrere verso il basso e selezionare Pulizia profonda.



7 Confermare pulizia profonda -

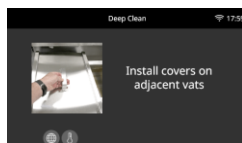
Premere il pulsante ✓

Premere il pulsante ✓ per continuare.



8 Coprire le vasche adiacenti

Installare i coperchi sulle vasche adiacenti per impedire che la soluzione detergente e/o l'acqua entrino in contatto con l'olio.

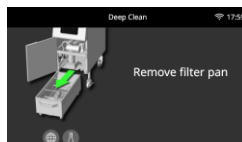


9 Rimuovere la vaschetta del filtro

Rimuovere la vaschetta del filtro.

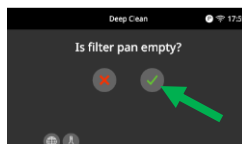


Superfici bollenti



10 Confermare che la vasca sia vuota

Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ per continuare.

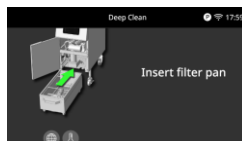


11 Inserire la vaschetta del filtro

Inserire la vaschetta del filtro nella friggitrice.



Superfici bollenti

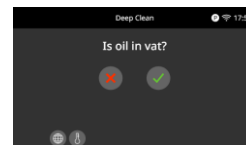


segue ►

12 Verificare lo stato dell'olio della vasca

Vasca piena di olio: Premere il pulsante X se nella vasca c'è dell'olio.

Vasca vuota: Premere il pulsante ✓ se la vasca è vuota. Passare al punto 19.



13 Rimuovere la vaschetta del filtro

Rimuovere la vaschetta del filtro e estrarre il cestello raccogli briciole, l'anello di fissaggio, il tamponi e la griglia.



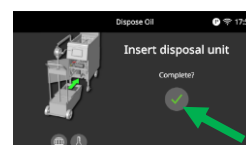
Superfici bollenti



14 Inserire l'unità di smaltimento del grasso vegetale

Assicurarsi che l'unità di smaltimento dei grassi (SDU) o il carrello per la raccolta dell'olio siano posizionati sotto lo scarico.

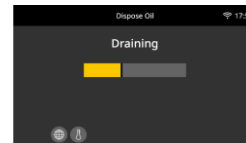
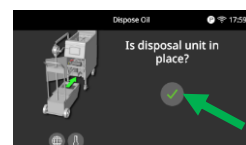
Premere il pulsante ✓ dopo aver posizionato l'unità di smaltimento sotto lo scarico per proseguire.



15 Premere il pulsante ✓

Assicurarsi che l'unità di smaltimento dei grassi (SDU) o il carrello per la raccolta dell'olio siano posizionati sotto lo scarico.

Premere il pulsante ✓ dopo aver posizionato l'unità di smaltimento sotto lo scarico e lasciare che l'olio defluisca nell'unità di smaltimento dell'olio o nel carrello di raccolta dell'olio. Spingere eventuali residui di cibo fritto o altri sedimenti nella valvola di scarico, in modo che vengano espulsi. Il pannello di controllo visualizza il messaggio Drenaggio che cambia in La vasca è vuota?



segue ►

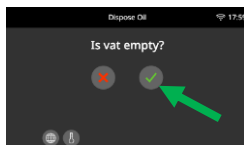


Olio bollente

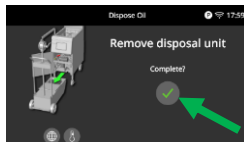
L'olio potrebbe essere molto caldo. Evitare di spruzzare olio.

Modalità di pulizia profonda del sistema JIB (continua)

- 16 Verificare lo stato della vasca.**
Premere il pulsante ✓ quando la vasca è vuota.



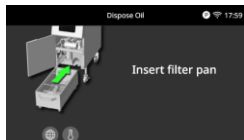
- 17 Rimuovere l'unità di smaltimento del grasso**
Premere il pulsante ✓ una volta rimossa l'unità di smaltimento.



- 18 Sostituire la vaschetta del filtro.**
Posizionare la vaschetta del filtro **dopo aver rimosso tutti i componenti interni**, nuovamente nell'armadio della friggitrice.



Superfici bollenti



- 19 Versare lo sgrassatore e l'acqua calda nella vasca.**
Versare con cautela nella vasca lo sgrassatore KAY® QSR per impieghi gravosi o il Diversey McD MD o McD FR. Se si deve pulire una vasca piena, usare 2,52 litri (2/3 galloni) di sgrassatore. Utilizzare 1,26 litri (1/3 di gallone) di sgrassatore se si sta pulendo un solo lato di una vasca a due compartimenti. Completare il riempimento della vasca con acqua calda. Il livello della soluzione deve trovarsi 1 pollice sopra la linea di riempimento.

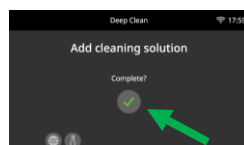


Sostanze chimiche

Sgrassatore per impieghi gravosi KAY® QSR oppure Diversey McD MD o McD FR

- 20 Dopo aver aggiunto la soluzione detergente**

Premere il pulsante ✓ una volta aggiunta la soluzione.



segue ►

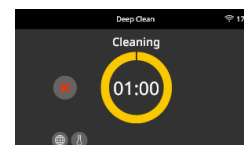
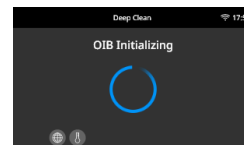
- 21 Avviare la pulizia profonda**
La soluzione raggiungerà una temperatura di 195 °F (91 °C). La soluzione deve sobbollire dolcemente per un'ora. Eseguire i passaggi dal 22 al 24 mentre il timer è in funzione.



Liquidi bollenti/vapore

L'acqua non deve mai arrivare a ebollizione, altrimenti potrebbe traboccare. Se l'apparecchio inizia a traboccare, interrompere la pulizia profonda premendo il pulsante X.

Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante la pulizia approfondita.



- 22 Pulire i cestelli per la frittura.**
Immergere i cestelli per la frittura nella soluzione detergente. Chiedere a un altro membro del team di toglierli una volta puliti e di portarli al lavello a tre vasche. Sciacquarli e asciugarli bene.



Allarme apparecchiatura

NON inserire nella soluzione bollente parti in alluminio, come la griglia che si trova sul fondo della vaschetta del filtro. La soluzione potrebbe sciogliere l'alluminio.

NOTA: Le griglie Sana sono realizzate in alluminio.

- 23 Pulire il supporto del cestello.**
Utilizzare il goofer stick (Fryer's Friend) per rimuovere la griglia di supporto del cestello dalla vasca.

Chiedere a un altro membro del team di portare la griglia al lavello a tre vasche e di sciacquarla accuratamente con acqua calda. Asciugare accuratamente.



Superfici bollenti

NOTA: Il supporto del cestino è molto caldo.



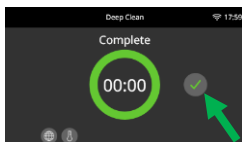
segue ►

Modalità di pulizia profonda del sistema JIB (continua)

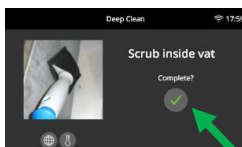
- 24 Pulire l'interno della vasca**
Strofinare le pareti laterali, anteriori e posteriori della vasca con il supporto per spugne Hi-Temp, una spugna abrasiva antigraffio e il detergente per friggitrice Kay QSR per rimuovere eventuali residui.



- 25 Pulizia terminata**
Dopo un'ora, il pannello di controllo visualizza il messaggio Completato ed emette un allarme. Premere il pulsante ✓ per disattivare l'allarme.



- 26 Pulire l'interno della vasca**
Utilizzare il supporto per spugne ad alta temperatura, una spugna abrasiva antigraffio e il detergente per friggitrice Kay QSR per strofinare le pareti laterali, anteriori e posteriori della vasca. Rimuovere eventuali residui rimasti. Utilizzare la spazzola Hi-Temp per pulizia di precisione per strofinare tra e sotto le serpentine, negli angoli delle vasche e in qualsiasi altra zona difficile da raggiungere.

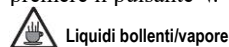


segue ►

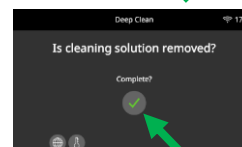
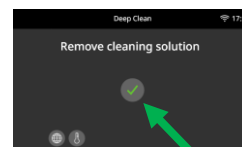
- 27 Rimuovere la soluzione dalla vasca.**
Il pannello di controllo visualizza il messaggio Rimuovere la soluzione detergente? Premere il pulsante ✓.

Seguire la procedura di pulizia profonda indicata da Kay Chemical o Diversey per rimuovere la soluzione.

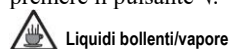
Una volta rimossa la soluzione, premere il pulsante ✓.



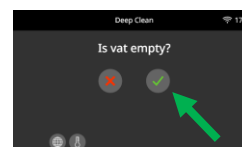
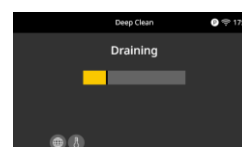
La soluzione sarà molto calda. Evitare gli schizzi.



- 28 Drenaggio**
Il pannello di controllo visualizza il messaggio Drenaggio mentre scarica la piccola quantità di soluzione rimasta nella vasca. Una volta svuotata la vasca, premere il pulsante ✓.



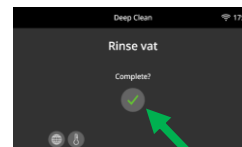
La soluzione sarà molto calda. Evitare gli schizzi.



- 29 Sciacquare la vasca con acqua.**
Sciacquare accuratamente la vasca con acqua calda (100 °F o 38 °C). Assicurarsi di aver inserito la vaschetta del filtro per raccogliere l'acqua di risciacquo. Ripetere l'operazione con altra acqua calda e pulita. Controllare il livello nel vaschetta del filtro per assicurarsi che non trabocchi. Potrebbe essere necessario svuotarla tra un risciacquo e l'altro.



- 30 Risciacquo completato**
Premere il pulsante ✓ al termine del risciacquo.



segue ►

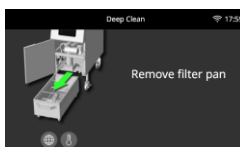
Modalità di pulizia profonda del sistema JIB (continua)

31 Rimuovere la vaschetta del filtro.

Rimuovere la vaschetta del filtro e svuotarla dall'acqua.

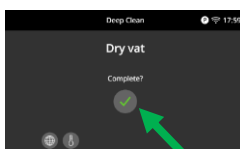


Superfici bollenti



32 Asciugare la vasca

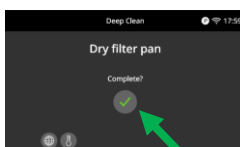
Pulire la vasca con un panno pulito e igienizzato. Asciugare accuratamente l'interno della vasca con carta assorbente. Premere il pulsante ✓ una volta che la vasca è asciutta e pronta per essere rimessa in funzione.



33 Asciugare la vasca

Pulire e asciugare la vaschetta del filtro.

Premere il pulsante ✓ una volta che la vasca è asciutta e pronta per essere riutilizzata.



34 Rimontare e inserire la vaschetta del filtro.

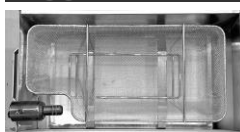
Rimontare la vaschetta del filtro con i relativi componenti.

1. Assicurarsi innanzitutto che la griglia sia installata.
2. Installare un tampone o carta filtro pulita.
3. Posizionare l'anello di fissaggio sopra al tampone o alla carta.
4. Inserire per ultimo il vassoio raccogli briciole.

Inserire la vaschetta del filtro, con tutti i componenti interni montati, all'interno dell'armadio della friggitrice.



Superfici bollenti



segue ►

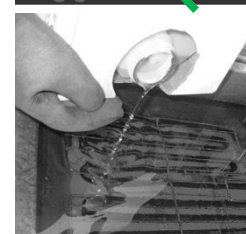
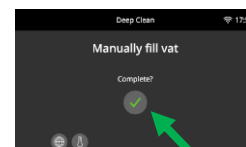
35 Riempire la vasca con olio.

Riempire manualmente la vasca con la quantità adeguata di olio.

Premere il pulsante ✓ quando la vasca è piena fino alla linea di livello minimo dell'olio.

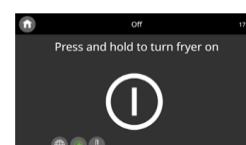


Manipolazione manuale



36 Tornare su OFF.

Il pannello di controllo torna in posizione OFF.



Perché	Rimuove l'olio caramellato dagli elementi riscaldanti (se elettrici) e dalla vasca di frittura.	
Tempo necessario	5 minuti di preparazione	15 minuti di preparazione; 60 minuti per vasca per completare l'operazione
Ora del giorno	Questa operazione può essere eseguita su una vasca alla volta oppure su più vasche contemporaneamente. Si potranno servire i clienti con le vasche di frittura rimaste	
Icone di pericolo	Sostanze chimiche Elettricità Liquidi bollenti/vapore Olio bollente Superfici bollenti Manipolazione manuale Parti mobili Oggetti/superfici taglienti Pavimenti scivolosi	

Strumenti e materiali



Grembiule, resistente al calore



Spazzola per pulizie di precisione Hi-Temp Ecolab



Secchio, in plastica



Secchio, panni puliti e igienizzati



Secchio, panni sporchi



Visiera protettiva



Schiumarola per friggitrice



Guanti in neoprene



Goofer Stick (Fryer's Friend) - utensile per la pulizia della friggitrice



Detergente per friggitrici KAY® QSR



Diversey McD MD



Sgrassatore KAY® QSR per impieghi gravosi



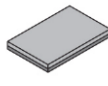
Diversey McD FR



Carta assorbente



Portaspugna e spugna Ecolab Hi-Temp



Spugna abrasiva antigraffio



Carrello per la rimozione dell'olio

Procedura: La pulizia profonda segue le procedure messe a punto da Kay Chemical o da Diversey. Oltre al presente messaggio, sono necessarie le loro istruzioni.

1 Preparazione per una pulizia profonda.

Indossare guanti in neoprene, un grembiule resistente al calore e una visiera protettiva. È necessario indossare questi dispositivi per tutta la durata della procedura.

Questa procedura deve essere eseguita su una sola vasca alla volta. Coprire le friggitrici adiacenti contenenti olio.

Verificare che i filtri della friggitrice siano al loro posto. Accendere almeno una ventola. La ventola deve rimanere accesa per tutta la durata della procedura.

Assicurarsi che il supporto del cestello sia posizionato correttamente nella vasca.



Allarme apparecchiatura

Per evitare l'attivazione accidentale del sistema antincendio, tenere accesa la ventola e lasciare i filtri della friggitrice al loro posto durante l'intera procedura.

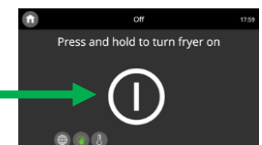
segue ►

2 Spegner la friggitrice.

Premere il pulsante di accensione/spegnimento per spegnere la friggitrice.



3 La friggitrice è SPENTA.



4 Premere il pulsante FILTRO

Premere il pulsante Filtro nella parte inferiore dello schermo per accedere al menu dei filtri.

Questa procedura deve essere eseguita su una sola vasca alla volta.



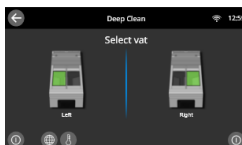
segue ►

Modalità di pulizia profonda del sistema di olio sfuso (continua)

5 (Solo per vasche divise)

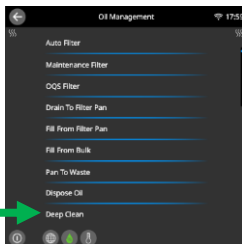
Selezionare vasca

Selezionare e premere la vasca da pulire.



6 Selezionare Pulizia profonda

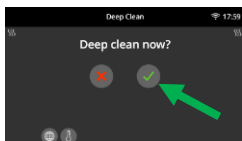
Scorrere verso il basso e selezionare Pulizia profonda.



7 Confermare pulizia profonda -

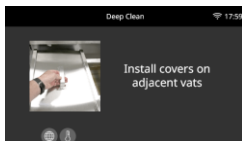
Premere il pulsante ✓

Premere il pulsante ✓ per continuare.



8 Coprire le vasche adiacenti

Installare i coperchi sulle vasche adiacenti per impedire che la soluzione detergente e/o l'acqua entrino in contatto con l'olio.

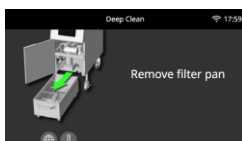


9 Rimuovere la vaschetta del filtro

Rimuovere la vaschetta del filtro.

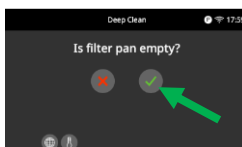


Superfici bollenti



10 Confermare che la vasca sia vuota

Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ per continuare.



11 Inserire la vaschetta del filtro

Inserire la vaschetta del filtro nella friggitrice.



Superfici bollenti

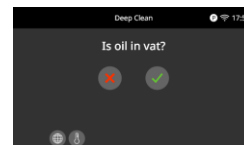


segue ►

12 Verificare lo stato dell'olio della vasca

Vasca piena di olio: Premere il pulsante X se nella vasca c'è dell'olio.

Vasca vuota: Premere il pulsante ✓ se la vasca è vuota. Passare al punto 24.

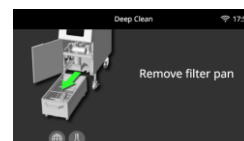


13 Rimuovere la vaschetta del filtro

Rimuovere la vaschetta del filtro.

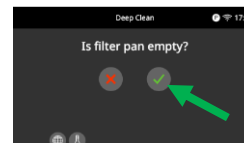


Superfici bollenti



14 Confermare che la vasca sia vuota

Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ per continuare.



15 Inserire la vaschetta del filtro

Inserire la vaschetta del filtro nella friggitrice.



Superfici bollenti



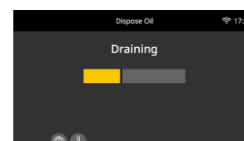
16 Drenaggio

L'olio defluisce nella vaschetta del filtro. Spingere eventuali residui di cibo fritto o altri sedimenti nella valvola di scarico, in modo che vengano espulsi.



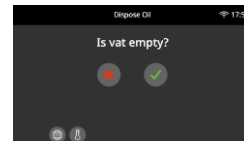
Olio bollente

L'olio potrebbe essere molto caldo. Evitare di spruzzare olio.



17 Confermare che la vasca sia vuota

Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ per continuare.

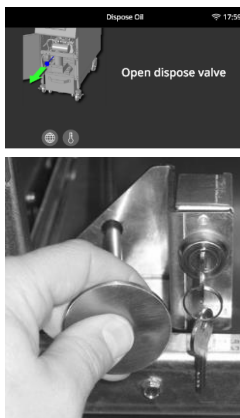


segue ►

Modalità di pulizia profonda del sistema di olio sfuso (continua)

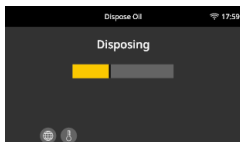
18 Aprire la valvola di scarico

Sbloccare la valvola e tirare completamente in avanti la manopola della valvola di scarico per avviare lo scarico.



19 Smaltimento

Il pannello di controllo visualizza il messaggio Smaltimento per quattro minuti mentre la pompa è in funzione.



20 Rimuovere la vaschetta del filtro

Rimuovere la vaschetta del filtro e assicurarsi che sia vuota. Se la vaschetta è vuota, rimuovere il cestello raccogli briciole, l'anello di fissaggio, il tampone/la carta filtro e la griglia.

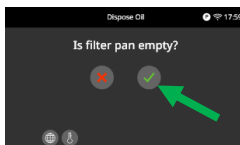


Superfici bollenti



21 Confermare che la vasca sia vuota

Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ per continuare. Altrimenti premere il pulsante X.

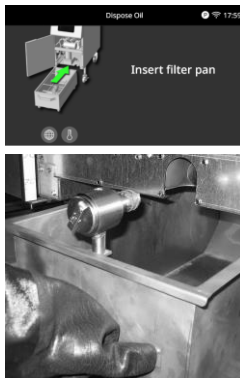


22 Sostituire la vaschetta del filtro

Posizionare la vaschetta del filtro **dopo aver rimosso tutti i componenti interni.** nuovamente nell'armadio della friggitrice.



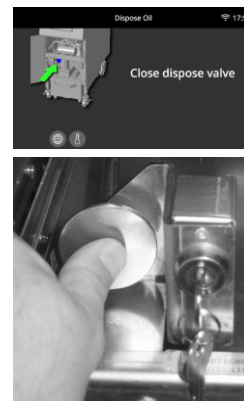
Superfici bollenti



segue | ►

23 Chiudere la valvola di scarico

Chiudere la valvola di scarico spingendo la manopola della valvola completamente verso la parte posteriore della friggitrice fino a quando non si blocca. Bloccare la maniglia.



24 Aggiungere lo sgrassatore e l'acqua calda nella vasca

Versare con cautela nella vasca lo sgrassatore KAY® QSR per impieghi gravosi o il Diversey McD MD o McD FR. Se si deve pulire una vasca piena, usare 2,52 litri (2/3 galloni) di sgrassatore. Utilizzare 1,26 litri (1/3 di gallone) di sgrassatore se si sta pulendo un solo lato di una vasca a due compartimenti. Completare il riempimento della vasca con acqua calda. Il livello della soluzione deve trovarsi 1 pollice sopra la linea di riempimento.

Per ulteriori indicazioni, consultare le istruzioni di Kay Chemical o Diversey relative alle procedure di pulizia approfondita delle friggitrici.



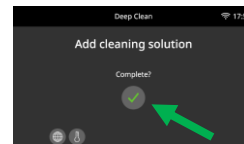
Sostanze chimiche

Sgrassatore per impieghi gravosi KAY® QSR oppure Diversey McD MD o McD FR



25 Dopo aver aggiunto la soluzione detergente

Premere il pulsante ✓ una volta aggiunta la soluzione.



segue ►

Modalità di pulizia profonda del sistema di olio sfuso (continua)

26 Avviare la pulizia profonda

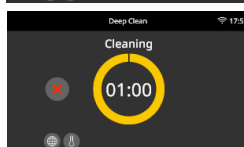
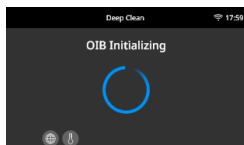
La soluzione raggiungerà una temperatura di 195 °F (91 °C). La soluzione deve sobbollire dolcemente per un'ora. Eseguire i passaggi dal 22 al 24 mentre il timer è in funzione.



Liquidi bollenti/vapore

L'acqua non deve mai arrivare a ebollizione, altrimenti potrebbe traboccare. Se l'apparecchio inizia a traboccare, interrompere la pulizia profonda premendo il pulsante X.

Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante la pulizia approfondita.



27 Pulire i cestelli per la frittura.

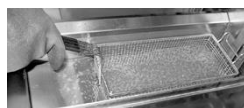
Immergere i cestelli per la frittura nella soluzione detergente. Chiedere a un altro membro del team di toglierli una volta puliti e di portarli al lavello a tre vasche. Sciacquarli e asciugarli bene.



Allarme apparecchiatura

NON inserire nella soluzione bollente parti in alluminio, come la griglia che si trova sul fondo della vaschetta del filtro. La soluzione potrebbe sciogliere l'alluminio.

NOTA: Le griglie Sana sono realizzate in alluminio.



28 Pulire il supporto del cestello.

Utilizzare il goofer stick (Fryer's Friend) per rimuovere la griglia di supporto del cestello dalla vasca.

Chiedere a un altro membro del team di portare la griglia al lavello a tre vasche e di sciacquarla accuratamente con acqua calda. Asciugare accuratamente.



Superfici bollenti

NOTA: Il supporto del cestino è molto caldo.



segue ►

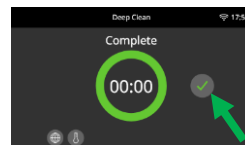
29 Pulire l'interno della vasca

Strofinare le pareti laterali, anteriori e posteriori della vasca con il supporto per spugne Hi-Temp, una spugna abrasiva antigraffio e il detergente per friggitrici Kay QSR per rimuovere eventuali residui.



30 Pulizia terminata

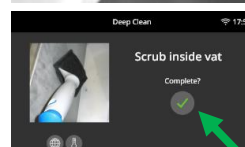
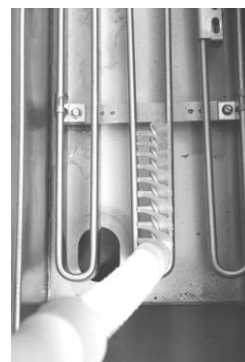
Dopo un'ora, il pannello di controllo visualizza il messaggio Completato ed emette un allarme. Premere il pulsante ✓ per disattivare l'allarme.



31 Pulire l'interno della vasca

Utilizzare il supporto per spugne ad alta temperatura, una spugna abrasiva antigraffio e il detergente per friggitrici Kay QSR per strofinare le pareti laterali, anteriori e posteriori della vasca. Rimuovere eventuali residui rimasti. Utilizzare la spazzola Hi-Temp per pulizia di precisione per strofinare tra e sotto le serpentine, negli angoli delle vasche e in qualsiasi altra zona difficile da raggiungere.

Una volta pulita la vasca, premere il pulsante ✓.



segue ►

Modalità di pulizia profonda del sistema di olio sfuso (continua)

- 32 Rimuovere la soluzione dalla vasca.**
Il pannello di controllo visualizza il messaggio Rimuovere la soluzione detergente? Premere il pulsante ✓.

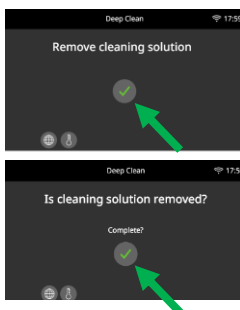
Seguire la procedura di pulizia profonda indicata da Kay Chemical o Diversey per rimuovere la soluzione.

Una volta rimossa la soluzione, premere il pulsante ✓.



Liquidi bollenti/vapore

La soluzione sarà molto calda. Evitare gli schizzi.

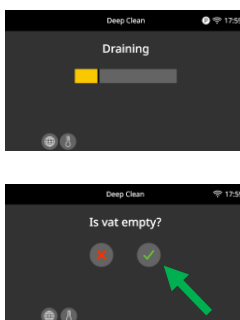


- 33 Drenaggio**
Il pannello di controllo visualizza il messaggio Drenaggio mentre scarica la piccola quantità di soluzione rimasta nella vasca. Una volta svuotata la vasca, premere il pulsante ✓.



Liquidi bollenti/vapore

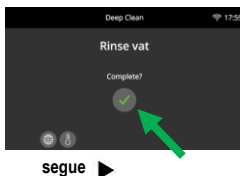
La soluzione sarà molto calda. Evitare gli schizzi.



- 34 Sciacquare la vasca con acqua.**
Sciacquare accuratamente la vasca con acqua calda (100 °F o 38 °C). Assicurarsi di aver inserito la vaschetta del filtro per raccogliere l'acqua di risciacquo. Ripetere l'operazione con altra acqua calda e pulita. Controllare il livello nel vaschetta del filtro per assicurarsi che non trabocchi. Potrebbe essere necessario svuotarla tra un risciacquo e l'altro.



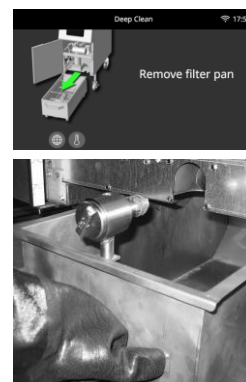
- 35 Risciacquo completato**
Premere il pulsante ✓ al termine del risciacquo.



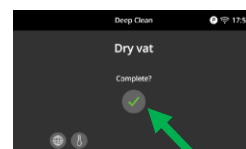
- 36 Rimuovere la vaschetta del filtro**
Rimuovere la vaschetta del filtro e svuotarla dall'acqua.



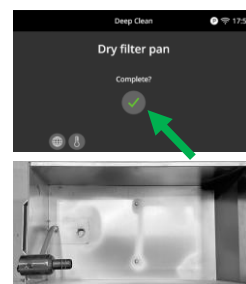
Superfici bollenti



- 37 Asciugare la vasca**
Pulire la vasca con un panno pulito e igienizzato. Asciugare accuratamente l'interno della vasca con carta assorbente. Premere il pulsante ✓ una volta che la vasca è asciutta e pronta per essere rimessa in funzione.



- 38 Asciugare la vasca**
Pulire e asciugare la vaschetta del filtro. Premere il pulsante ✓ una volta che la vasca è asciutta e pronta per essere riutilizzata.



- 39 Rimontare e inserire la vaschetta del filtro.**

Rimontare la vaschetta del filtro con i relativi componenti.

1. Assicurarsi innanzitutto che la griglia sia installata.
2. Installare un tampone pulito o carta filtro.
3. Posizionare l'anello di fissaggio sopra al tampone o alla carta.
4. Inserire per ultimo il vassoio raccogli briciole.

Inserire la vaschetta del filtro, con tutti i componenti interni montati, all'interno dell'armadio della friggitrice.

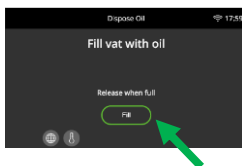


Superfici bollenti

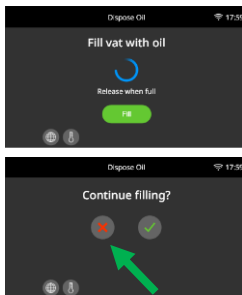


Modalità di pulizia profonda del sistema di olio sfuso (continua)

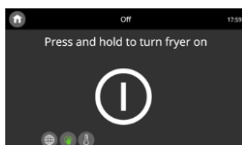
- 40 Riempire la vasca con olio.**
Tenere premuto il pulsante
Riempi per riempire la vasca.



- 41 Riempimento**
Rilasciare il pulsante quando la
vasca è piena fino alla linea di
livello minimo dell'olio. Premere
il pulsante ✓ per continuare a
riempire la vasca. Quando la
vasca è piena, premere il pulsante
X per uscire.



- 42 Tornare su OFF.**
Il pannello di controllo torna in
posizione OFF.



Perché

Se il limite massimo non funziona correttamente, ciò potrebbe causare gravi guasti alle apparecchiature e creare condizioni di pericolo. Non utilizzare mai una friggitrice con un limitatore di temperatura massima difettoso. Eseguire questo test quando la friggitrice non verrà utilizzata per un'ora e si deve procedere al cambio dell'olio. Una volta completato il test, gettare via l'olio.

Tempo necessario

45 minuti di preriscaldamento della friggitrice

25 minuti per ogni vasca

Lasciare raffreddare l'olio per 1 ora prima di smaltirlo.

Ora del giorno

Dopo la chiusura. Eseguire questo test quando è il momento di cambiare l'olio da cucina.

Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: durante i periodi di minore affluenza, quando è previsto il cambio dell'olio

Icone di pericolo

Liquidi bollenti/vapore



Olio bollente



Superfici bollenti

Strumenti e materiali

Carrello per la rimozione dell'olio



Guanti in neoprene

Procedura**1 Preparazione per i test.**

Verificare che sia previsto il cambio dell'olio nella friggitrice. Al termine della procedura, l'olio deve essere smaltito.

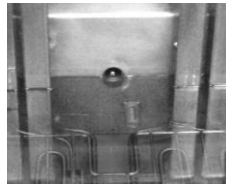
Controllare il livello dell'olio nella friggitrice. Dovrebbe trovarsi in corrispondenza della linea superiore Livello dell'olio.

Assicurarsi che la friggitrice sia accesa. Lasciare che la friggitrice raggiunga la temperatura impostata. La temperatura dell'olio deve essere pari o superiore al valore di riferimento di 335 °F (168 °C).

Controllare la temperatura dell'olio premendo il pulsante della temperatura.

Verificare che i filtri antigrasso della cappa siano al loro posto e accendere le ventole. Le ventole devono rimanere accese per tutta la durata della procedura.

Durante questa procedura, l'olio nella friggitrice viene portato a temperature molto elevate. L'olio potrebbe fumare leggermente e sarà estremamente caldo.



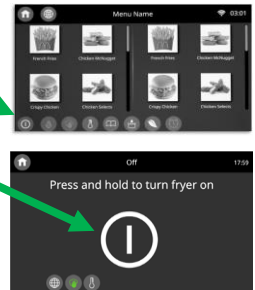
segue ►

2 Spegner il pannello di controllo

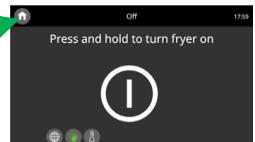
Premere il pulsante di spegnimento.



Superfici bollenti

**3 Premere il tasto Home**

Premere il pulsante Home.

**4 Premere il pulsante manutenzione**

Premere il pulsante Service (Manutenzione).



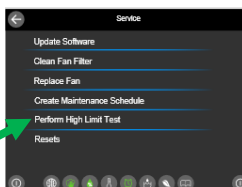
segue ►

Verifica dei controlli sui limiti massimi (continua)

5 Selezionare Esegui test del limite massimo

Selezionare Esegui test del limite massimo.

Digitare 1 6 5 0 per accedere.



6 (Solo per vasche divise)

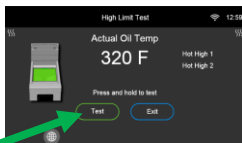
Selezionare vasca

Selezionare e premere la vasca da testare.



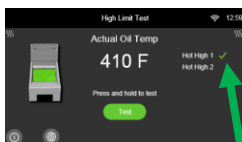
7 Tenere premuto il pulsante

Tenere premuto il pulsante Test per avviare il test del limite massimo. Durante il test, il pannello di controllo visualizza la temperatura della vasca.



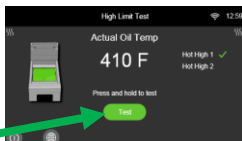
8 Temperature delle vasche

Il pannello di controllo visualizza un segno di spunta verde accanto a "Hot Hi 1" quando la vasca raggiunge $\pm 10^\circ\text{F}$ ($210^\circ\text{C} \pm 12^\circ\text{C}$). Nei pannelli di controllo utilizzati nell'Unione Europea (quelli con il marchio CE), la temperatura è di 395°F (202°C).



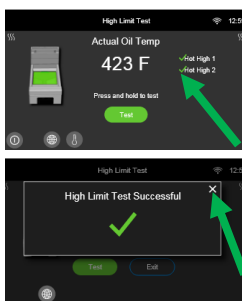
9 Tenere premuto il pulsante

Il pannello di controllo visualizza il messaggio Premere e tenere premuto per eseguire il test. Continuare a premere il pulsante Test.



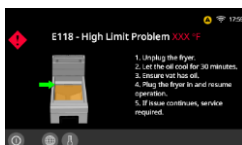
10 Limite massimo attivato

Il pannello di controllo visualizza un segno di spunta verde accanto a "Hot High 2" quando il limite massimo si attiva tra i 423°F e i 447°F (da 217°C a 231°C), seguito dal messaggio Test del limite massimo riuscito. Premere la X nell'angolo in alto a destra per chiudere il messaggio.



11 Errore di limite massimo

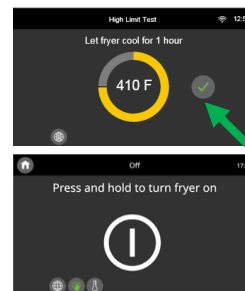
Se il limite di temperatura massima non si attiva, il pannello di controllo visualizzerà il codice E118 – Problema al limite di temperatura massima. In tal caso, scollegare immediatamente l'alimentazione e contattare l'assistenza.



segue ►

12 Quando l'olio si è raffreddato, spegnere l'apparecchio.

Quando la vasca si raffredda al di sotto dei 400°F (204°C), premere il pulsante ✓ per uscire e tornare alla modalità OFF.



13 Smaltire l'olio.

Smaltire l'olio dopo aver effettuato una prova del limite massimo. Utilizzare l'MSDU (carrello per la raccolta dell'olio) per smaltire l'olio. Se si utilizza un sistema centralizzato dell'olio, seguire le procedure previste per lo smaltimento dell'olio esausto.



14 Verificare i controlli relativi ai limiti massimi per tutte le friggitrici rimanenti.

Ripetere i passaggi da 3 a 13 per tutte le altre friggitrici.

Perché

Per mantenere in buono stato la pompa con filtro della friggitrice

Tempo necessario

2 minuti di preparazione

5 minuti per completarlo

Ora del giorno

All'apertura, la friggitrice deve essere fredda

Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: Durante un periodo di scarsa affluenza, quando è possibile spegnere la friggitrice

Icone di pericolo



Olio bollente

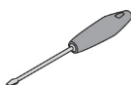


Superfici bollenti

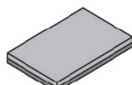
Strumenti e materiali



O-ring per la vaschetta del filtro



Cacciavite a punta piatta



Spugna antigraffio

Procedura

1 Preparare la friggitrice per la procedura.

Verificare che la friggitrice sia fredda. Questa operazione va eseguita solo quando la friggitrice è fredda e la vaschetta del filtro è vuota.



2 Rimuovere la vaschetta del filtro.

Estrarre la vaschetta del filtro dall'armadio della friggitrice.



3 Pulire i tubi di aspirazione.

Pulire i tubi di aspirazione maschio e femmina con una spugna antigraffio.



segue ►

4



Olio bollente



Superfici bollenti

Sostituire l'O-ring.

Rimuovere gli O-ring dall'ugello maschio della vaschetta. Sostituire l'O-ring con uno nuovo. Gli O-ring possono essere acquistati presso il centro di assistenza autorizzato più vicino.

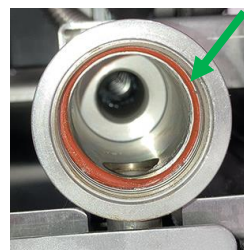
Utilizzare la chiave per filtri e ruotare il prefiltro verso sinistra per rimuoverlo.

Pulire il filtro con acqua e sapone.

Sostituire l'O-ring all'interno dell'alloggiamento del prefiltro con un O-ring nuovo.

⚠ Allarme apparecchiatura

Utilizzare esclusivamente l'O-ring di ricambio fornito dal produttore. Questi anelli sono realizzati appositamente per l'uso con oli da cucina caldi. Per questo scopo non è possibile utilizzare O-ring generici.



5 Reinstallare la vaschetta del filtro.

Reinstallare la vaschetta all'interno dell'armadio della friggitrice.



Perché Per mantenere la friggitrice in buone condizioni.

Tempo necessario Ci vogliono 45 minuti a ventola per completare l'operazione.

Ora del giorno Dopo l'orario di lavoro. Per i ristoranti aperti 24 ore su 24: Durante un periodo di scarsa affluenza, quando è possibile spegnere la friggitrice.

Icone di pericolo



Superfici bollenti



Elettricità

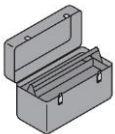


Sostanze chimiche



Oggetti/superfici taglienti

Strumenti e materiali



Strumenti forniti dal tecnico



Sgrassatore KAY® QSR per impieghi gravosi



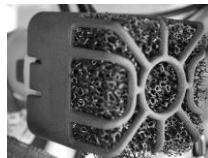
Diversey McD MD



Carta assorbente

Procedura (solo per le unità a gas)

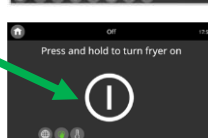
- Pulire e calibrare il gruppo filtro della ventola di combustione.**
Pulire il gruppo filtro della ventola di combustione.



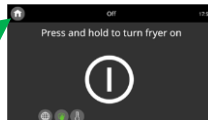
- Spegnere il pannello di controllo**
Premere il pulsante di spegnimento.



Superfici bollenti



- Premere il tasto Home**
Premere il pulsante Home.

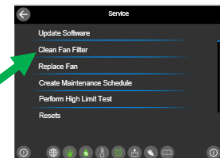


- Premere il pulsante Manutenzione**
Premere il pulsante Service (Manutenzione).



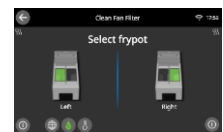
segue ►

- Selezionare Pulisci filtro ventola**
Selezionare **Pulisci filtro ventola**



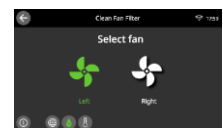
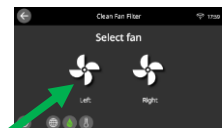
- Selezionare la vasca di frittura (se del caso)**

Selezionare la vasca di frittura, se del caso.

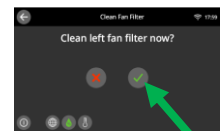


- Selezionare la ventola**

Selezionare e premere la ventola sinistra o destra per pulirla. La ventola diventa verde.



- Premere il pulsante ✓**
Il pannello di controllo visualizza il messaggio Pulire ora il filtro della ventola sinistra o destra?
Premere il pulsante ✓ per continuare.



segue ►

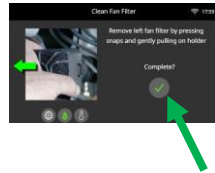
Pulizia e calibrazione della ventola dell'aria di combustione

Gruppo filtro (continua)

9 Rimuovere il filtro

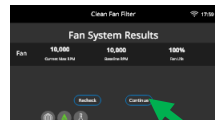
Aprire lo sportello e rimuovere il filtro della ventola premendo i ganci di fissaggio su entrambi i lati del supporto e tirando delicatamente il supporto.

Al termine, premere il pulsante ✓ per continuare.



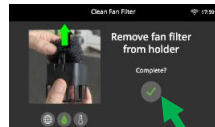
10 Calibrazione della ventola

Il test di calibrazione della ventola è in corso. Premere Ricontrolla o Continua.



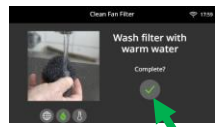
11 Rimuovere il filtro dal supporto

Rimuovere il filtro dal portafiltro. Al termine, premere il pulsante ✓ per continuare.



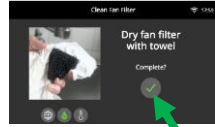
12 Lavare il filtro

Lavare il filtro con acqua calda. Al termine, premere il pulsante ✓ per continuare.



13 Asciugare il filtro

Asciugare il filtro con un panno. Al termine, premere il pulsante ✓ per continuare.



14 Inserire il filtro nel supporto

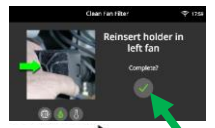
Inserire il filtro nel portafiltro. Al termine, premere il pulsante ✓ per continuare.



15 Reinserire il supporto del filtro

Rimontare il supporto del filtro sul gruppo ventola. Assicurarsi che i bottoni a pressione siano ben fissati.

Al termine, premere il pulsante ✓ per continuare.



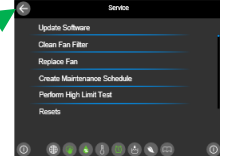
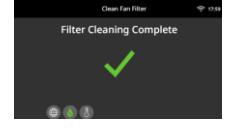
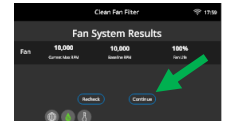
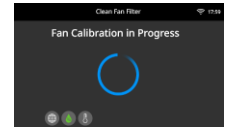
segue ►

16 Calibrazione della ventola

Il test di calibrazione della ventola viene eseguito nuovamente.

Premere Continua.

Premere il pulsante Indietro.



Perché

Frymaster raccomanda di far ispezionare questa apparecchiatura da un tecnico dell'assistenza autorizzato dal produttore almeno una volta all'anno. Ciò contribuirà a garantire che le attrezzature siano in condizioni di sicurezza e funzionino al massimo delle loro prestazioni.

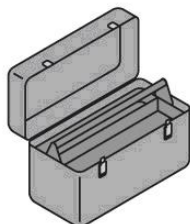
Tempo necessario

N/A

1 ora per ogni friggitrice per completare l'ispezione

Ora del giorno

L'ispezione deve essere programmata dal negozio per garantire che l'attività non debba essere interrotta e per consentire al tecnico di accedere adeguatamente alle attrezzature.

Icone di pericolo**Strumenti e materiali**

Strumenti forniti dal tecnico

Procedura**SOLO TECNICI QUALIFICATI****1 Ispezione dell'armadio**

Ispezionare l'armadio, sia internamente che esternamente, sul lato anteriore e posteriore, verificando l'eventuale presenza di eccessivi accumuli di olio.



Superfici bollenti

2 Ispezione degli elementi

Verificare che gli elementi riscaldanti siano in buone condizioni e che non presentino accumuli di carbonio o olio caramellato. Controllare che gli elementi non presentino segni di funzionamento prolungato a secco.

3 Ispezione dell'inclinazione

Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente durante il sollevamento e l'abbassamento degli elementi e che i cavi degli elementi non si impiglino e/o non subiscano sfregamenti.

segue ►

4 Controllare il tempo di recupero della friggitrice.

Verificare il tempo di recupero più recente della friggitrice su tutte le vasche, seguendo la procedura descritta in FR7 M1. Il tempo di recupero più recente deve essere inferiore a 1:40 (un minuto e quaranta secondi).

Se il tempo di recupero della friggitrice è inferiore a 1:40 (un minuto e quaranta secondi). La procedura per questa vasca è terminata. Andare al punto 6.

5 Se necessario, regolare la friggitrice.

Se il tempo di recupero della friggitrice non è accettabile, controllare i seguenti elementi sulla friggitrice. Se si riscontra qualche problema, correggerlo come indicato.

Solo per le friggitrice elettriche: verificare che le spine di alimentazione di grandi dimensioni siano inserite correttamente nella presa. Regolare secondo necessità. Passare al punto 6.

6 Controllo dell'assorbimento di corrente

Verificare che l'assorbimento di corrente dell'elemento riscaldante rientri nell'intervallo consentito, come indicato sulla targhetta identificativa dell'apparecchiatura.

segue ►

Ispezione annuale (solo friggitrici elettriche) (continua)

7 Controllo della sonda

Verificare che le sonde di temperatura, AIF, ATO, del sensore di livello dell'olio (OIB) e di limite massimo siano collegate correttamente, serrate e funzionanti, e che gli elementi di fissaggio e le protezioni delle sonde siano presenti e installati correttamente.

8 Ispezione dei componenti elettrici

Verificare che i componenti della scatola dei componenti (ad es. pannello di controllo dello schermo touch, scheda HCB, ventole, ecc.), i componenti della scatola dei contattori (ad es. contattori, ecc.), i componenti della scatola SCB (ad es. scheda SCB, relè, VFD, ventole, ecc.) e le scatole di alimentazione situate tra le vasche siano in buone condizioni e prive di accumuli di olio o altri detriti.

9 Controllo dei collegamenti elettrici

Verificare che i collegamenti elettrici della scatola dei componenti, della scatola SCB, delle scatole di alimentazione e della scatola dei contattori siano ben fissati e che il cablaggio sia in buone condizioni.

10 Controllo dei dispositivi di sicurezza

Verificare che tutti i dispositivi di sicurezza (ad esempio, protezioni dei contattori, interruttori, pulsanti di ripristino, ecc.) siano presenti e funzionino correttamente.

11 Esame della vasca di frittura

Verificare che la vasca di frittura sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento della vasca sia in condizioni idonee all'uso.

12 Ispezione del cablaggio

Verificare che tutti i cablaggi e i collegamenti siano ben fissati e in buone condizioni.

13 Ispezione delle tubazioni dell'olio

Controllare che non vi siano perdite in tutte le tubazioni di ritorno dell'olio e di scarico e verificare che tutti i raccordi siano ben serrati.

Perché

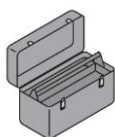
Frymaster raccomanda di far ispezionare questa apparecchiatura da un tecnico dell'assistenza autorizzato dal produttore almeno una volta all'anno. Ciò contribuirà a garantire che le attrezzature siano in condizioni di sicurezza e funzionino al massimo delle loro prestazioni.

Tempo necessario

1,5 ore per completare l'operazione

Ora del giorno

L'ispezione deve essere programmata dal negozio per garantire che l'attività non debba essere interrotta e per consentire al tecnico di accedere adeguatamente alle attrezzature.

Icone di pericolo**Strumenti e materiali**

Strumenti forniti dal tecnico

Procedura**SOLO TECNICI QUALIFICATI****1 Ispezione dell'armadio**

Ispezionare l'armadio della friggitrice, sia internamente che esternamente, sul lato anteriore e posteriore, verificando l'eventuale presenza di eccessivi accumuli di olio.



Superfici bollenti

2 Controllare la pressione del gas secondo le norme.

Contattare la società del gas locale o un'azienda di assistenza per verificare la pressione del gas in uscita da ciascuno dei regolatori della friggitrice.

Per il gas naturale, la pressione deve essere di 3,0 pollici in colonna d'acqua. W.C.

(76 mm W.C.) Per il gas propano, la pressione deve essere di 8,25 pollici in colonna d'acqua. W.C. (210 mm W.C.)

Se la pressione non è conforme a tali standard, chiedere all'azienda di assistenza o alla società del gas di regolarla in modo che sia conforme allo standard.

3 Controllo della sonda

Verificare che i sensori di temperatura, ATO (rabbocco automatico dell'olio), AIF (filtrazione automatica intermittente), OIB (Oil Is Back) e la sonda del limitatore di alta temperatura siano collegati correttamente, saldamente fissati e funzionino correttamente, e che gli elementi di fissaggio e le protezioni delle sonde siano presenti e installati correttamente.

4 Pulire e sostituire il tubo di sfiato della valvola del gas.

Pulire e sostituire il tubo di sfiato della valvola del gas (se presente). Attenersi alla procedura di pulizia indicata nel manuale di manutenzione.

segue ►

5 Pulire i filtri della ventola dell'aria di combustione.

Pulire i filtri della ventola dell'aria di combustione. Seguire la procedura di pulizia indicata nella scheda FR7 Q5 PM.

6 Controllare il tempo di recupero della friggitrice.

Verificare il tempo di recupero più recente della friggitrice su tutte le vasche, seguendo la procedura indicata nella scheda FR7 M1 PM. Il tempo di recupero più recente dovrebbe essere inferiore a 2:25 (due minuti e venticinque secondi). In caso contrario, controllare i filtri dell'aria.

7 Controllo dei dispositivi di sicurezza

Verificare che tutti i dispositivi di sicurezza (ad esempio interruttori di sicurezza, interruttori di ripristino, ecc.) siano presenti e funzionino correttamente.

8 Esame della vasca di frittura

Verificare che la vasca di frittura sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento della vasca sia in condizioni idonee all'uso.

9 Ispezione del cablaggio

Verificare che tutti i cablaggi e i collegamenti siano ben fissati e in buone condizioni.

10 Ispezione delle tubazioni dell'olio

Controllare che non vi siano perdite in tutte le tubazioni di ritorno dell'olio e di scarico e verificare che tutti i raccordi siano ben serrati.

11 Ripetere la procedura sulle altre friggitrice.

Ripetere i passaggi dal 2 al 10 per ciascuna delle restanti vasche della friggitrice.