

Frymaster

Model numaraları BIELA14 ve BIGLA30
LOV – Düşük Yağ Hacmi

Günlük bakım işleri

- FR 3 D1 Fritözün temizlenmesi
FR 3 D2 Filtre bakımı

Haftalık bakım işleri

- FR 3 W1 Fritözün arkasının temizlenmesi

İki haftalık bakım işleri

- FR 3 B1 Fritözün kalibre edilmesi

Aylık bakım işleri

- FR 3 M1 Fritöz hazır olma süresinin kalibre edilmesi
FR 3 M2 Yağ Sensörünün Temizlenmesi

Üç aylık bakım işleri

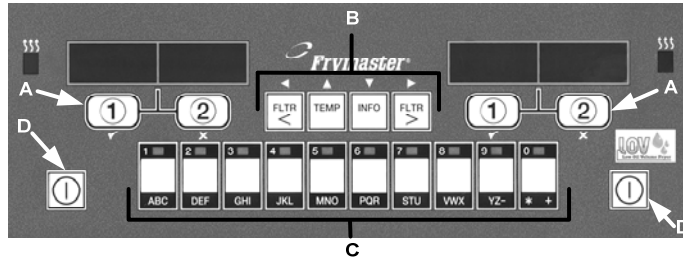
- FR 3 Q1 Derin Temizlik, Jib Sistemi
FR 3 Q2 Derin Temizlik, dökme yağ sistemi
FR 3 Q3 Üst Limit Kontrolü
FR 3 Q4 O-Ring kontrolü

Yıllık bakım işleri

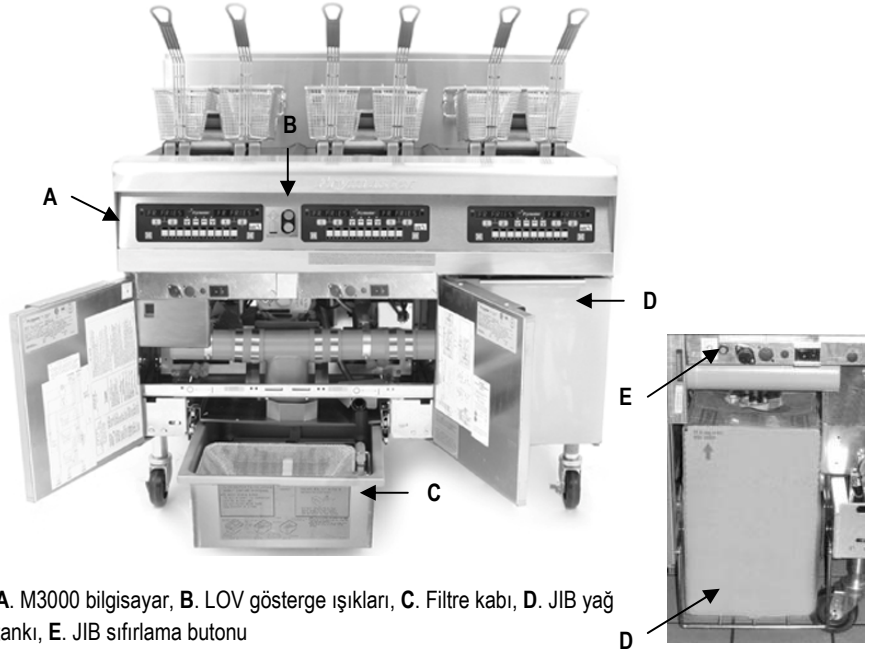
- FR 3 A1-T Servis tarafından inceleme (Yalnız elektrikli fritözler)
FR3 A2-T Servis tarafından inceleme (Yalnız gazlı fritözler)

Bilgisayar modeli M3000

A. Pişirme döngüsü butonları, B. Filtre, Sıcaklık, Bilgi, Programlama ve Gezinme butonları, C. Ürün Butonları, D. AÇMA/KAPATMA



Model BIELA14



A. M3000 bilgisayar, B. LOV göstere ışıkları, C. Filtre kabı, D. JIB yağ tankı, E. JIB sıfırlama butonu

⚠ Tehlikeler

Bu semboller muhtemel kişisel yaralanma riskine karşı sizi uyarır.

▨ Donanım uyarıları






Bir yöntem uygularken donanıma zarar vermektten nasıl kaçınılabileceği hakkında bilgi almak için bu sembole bakın.

★ İp uçları

Bir yöntemin nasıl uygulanacağı hakkında yararlı ip uçları edinmek için bu sembole bakın.

3/2013 Turkish



| | | |
|--------------------------|--|---|
| Niçin | Karamel haline gelmiş yağı fritözden temizlemek ve ısıtma elemanı göbeğini temizlemek için. | |
| Gerekli süre | Hazırlamak için 5 dakika | Tamamlamak için 15 dakika (kap başına 5 dakika) |
| Günün zamanı | Düşük hacimli saatlerde | 24-saat açık restoranlar için: geceleyin veya düşük hacimli saatlerde |
| Tehlike simgeleri |  Sıcak Yağ  Sıcak Yüzeyler  Keskin Cisimler/Yüzeyler  Elektrik  Kimyasal Maddeler | |

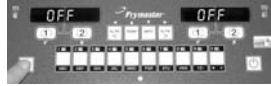
Araçlar ve gereçler



Yöntem

1 Fritözleri Kapatın.

Tüm fritözlerin elektrik düğmelerini kapalı konuma çevirin.



2 Koruyucu donanım giyin.

Isıya dayanıklı önlük, yüz siperliği ve neopren eldiven dahil olmak üzere McDonald's onaylı tüm koruyucu donanımı kullanın.

Bu yöntem her seferinde yalnız bir kızartma kabı için uygulanmalıdır.



Sıcak Yağ

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir.



3 Isıtma elemanı göbeğini ön ve üst tarafını temizleyin (yalnız elektrikli).

Isıya dayanıklı eldiven giyin ve kapakları kızartma kabına düzgün yerleşmesine dikkat ederek kapların üzerine koyun.



Sıcak Yağ



Sıcak Yüzeyler

Bir Yüksek Sıcaklık tamponunun üzerine az miktarda QSR Fritöz Temizleyici alın (yalnız elektrikli). Yüksek Sıcaklık tamponunu kullanarak ısıtma elemanının göbeğinin çevresini ve etrafındaki muhafaza bölgesini temizleyin.

Bu bölge temizlendikten sonra dezenfektan ile ıslatılmış bir havlu ile fazlalığı silin.

Havludan sıcak yağın olduğu yere çözeltili damlamamasına dikkat edin.



Fritözlerin Günlük Temizliği (devam)

Kızartma kabının kapağını alın ve fritöz dostunu kullanarak sepet rafı alıp kenara koyun. Fritöz dostunu kullanarak ısıtma elemanlarını kaldırın.



Kızartma kabı kapaklarını tekrar takın ve kağıt havlu kullanarak ısıtma elemanlarındaki fazla yağı silin.



4 Isıtma elemanı göbeğini alt tarafını temizleyin (yalnız elektrikli).

Yüksek Sıcaklık tamponuna az miktarda QSR Fritöz Temizleyici sürün.

Yüksek Sıcaklık tamponunu kullanarak ısıtma elemanının göbeğinin alt tarafını ve etrafındaki muhafaza bölgesini temizleyin.

Bu bölge temizlendikten sonra dezenfektan ile ıslatılmış bir havlu ile fazlalığı silin.

Havludan sıcak yağın olduğu yere çözelti damlamamasına dikkat edin.


Kızartma kabının kapağını alın. Fritöz dostunu kullanarak ısıtma elemanlarını indirin ve sepet rafı tekrar takın.




5 Yüzeyleri silin.

Temiz ve dezenfektan ile ıslatılmış bir havluya Ağır Hizmet Yağ Temizleyici çözeltisi püskürtün ve fritözün tüm yüzeylerini iyice silerek birikmiş yağı ve kiri temizleyin. Havludan sıcak yağın olduğu yere çözelti damlamamasına dikkat edin. Yüzeyi kendi kendine kurumaya bırakın.



 **Sıcak Yüzeyler**

 **Sıcak Yağ**

Fritözdeki yağ çok sıcak olabilir.

 **Ekipman Uyarısı**

Donanımı silerken elektrikli bileşenlere su damlatmamaya daima dikkat edin.

6 Diğer kızartma kapları için tekrarlayın.

| | | |
|---------------------|---|--|
| Niçin | Kızartma kabındaki kırıntıları temizler ve yağın ömrünü uzatmak için yağı tamamen filtre eder | |
| Gerekli süre | Hazırlamak için 5 dakika | Tamamlamak için kızartma kabı başına 10 dakika |
| Günün zamanı | Düşük hacimli saatlerde. | |

| | | | | | |
|--------------------------|---|--|--|---|--|
| Tehlike simgeleri |  Kimyasal Maddeler |  Elektrik |  Sıcak Sıvılar/Buhar |  Sıcak Yağ |  Sıcak Yüzeyler |
| |  El ile Taşıma |  Hareketli Parçalar |  Keskin Cisimler/Yüzeyler |  Kaygan Zeminler | |

Araçlar ve gereçler



Eldiven, filtreleme



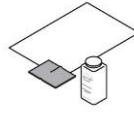
Yüz siperliği



Önlük, ısıya dayanıklı



Ecolab Yüksek Sıcaklık Tampon Tutucu ve Tampon



Dahili filtreleme sistemleri için McFiltering Kiti



Ecolab Yüksek Sıcaklık Detay Fırçası



KAY® QSR Fritöz Temizleyici



KAY® SolidSense Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC)

Yöntem

- 1 Koruyucu donanım giyin**
Isıya dayanıklı önlük, yüz siperliği ve neopren eldiven dahil olmak üzere McDonald's onaylı tüm koruyucu donanımı kullanın.

Bu yöntem her seferinde yalnız bir kızartma kabı için uygulanmalıdır.



Sıcak Yağ

Sıcak yağ ciddi yanıklara neden olabilir.

- 2 Filtre kabını kontrol edin**
Filtre boşaltma kabının ve kap kapağının düzgün şekilde yerlerinde olmasına dikkat edin.



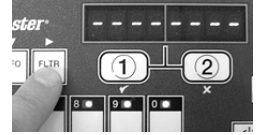
Uç

Filtre kabı düzgün şekilde yerinde olmadığı takdirde INSERT PAN (kabı yerleştir) mesajı görüntülenir.

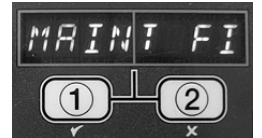


- 3 FİLTRE düğmesine basın ve basılı tutun**

Filtreleme işleminden en iyi sonucu almak için fritöz açık ve yağ sıcak olmalıdır. Kontrol cihazı FILTER MENU (filtre menüsü) yazısı AUTO FILTER (otomatik filtre) haline dönecek şekilde gösterinceye kadar filtre düğmesine basın ve üç saniye basılı tutun.



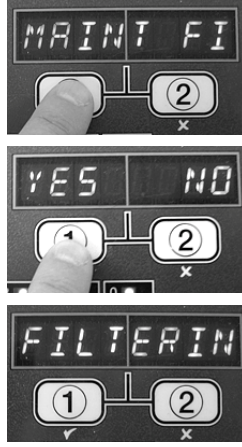
- 4 INFO düğmesine basın**
INFO düğmesine basın, kontrol cihazı MAINT FILTER (maint filtre) yazısını gösterir.



devam ►

Filtre Bakımı (devam)

- 5 ✓ düğmesine basın
✓ düğmesine basın, kontrol cihazı MAINT FILTER (maint filtre)? yazısı ile birlikte YES NO (evet hayır) yazısını değişken şekilde gösterir. YES (evet) için ✓ düğmesine basarak yağı boşaltın. Kontrol cihazında FILTERING.(filtre ediliyor) yazısı görünür. HAYIR için X düğmesine basın, kontrol cihazı normal çalışma şekline döner.



- 6 Isıtma elemanlarını kaldırın (yalnız elektrikli)

Yağ boşaldıktan sonra menteşeli elemanları yükseltin.

⚠ Sıcak Yüzeyler

Elemanları yükseltirken koruyucu eldiven giyin aksi takdirde yanıklar oluşabilir.

⚠ Ekipman Uyarısı

Elemanların ortasındaki sondaya zarar vermemeye dikkat edin.



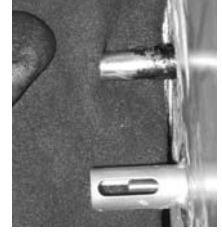
- 7 Kızartma kabının içini ovalayın
Yüksek Sıcaklık Tampon Tutucu, tampon ve az miktarda KAY QSR Fritöz Temizleyici kullanarak kızartma kabının iç tarafından duvarları, köşeleri ve dip tarafı ovalayın. Yüksek Sıcaklık Detay Fırçayı kullanarak ısıtma elemanındaki (yalnız elektrikli), kızartma kabı köşelerindeki ve zor erişilen diğer yerlerdeki döküntüleri temizleyin.

⚠ Ekipman Uyarısı

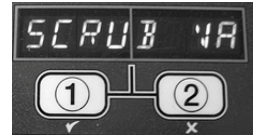
Sondalara zarar vermemeye dikkat edin



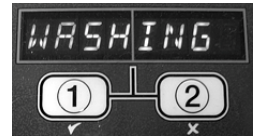
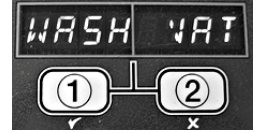
- 8 Yağ sensörünü ovalayın (yalnız gazlı).
Yüksek Sıcaklık Tamponunu ve fritöz temizleyiciyi kullanarak yağ sensöründe karamela haline gelmiş yağı temizleyin. Tüm kalıntıları kağıt havlular ile silin.



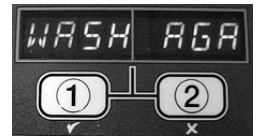
- 9 Ovalama tamamlanmıştır
Kızartma kabı temizlendikten ve kontrol cihazında SCRUB BAT COMPLETE? (kızartma kabı ovalaması tamam mı?) yazısı ile birlikte YES (evet) yazısı değişken şekilde belirldikten sonra ✓ düğmesine basın.



- 10 Yıkama
Kontrol cihazı KIZARTMA WASH VAT? (kabı yıkansın mı?) yazısı ile birlikte YES (evet) yazısını değişken şekilde gösterir. Isıtma elemanlarını alçaltın ve ✓ düğmesine basın. Kızartma kabında yağ devrederken kontrol cihazında WASHING (yıkıyor) yazısı belirir.



- 11 Tekrar yıkama
Yıkama döngüsü tamamlandıktan sonra kontrol cihazında WASH AGAIN? (tekrar yıkansın mı?) yazısı ile birlikte YES NO (evet hayır) yazısı değişken şekilde belirir. Kızartma kabı temiz ise X düğmesine basın. Kızartma kabı temiz değil ise ✓ düğmesine basın, adım 10 tekrarlanır.

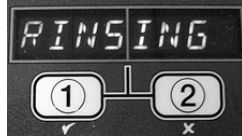


devam ▶

Filtre Bakımı (devam)

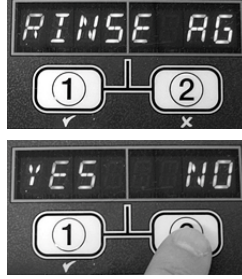
12 Durulama

Kızartma kabında yağ durulaması yapılırken kontrol cihazında RINSING (durulanıyor) yazısı belirir.



13 Tekrar durulama

Durulama döngüsü tamamlandıktan sonra kontrol cihazı RINSE AGAIN? (tekrar durulansın mı?) yazısı ile birlikte YES NO (evet hayır) yazısını değişken şekilde gösterir. Kızartma kabı temiz ise X düğmesine basın. Kızartma kabı temiz değil ise ✓ düğmesine basın, adım 12 tekrarlanır.



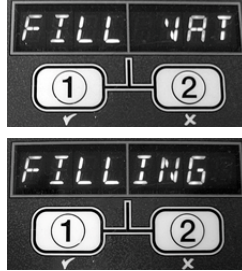
14 Parlatma

Kontrol cihazı POLISH? (parlatılsın mı?) yazısı ile birlikte YES NO (evet hayır) yazısını değişken şekilde gösterir. YES (evet) için ✓ düğmesine basın. Filtre sisteminde 5 dakika boyunca yağ devredilirken kontrol cihazında POLISHING (parlatılıyor) yazısı ile birlikte geri sayım saati değişken şekilde gösterilir.



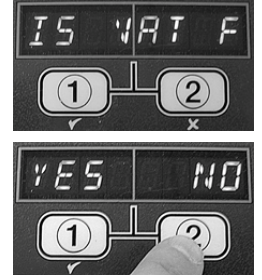
15 Kızartma kabını doldurun

Parlatma döngüsü tamamlandıktan sonra kontrol cihazı FILL VAT? (kızartma kabı doldurulsun mu?) yazısı ile birlikte YES (evet) yazısını değişken şekilde gösterir. YES (evet) için ✓ düğmesine basın; kontrol cihazında FILLING (dolduruluyor) yazısı belirir ve kızartma kabına yağ doldurulur.



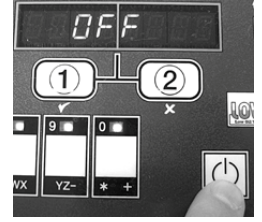
16 Kızartma Kabı Dolu Mu?

Kızartma kabı dolduktan sonra kontrol cihazı VAT FULL? (kızartma kabı dolu mu?) yazısı ile birlikte YES NO (evet hayır) yazısını değişken şekilde gösterir. Kızartma kabı dolu ise ✓ düğmesine basın. Kızartma kabı dolu değil ise pompayı tekrar çalıştırmak için X düğmesine basın.



17 Açma düğmesini açın

Açma düğmesine basarak kontrol cihazını çalıştırın ve fritözünü normal çalışma şekline getirin.



★ Uç

Filtre tamponu değiştirilmiş değil ise kontrol cihazı "CHANGE FILTER PAD?" ("filtre tamponu değiştirilsin mi?") yazısı ile birlikte YES NO (evet hayır) yazısını değişken şekilde gösterir. Mesajı silmek için ✓ düğmesine basın ama filtre tamponu değiştirilinceye kadar bu yazı 4 dakikada bir belirir.

18 Filtre kabını dışarıya çekin

Kapağı açın ve filtre kabı gurubunu dışarıya çekin.

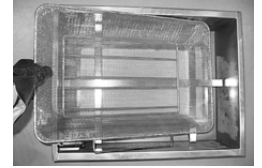


⚠ Sıcak Yüzeyler

Filtre kabı sıcak olabilir! Koruyucu eldiven kullanın, aksi takdirde ağır yanıklar oluşabilir.

19 Kırıntı sepetini çıkarın

Kırıntı sepetini filtre kabından yukarıya kaldırın. Kırıntı sepetindeki yağı ve kırıntıları silin. Kırıntı sepetini sabun ve su ile temizleyin ve sıcak su ile iyice durulayın.



20 Filtre tamponu sabitleme halkasını sökün

Filtre tamponu sabitleme halkasını sökün ve sıcak SolidSense Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) çözeltisi ile bölme lavaboda temizleyin. Sıcak su ile iyice durulayın.



devam ▶

Filtre Bakımı (devam)

- 21 Filtre tamponunu filtre kabından sökün**
Filtre tamponunu filtre kabından çekin ve tamponu atın.



- 22 Alt taraftaki iç eleği sökün**
Alt taraftaki iç eleği filtre kabından çekin ve sıcak SolidSense Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) çözeltisi ile bölmeli lavaboda iyice temizleyin. Sıcak su ile iyice durulayın.



- 23 Filtre boşaltma kabını temizleyin**
Filtre kabındaki yağı ve kırıntıları silin.




- 24 Tekrar monte edin**
Ters sıra ile tekrar monte edin: önce alt taraftaki iç eleği filtre kabına yerleştirin, ardından tamponun kaba tarafı yukarıya bakacak şekilde tamponu, sabitleme halkasını ve kırıntı sepetini yerleştirin.



★ Uç

Filtre tamponunu filtre kabına yerleştirmeden önce filtre kabının, tamponun, sabitleme halkasının ve kırıntı sepetinin tamamen kuru olmasına dikkat edin çünkü su filtre tamponunu çözecektir.

| | | |
|--------------------------|---|---|
| Niçin | Yüksek kaliteli kızarmış ürünler sağlamak ve fritöz yakınında bir yangını olasılığını azaltmak için | |
| Gerekli süre | Hazırlamak için 5 dakika | Tamamlamak için 45 dakika |
| Günün zamanı | Kapattıktan sonra | 24-saat açık restoranlar için: geceyin veya düşük hacimli saatlerde |
| Tehlike simgeleri |  | |

Araçlar ve gereçler



Fırça, yüksek-alçak güverte



Fırça, kap, naylon



Kova, KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) ile birlikte



Kova, temiz ve sterilize edilmiş havlular



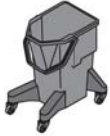
Kova, kirli havlular



Dikkat Islak Zemin İşareti



Paspas



Paspas kovası



Paspas sıkıcı



Kağıt havlular



Macun bıçağı



Neopren Eldiven

Yöntem

1 Fritözleri Kapatın.

Tüm fritözlerin güç düğmelerini kapalı konumuna getirin.



2 Yağ kanalını ve kabını çıkarın ve boşaltın.

Yağ kanalını egzoz davlumbazından çıkarın. Yağ kabını davlumbazdan çıkarın. Kanal ve kap davlumbaz filtrelerinin altındadır. Kanaldaki ve kaptaki yağı boşaltma arabasına boşaltın.

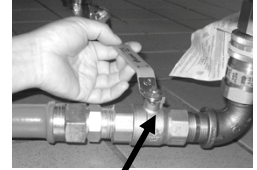
**Sıcak Yağ**

Kanaldaki ve kaptaki yağ sıcak olabilir. Eldiven kullanın.

3 Gazı kapatın ve ayırın.

Fritöz gazlı bir fritöz değil ise bu adımı atlayın.

Fritöz gazlı bir fritöz ise manüel gaz kapatma vanasından gaz gelişini kapatın. Manüel kapatma vanası hızlı çözülür bağlantılardan önce besleme hattı üzerindedir. Sonra hızlı çözülür bağlantıları kullanarak gaz hattını fritözden ayırın.



Manüel kapatma

Ekipman Uyarısı

Gazı kapatmak için yalnız manüel vanayı kullanın. *Çabuk çözülür bağlantıları kullanmayın.*

devam ►

Fritözlerin arkasındaki bölgenin temizlenmesi (devam)

4 Temizlik için hazırlanma.

Fritöz tekerleklerindeki kilitleri açın.

Fritözde bir kapak parçası var ise set arkası kaplaması filtre rafından uzaklaşmaya kadar kapak parçasının ön tarafını yukarıya kaldırın. Kapak parçası filtre rafından ancak uzaklaşmaya kadar fritözü tekerlekleri üzerinde ateş duvarından uzağa yürütün.

Kapak parçası var ise bunu sabitleyin. Tüm kızartma kaplarının kapaklarını takın.

Fritözün arkasını temizleyebilecek kadar fritözü tekerlekleri üzerinde ateş duvarından biraz daha uzağa yürütün.



Sıcak Yağ

Fritözdeki yağ çok sıcak olabilir. Yağı sıçratmamaya dikkat ederek fritözü tekerleklerin üzerinde yavaşça yürütün. Eldiven kullanın.



5 Fritözü elektrikten ayırın.

Elektrik fişinin gövdesinden çekerek fritözün elektrik kablosunu prizden çıkarın. Fişi prizden çıkarmak için fişi bükmeniz gerekebilir.



Elektrik

6 Fritöz filtrelerini temizleyin.

Fritöz filtrelerini egzoz davlumbazından çıkarın. Filtreleri üç bölmeli lavaboya götürün ve KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) ile ıslatın.



devam ►



Kimyasal Maddeler

KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC)

7 Fritözün arka tarafındaki bölgeyi kazıyın.

Macun bıçağını kullanarak fritözün arka tarafındaki bölgede bulunan tüm yumuşak yağı ve sert karbonu kazıyın. Şu bölgeleri bu sıra ile temizleyin: bacanın ulaşabildiğiniz yerleri, egzoz davlumbazının arka tarafı, egzoz davlumbazının yan tarafları ve fritöz filtre yuvası bölgesi.



Bunun ardından elektrikli bir fritözde macun bıçağını kullanarak fritözün çevresindeki tüm saclarda, bekleme kısmında ve fritöz sehvasında bulunan tüm yumuşak yağı ve sert karbonu kazıyın. Bu bölgeler temizlenmiş ise adım 8'e geçin.

Bunun ardından gazlı bir fritözde macun bıçağını kullanarak şu bölgelerde bulunan tüm yumuşak yağ ve sert karbonu bu sıra ile kazıyın: baca kısıcı, fritözün çevresindeki tüm saclar, sökülebilir gravite bıçağı, conta açısı, bekleme kısmı ve fritöz sehvası.

Gazlı bir fritözde temizlik sırasında fritöz baca geçişine yumuşak yağ veya sert karbon düşürmemeye dikkat edin.

⚠ Ekipman Uyarısı

Bacanın alt bölgesindeki yangından koruyucu eriyebilir bağlantıyı koparmayın. Bu bağlantının koparılması yangın söndürme sistemini harekete geçirir.

Fritözlerin arkasındaki bölgenin temizlenmesi (devam)

8 Fritözün arka tarafındaki bölgeyi temizleyin.

Naylon kap fırçası, yüksek-alçak güverte fırçası ve bir kova sıcak KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantr (APSC) çözeltisi kullanarak adım 7'de kazıdığımız tüm bölgeleri ovalayın. Bu bölgeleri adım 7'de kazıdığımız sıra ile temizleyin. Sonra yüksek-alçak güverte fırçasını kullanarak fritözün çevresindeki zemini ovalayın

Tüm bölgeler temiz ve kuru oluncaya kadar hepsini kağıt havlular ile silin.



Kaygan Zeminler

Zemini ovaladığımız yer ıslak olabilir.



9 Yöneticiden denetlemesini isteyin.

Bir yöneticiden yaptığımız işi denetlemesini ve temizliği onaylamasını isteyin. Yöneticinizin söyleyebileceği tüm temizlikleri tekrarlayın.

10 Fritözün ayaklarını ve tekerleklerini yıkayın.

Naylon kap fırçası ve bir kova sıcak KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantr (APSC) çözeltisi kullanarak fritözün ayaklarını ve tekerleklerini yıkayın. Kağıt havlular ile silerek kurutun.



11 Fritözün çevresindeki zemini paspaslayın.

Bir paspas ve bir kova sıcak KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantr (APSC) çözeltisi kullanarak fritözün çevresindeki tüm zemini paspaslayın.



Kaygan Zeminler

Zemini paspaslandığı için ıslak olabilir



12 Yüzeyleri kurumaya bırakın. Fritözün, duvarın ve zeminin kendiliğinden kurumasını bekleyin.



13 Fritözün elektrikliğini tekrar bağlayın.

Fişi takmaya ancak yetecek uzaklığa kadar fritözü tekerleklerin üzerinde yavaşça elektrik prizine doğru yürütün. Fritözün fişini prize takın.



Elektrik



Sıcak Yağ

Fritözdeki yağ çok sıcak olabilir. Yağı sıçratmamaya dikkat ederek fritözü tekerleklerin üzerinde yavaşça yürütün.



14 Fritözün kullanmak için hazırlanması.

Fritöz filtre rafına yaklaşıncaya kadar fritözü tekerleklerin üzerinde dikkatle ileriye doğru yürütün. Tüm kızartma kaplarının kapaklarını açın. Set arkası kaplaması filtre rafından uzaklaşıncaya kadar kapak parçasının ön tarafını yukarıya kaldırın ve fritözü tekerleklerin üzerinde dikkatle normal yerine doğru yürütün.



15 Fritözün gaz gelişini tekrar bağlayın.

Fritöz elektrikli bir fritöz ise bu adımı atlayın.

Çabuk çözülür bağlantıların her iki tarafında yağ olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse çabuk çözülür bağlantıları silerek temizleyin. Gaz hattı bağlantısını tekrar bağlayın.



devam ▶

Ekipman Uyarısı

Gaz gelişini tekrar açmadan önce çabuk çözülür bağlantının tam olarak takıldığını ve kilitlendiğini kontrol edin.

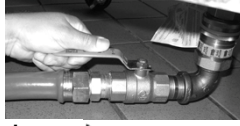
Fritözlerin arkasındaki bölgenin temizlenmesi (devam)

- 16 Fritöz filtrelerini ve yağ kanalını tekrar takın.**
Tekerlekleri yerlerine kilitleyin.
Egzoz davlumbazındaki fritöz filtrelerini ve yağ kanalını tekrar takın.



- 17 Gaz gelişini açın.**
Fritöz elektrikli bir fritöz ise bu adımı atlayın.

Manüel gaz kapatma vanasını açık konuma getirin. Beklerin tekrar yanacağını kontrol etmek için bilgisayarı açın. Bekler tekrar yakıldıktan sonra bilgisayarı kapatabilirsiniz.



devam ►

- 18 Diğer fritözlerin arka tarafındaki bölgeyi temizleyin.**
Diğer tüm fritözler için adım 1 ile 17 arasındaki adımları tekrarlayın.



Niçin Gıda güvenliği standartlarını sürdürmek için

Gerekli süre Hazırlamak için 1 dakika

Fritöz pişirme sıcaklığına ulaştıktan sonra tamamlamak için 5 dakika. Pişirme sıcaklığına yaklaşık 45 dakikada ulaşılmalıdır.

Günün zamanı Açık olduğu zaman

24-saat açık restoranlar için: düşük hacimli saatlerde

Tehlike simgeleri



Sıcak Yağ



Sıcak Yüzeyler

Araçlar ve gereçler



Kızartma kabı sondası bulunan pirometre



Neopren Eldiven

Yöntem

1 Pirometreyi kalibre edin.

Sıcak bir meşrubat bardağına buz doldurun ve sonra bir içme suyu kolonundan buzun üstüne kadar soğuk su ekleyin. Yüzde 50 buz ve yüzde 50 su olmalıdır.

2 Sondayı suyun içine koyun

Sondayı buzlu suyun içine koyun ve sıcaklık okuma değeri kalıcı duruma gelinceye kadar sürekli karıştırın.

3 Sıcaklığı okuyun

Okuma değeri 0°C artı veya eksi 1°C olmalıdır. Değil ise pirometreyi kalibre etmeniz, tamir etmeniz veya değiştirmeniz gerekir. Kalibrasyon yapmak için pirometrenizin üreticisinin temin ettiği kalibrasyon, kontrol ve ayarlama yöntemlerini izleyin.



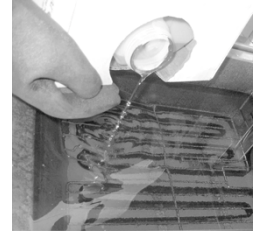
2 Fritözü açın ve yağı ısıtın.

Fritözü açmak için açık/kapalı düğmesine basın. Fritözü pişirilecek ürün için ayarlayın. Fritözdeki yağın pişirme sıcaklığına gelmesini ve sonra kapalı duruma dönmesini bekleyin.



3 Yağ düzeyini kontrol edin.

Yağın pişirme sıcaklığına ulaşması üzerine yağ düzeyini kontrol edin. Yağ düzeyi “Yağ Düzeyi” çizgisinin üzerinde ise yağı tavaya veya atık kabına boşaltarak yağ çizgiye gelinceye kadar yağ azaltın. Yağ düzeyi “Yağ Düzeyi” çizgisinin altında ise yağ çizgiye gelinceye kadar yağ ekleyin.



Sıcak Yağ

Fritözdeki yağ çok sıcak olur. Eldiven kullanın

4 Kızartma kabına döngü yaptırın.

Kızartma kabını üç kez açılıp kapanacak şekilde döngü yapmaya bırakın. Fritöz ısırken ısınma ışığı yanar.

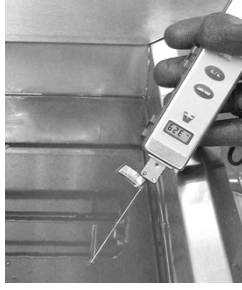


devam ►

Fritözün kalibre edilmesi (devam)

5 Yağ sıcaklığını okuyun.

Pirometrenin fritöz kabı sondasını sonda ucundan 2,5 cm uzaklığa kadar sıcak yağa batırın. Uç, yağ yüzeyinden yaklaşık 7,6 cm aşağıda olmalıdır. Sıcaklık okuma değerinin kalıcı duruma gelmesini bekleyin.



6 Fritözdeki sıcaklığı görüntüleyin.

Pirometre okuması yaptığınız kızartma kabının sıcaklık gösterme düğmesine basın. Ekranda kap için sıcaklık gösterilir.



7 Sıcaklık okuma değerlerini karşılaştırın.

Pirometredeki sıcaklık okuması ile ekranda buna karşılık gelen sıcaklığı karşılaştırın.



Bu iki sıcaklığın farkı 3°C'den az ise (artı veya eksi olarak) sıcaklık ayarında düzeltme yapmanız gerekmez.

Bu iki sıcaklığın farkı 3°C'den fazla ise (artı veya eksi olarak) bir servis teknisyenini arayarak sorunu haber verin.

8 Bölmeli kabın diğer tarafı için tekrarlayın.

Test yaptığınız kap eğer bütün bir kap ise bu adımı atlayın ve adım 9'a gidin.

Test yaptığınız kap eğer bölmeli bir kabın bir tarafı ise bölmeli kabın diğer tarafı için adım 5 ile 7 arasını tekrarlayın.



9 Kalibrasyon kontrolünü bitirin.


Kızartma kabı için adım 5 ile 7 arasını tamamladığınız zaman (bölmeli kap için her iki taraf dahil olmak üzere) açık/kapalı düğmesine basarak kap kalibrasyon kontrolünü tamamlayın.



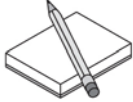
10 Diğer fritözleri kalibre edin.

Diğer tüm fritözler için adım 1 ile 9 arasını tekrarlayın.



| | | |
|--------------------------|---|--------------------------------------|
| Niçin | Kızarmış ürünlerin gıda güvenliği standartlarını sürdürmek için | |
| Gerekli süre | Hazırlamak için 1 dakika | Tamamlamak için 5 dakika, |
| Günün zamanı | Açık olduğu zaman | 24-saat açık restoranlar için: sabah |
| Tehlike simgeleri |  | |

Araçlar ve gereçler



Kağıt ve kurşun kalem

Yöntem

1 Fritözü Açın.

Fritözü açmak için açık/kapalı düğmesine basın. Ekranda “----” görüntüsü, ürünün adı veya “LOW TEMP” (“sıcaklık düşük”) belirecektir



2 En son hazır olma süresini kontrol edin.

Kızartma kabının sıcaklığı 121°C'den 149°C'ye her yükseldiğinde fritözün hazır olma süresini fritöz otomatik olarak kayıtlar.

INFO butonuna basın. Her iki ekranda da en son hazır olma süresi gösterilir. Hazır olma süresini kalem ile yazın.



3 En son hazır olma süresi ile kabul edilebilir hazır olma süresini karşılaştırın.

Elektrikli fritözler için kabul edilebilir hazır olma süresi 1:40'tan azdır (bir dakika kırk saniye). Gazlı fritözler için kabul edilebilir hazır olma süresi 2:25'ten azdır (iki dakika yirmi beş saniye).

Kalem ile yazdığımız hazır olma süresi fritözün kabul edilebilir hazır olma süresinden az ise fritözün performansı kabul edilebilirdir. Adım 5'e gidin.

Kalem ile yazdığımız süre fritözün kabul edilebilir hazır olma süresinden fazla ise fritözün performansı kabul edilebilir değildir. Sonraki adıma geçin.



devam ►

Fritöz hazır olma süresinin kalibre edilmesi (devam)

4 Gerekirse fritözü ayarlayın.

Fritözün hazır olma süresi kabul edilebilir değil ise fritözde aşağıdakileri kontrol edin. Bir sorun bulduğunuz takdirde anlatılan şekilde düzeltin.



Yalnız elektrikli fritözler için büyük elektrik fişinin düzgün şekilde takıldığını kontrol edin. Gereken şekilde ayarlayın.

Yalnızca gazlı fritözler için, conta açısını, gravite bıçağını ve beklemeyi kontrol edin.. Gerekirse bunların yerleşimini ayarlayın

Yalnız gazlı fritözler için, hava akımını ve yakma havası üfleyicisini kontrol edin. Gereken şekilde ayarlayın.

Yalnız gazlı fritözler için, radyan beklerin durumunu kontrol edin.

Operatör el kitabındaki sorun giderme kılavuzuna bakın.

5 Hazır olma süresini tekrar kontrol edin.







Hazır Olma Süresi uygun süre olarak elde edilemediği takdirde 1-800-551-8633 numaradan Frymaster Servisi Acil hattını arayın.

6 Diğer tüm fritözleri tekrar kalibre edin.

Diğer tüm fritözler için adım 1 ile 5 arasını tekrarlayın.



| | | |
|--------------------------|---|---|
| Niçin | Isıtma arızası olmaması için karamel haline gelmiş yağı sensörden temizlemek için. | |
| Gerekli süre | Hazırlamak için 5 dakika | Tamamlamak için 15 dakika (kap başına 5 dakika) |
| Günün zamanı | Düşük hacimli saatlerde. | |
| Tehlike simgeleri |  Sıcak Yağ  Sıcak Yüzeyle  Kimyasal Maddeler  Sıcak Sıvılar/Buhar | |

Araçlar ve gereçler



Yöntem

- 1 Yağ Sensörünü temizlemeye hazırlanın ve fritözü kapatın.**
Neopren eldiven, ısıya dayanıklı bir önlük ve bir yüz siperliği takın. Bu yöntemin tamamı boyunca bu donanımı giymeniz gerekir.

Bu yöntem her seferinde yalnız bir kızartma kabı için uygulanmalıdır.

Fritözü açmak için açık/kapalı düğmesine basın. Ekranda "OFF" ("kapalı") yazısı görünür.



- 2 Filtre butonuna basın ve basılı tutun.**

Filtre butonuna basın ve üç saniye boyunca basılı tutun.



- 3 KAP İÇİNE BOŞALT başlığını bulun.**

DRAIN TO PAN (kap içine boşalt) başlığı görünceye kadar INFO butonuna iki kez basın.



- 4 EVET butonuna basın.**
YES (evet) butonuna basarak devam edin.



- 5 Boşaltma**
Kızartma kabından yağ boşalır.



- 6 Kızartma Kabı Boş Mu?**
Kızartma kabı boşaldıktan sonra kontrol cihazı "VAT EMPTY" (kızartma kabı boş mu?) yazısı ile birlikte EVET yazısını değişken şekilde gösterir.



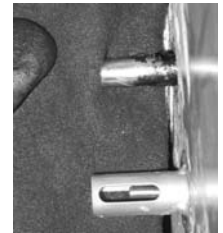
- 7 EVET butonuna basın.**
YES (evet) butonuna basarak devam edin.



- 8 Yağ sensörünü ovalayın**
Yüksek Sıcaklık Tamponunu ve fritöz temizleyiciyi kullanarak yağ sensöründe karamel haline gelmiş yağı temizleyin. Tüm kalıntıları kağıt havlular ile silin.



-  Sıcak Yüzeyle
-  Kimyasal Maddeler
-  Sıcak Sıvılar/Buhar
-  Sıcak Yağ



devam ▶


Yağ Sensörünün Temizlenmesi (devam)

- 9 Kızartma Kabını doldurun**
Kontrol cihazı "FILL VAT?"
(kızartma kabı boşaltma
kabından doldurulsun mu?)
yazısı ile birlikte YES/NO
(evet/hayır) yazısını değişken
şekilde gösterir.



- 10 EVET butonuna basın.**
YES (evet) butonuna basarak
devam edin.



- 11 Doldurma**
Kızartma kabına yağ geri döner.
 **Sıcak Yağ**












- 12 Kızartma kabı dolu mu?**
Kontrol cihazı "IS VAT FULL?"
("kızartma kabı dolu mu")
yazısı ile birlikte YES/NO
(evet/hayır) yazısını değişken
şekilde gösterir.



- 13 EVET butonuna basın.**
Dolu ise YES (evet) butonuna
basın. Kızartma kabı dolu değil
ise NO (hayır) butonuna basarak
adım 11'e dönün.



- 14 Diğer kızartma kapları için
tekrarlayın.**

| | | |
|--------------------------|--|--|
| Niçin | Karamel haline gelmiş yağı ısıtma elemanlarından (elektrikli ise) ve kızartma kabından temizler. | |
| Gerekli süre | Hazırlamak için 5 dakika | Hazırlanmak için 15 dakika; tamamlamak için kızartma kabı başına 60 dakika |
| Günün zamanı | Bu işlem her seferinde bir kızartma kabı için uygulanabilir. Geriye kalan kızartma kapları ile müşterilere servis yapabilirsiniz. | |
| Tehlike simgeleri |  Kimyasal Maddeler  Elektrik  Sıcak Sıvılar/Buhar  Sıcak Yağ  Sıcak Yüzeyler | |
| |  El ile Taşıma  Hareketli Parçalar  Keskin Cisimler/Yüzeyler  Kaygan Zeminler | |

Araçlar ve gereçler



Önlük, ısıya dayanıklı



Ecolab Yüksek Sıcaklık Detay Fırçası



Kova, plastik



Kova, temiz ve sterilize edilmiş havlular



Kova, kirli havlular



Yüz siperliği



Fritöz sıyrıcı



Eldiven, neopren



Temizleme çubuğu



KAY@ QSR Fritöz Temizleyici



KAY@ QSR Ağır Hizmet Yağ Temizleyici



Yağ boşaltma arabası



Kağıt havlular



Ecolab Yüksek Sıcaklık Tampon Tutucu ve Tampon

Yöntem Derin Temizlik, Kay Chemical tarafından geliştirilmiş yöntemleri kullanır. Bu el kitabına ilave olarak o talimatlar gerekir.

- Derin Temizlik için hazırlanın ve fritözünü kapatın.**
Neopren eldiven, ısıya dayanıklı bir önlük ve bir yüz siperliği takın. Bu yöntemin tamamı boyunca bu donanımı giymeniz gerekir.

Bu yöntem her seferinde yalnız bir kızartma kabı için uygulanmalıdır.

Fritöz filtrelerinin yerinde olduğunu kontrol edin. En az bir egzoz fanını çalıştırın. Tüm uygulama boyunca fan çalışmalıdır.

Sepet destek rafının kızartma kabı içindeki yerinde olduğunu kontrol edin.

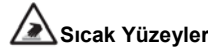
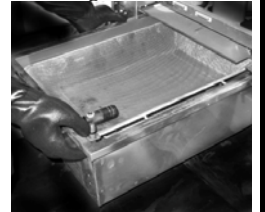
Fritözünü açmak için açık/kapalı düğmesine basın. Ekranda "OFF" ("kapalı") yazısı görünür.

**Ekipman Uyarısı**

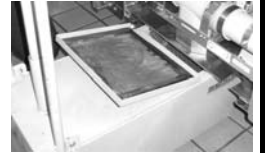
Yangın söndürme sisteminin kazara çalışmaması için tüm uygulama boyunca bir egzoz fanını çalışır durumda tutun ve fritöz filtrelerinin yerlerinde olmasına dikkat edin.



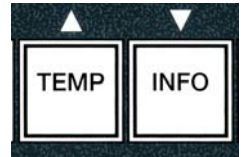
- Filtre kabını çıkarın.**
Filtre kabını çıkarın ve kırıntı sepetini, sabitleme halkasını, filtre tamponunu ve eleği çıkarın.

**Sıcak Yüzeyler**

- MSDU'yu yerleştirin.**
MSDU'nun (McDonald's Yağ Atma Ünitesi veya yağ boşaltma arabası) boşaltma yerinin altındaki konumunda olmasına dikkat edin.



- Derin Temizlik moduna girin**
Bilgisayarda LEVEL 1 (seviye 1) yazısı görüntülenip ENTER CODE (kodu girin) yazısına değişinceye kadar Sıcaklık ve Info butonlarına birlikte basın ve basılı tutun.



Derin Temizlik Modu JIB Sistemi (devam)

- 5 **Kodu Girin.**
Sayı tuşları ile 1-2-3-4 yazın



- 6 **Derin Temizlik başlığını bulun.**
DEEP CLEAN MODE (derin temizlik modunu) bulmak için ▼ "Info" butonuna basın.



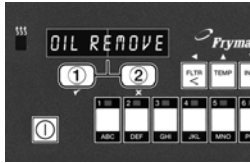
- 7 **İşaret koyma tuşuna basın.**
Temizlenecek olan kızartma kabının altındaki 1 ✓ tuşuna basın.



- 8 **Derin Temizliği Onaylayın.**
Bilgisayar DEEP CLEAN? (derin temizlik?) ve YES NO (evet hayır) yazısını değişimli olarak gösterir. 1 ✓ tuşuna basın.



- 9 **Yağın Boşaldığını Onaylayın.**
Bölünmüş Kızartma Kapları:
Bilgisayar L ve R arasında değiştirerek Derin Temizlik yazısı görüntüler. Temizlenecek olan bölünmüş kızartma kabının altındaki 1 ✓ veya 2 ✗ butonuna basın. Bilgisayar IS OIL REMOVED (yağ boşaldı mı?) ve YES NO (evet hayır) yazılarını değişimli olarak gösterir.



Bütün Kızartma Kapları:
Bilgisayar IS OIL REMOVED? (yağ boşaldı mı?) ve YES NO (evet hayır) yazılarını değişimli olarak gösterir.

- 10 **Kızartma Kabının Durumunu Onaylayın.**
Boş Kızartma Kabı: 1 ✓ tuşuna basın. Bilgisayar SOLUTION ADDED? (çözelti eklendi mi?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir.



Yağ Doldurulmuş Kızartma Kabı: 2 ✗ tuşuna basın. Bilgisayar IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (atık ünitesi yerinde mi?) ve YES NO (evet hayır) yazılarını değişimli olarak gösterir.



- 11 **Yağı kızartma kabından boşaltın.**
Boş Kızartma Kabı: Adım 12'ye gidin.



MSDU'nun (McDonald's Yağ Atma Ünitesi veya yağ boşaltma arabası) boşaltma musluğunun altındaki yerinde olmasına dikkat edin.



Bütün Kızartma Kabı: 1 ✓ tuşuna basın yağı yağ boşaltma arabasına boşalmaya bırakın. Tüm kızarmış gıda parçalarını ve diğer çöktelleri boşaltma vanasının içine iterek dışarıya boşalmasını sağlayın. Bilgisayar DISPLOSING (atılıyor) yazısını VAT EMPTY? (kızartma kabı boş mu?) şeklinde değiştirir.



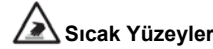
1 ✓ tuşuna basın.



Sıcak Yağ

Yağ çok sıcak olabilir. Yağı sıçratmayın.

- 12 **Filtre kabını tekrar takın.**
Filtre kabını tüm iç bileşenler sökülmüş olarak fritöz kabının içine yerleştirin.



Sıcak Yüzeyler

- 13 **Kızartma kabına yağ temizleyici ve sıcak su koyun.**

Kızartma kabının içine dikkatle KAY® QSR Ağır Hizmet Yağ Temizleyici dökün. Bütün bir kızartma kabı temizlediğiniz takdirde 2,52 litre yağ temizleyici kullanın. Bölünmüş bir kızartma kabının yalnız bir tarafını temizlediğiniz takdirde 1,26 litre yağ temizleyici kullanın. Sıcak su kullanarak kızartma kabını doldurma işini tamamlayın. Çözelti, dolu çizgisinin 1 inç üzerinde olmalıdır.



Diğer talimatlar için Fritöz Derin Temizlik Yöntemi hakkındaki Kay Chemical talimatlarına bakın.



Kimyasal Maddeler

KAY® QSR Ağır Hizmet Yağ Temizleyici

Derin Temizlik Modu JIB Sistemi (devam)

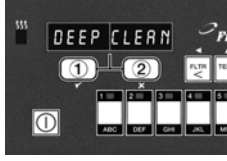
14 Temizleme Çözeltisini Ekledikten Sonra

Bilgisayar SOLUTION ADDED (çözelti eklendi) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir.
1 ✓ tuşuna basın.



15 Derin Temizliği Başlatın

Bilgisayar bir saat boyunca DEEP CLEAN (derin temizlik) yazısı ile birlikte geri sayım saatini değişken şekilde gösterir. Çözelti 91°C sıcaklığa ulaşır. Çözelti, yavaş yavaş kaynayan yumuşak bir çözelti olmalıdır. Saat çalıştığı sırada adım 15 ile 18 arasını tamamlayın.



Sıcak Sıvılar/Buhar

Çözelti asla hızlı şekilde kaynamamalıdır yoksa taşabilir. Cihaz kaynatarak taşmaya başladığı takdirde 2x butonuna üç saniye basarak derin temizliği iptal edin.

Derin temizlik sırasında fritözü asla refakatçisiz bırakmayın.

16 Kızartma sepetlerini temizleyin

Kızartma sepetlerini temizleme çözeltisinin içine yerleştirin. Bunlar temizlendiğinde başka bir ekip üyesini bunları çıkararak üç bölmeli lavaboya götürmesini sağlayın. Bunları iyice durulayın ve kurutun.



Ekipman Uyarısı

Kaynayan çözeltinin içine alüminyum hiçbir parça koymayın. İçi dolu metal sepet askıları alüminyumdan yapılmıştır.

17 Sepet destek rafını temizleyin.

Temizleme çubuğunu kullanarak sepet destek rafını kızartma kabından çıkarın. Başka bir ekip üyesini rafı üç bölmeli lavaboya götürerek sıcak suda iyice durulamasını sağlayın. İyice kurutun.



Sıcak Yüzeyler

Sepet destek rafı çok sıcak olur.



18 Kızartma kabının içini ovalayın

Yüksek Sıcaklık Tampon Tutucu, tampon ve Kay QSR Fritöz Temizleyici kullanarak kızartma kabının yan, ön ve arka duvarlarını ovalayın.



19 Temizlik Bittiği Zaman

Bilgisayar bir saat sonra CLEAN DONE (temizlik bitti) yazısını gösterir ve bir alarm çalar. 1 ✓ butonuna basarak alarmı susturun.



20 Çözeltiyi kızartma kabından boşaltın.

Çözeltiyi boşaltmak için Kay Chemical Derin Temizlik Yöntemini kullanın.

Bilgisayar SOLUTION EMOVED? (çözelti boşaldı mı?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir. Çözelti boşaldıktan sonra 1 ✓ butonuna basın.



Sıcak Sıvılar/Buhar

Çözelti çok sıcak olur. Sıçratmamaya dikkat edin.



Derin Temizlik Modu JIB Sistemi (devam)

- 21 Kızartma kabının içini ovalayın**
Bilgisayar SCRUB VAT COMPLETE? (kızartma kabı tamamen ovalansın mı?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir.



Yüksek Sıcaklık Tampon Tutucu, tampon ve fritöz temizleyici kullanarak kızartma kabının yan, ön, arka ve üst tarafını temizleyin. Kalmış olabilecek tüm birikintileri temizleyin. Yüksek Sıcaklık Detay Fırçayı kullanarak kangalların arasını ve altını, kızartma kaplarının köşelerini ve zor erişilen diğer yerleri ovalayın.



Kızartma kabı ovalandıktan sonra 1 ✓ butonuna basın.

- 22 Boşaltma**
Bilgisayar kızartma kabındaki az miktarda çözeltiyi boşaltmak için DRAINING (boşaltılıyor) yazısını gösterir.



⚠ Sıcak Sıvılar/Buhar
Çözelti çok sıcak olur. Sıçratmamaya dikkat edin.

- 23 Kızartma kabını su ile durulayın.**
Kızartma kabını ılık su ile 38°C iyice durulayın. Durulama suyunu toplamak için filtre kabının takılı olmasına dikkat edin. Daha temiz ılık su ile tekrarlayın.

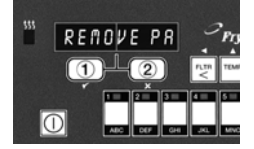


- 24 Durulama Tamamlandığı Zaman**
Bilgisayar RINSE COMPELTE? (durulama tamamlandı mı?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir.



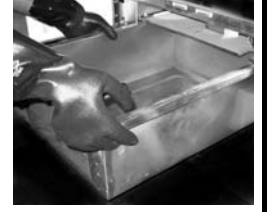
Durulama tamamlandığı zaman 1 ✓ butonuna basın.

- 25 Filtre kabını çıkarın.**
Bilgisayar REMOVE PAN (filtre kabını çıkarın) yazısını gösterir.



Filtre kabını çıkarın.

⚠ Sıcak Yüzeyler



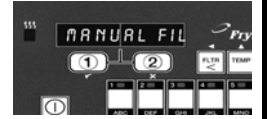
- 26 Kızartma Kabını Kurutun, Filtre Kabını Temizleyin ve Kurutun**
Bilgisayar VAT AND PAN DRY? (kızartma kabı ve filtre kabı kuru mu?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir. Kay Chemical Derin Temizlik yöntemine göre filtre kabını çıkarın ve boşaltın. Temiz, sterilize bir havlu ile kızartma kabını silin. Kağıt havlular kullanarak kızartma kabının iç tarafını iyice kurutun. Filtre kabını temizleyin ve kurutun. Bileşenlerini tekrar takın ve temiz bir filtre tamponu yerleştirin.



- 27 Kızartma Kabı, Filtre Kabı Kuru**
Kızartma kabı ve filtre kabı kuru ve hizmete dönmeye hazır olduğu zaman 1 ✓ butonuna basın.

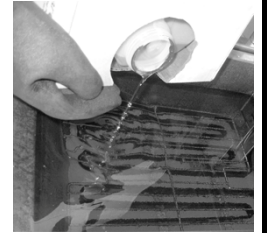


- 28 Kızartma kabına yağ doldurun.**
Bilgisayar MANUAL FILL VAT (kızartma kabı manuel doldurulsun) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir. Kızartma kabına doğru miktarda yağ doldurun.

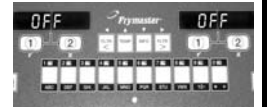











Kızartma kabı alt yağ seviye çizgisine kadar dolduğu zaman 1 ✓ tuşuna basın.

⚠ El ile Taşıma



- 29 KAPALI duruma geri dönüş.**
Bilgisayar OFF (kapalı) yazısını gösterir.



| | | |
|--------------------------|---|--|
| Niçin | Karamel haline gelmiş yağı ısıtma elemanlarından (elektrikli ise) ve kızartma kabından temizler. | |
| Gerekli süre | Hazırlamak için 5 dakika | Hazırlamak için 15 dakika; tamamlamak için kızartma kabı başına 60 dakika |
| Günün zamanı | Bu işlem her seferinde bir kızartma kabı için uygulanabilir. Geriye kalan kızartma kapları ile müşterilere servis yapabilirsiniz. | 24 saat açık restoranlar için: Bu işlem her seferinde bir kızartma kabı için uygulanabilir. Geriye kalan kızartma kapları ile müşterilere servis yapabilirsiniz. |
| Tehlike simgeleri |  Kimyasal Maddeler  Elektrik  Sıcak Sıvılar/Buhar  Sıcak Yağ  Sıcak Yüzeyler  El ile Taşıma  Hareketli Parçalar  Keskin Cisimler/Yüzeyler  Kaygan Zeminler | |

Araçlar ve gereçler

Önlük, ısıya dayanıklı



Ecolab Yüksek Sıcaklık Detay Fırçası



Kova, plastik



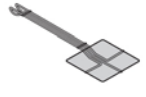
Kova, temiz ve sterilize edilmiş havlular



Kova, kirli havlular



Yüz siperliği



Fritöz sıyrıcı



Eldiven, neopren



Temizleme çubuğu



KAY@ QSR Fritöz Temizleyici



KAY@ QSR Ağız Hizmet Yağ Temizleyici



Yağ temizleme arabası



Kağıt havlular



Ecolab Yüksek Sıcaklık Tampon Tutucu ve Tampon

Yöntem Derin Temizlik, Kay Chemical tarafından geliştirilmiş yöntemleri kullanır. Bu el kitabına ilave olarak o talimatlar gerekir.

1 Derin Temizlik için hazırlanın ve fritözünü kapatın.

Neopren eldiven, ısıya dayanıklı bir önlük ve bir yüz siperliği takın. Bu yöntemin tamamı boyunca bu donanımı giymeniz gerekir.

Bu yöntem her seferinde yalnız bir kızartma kabı için uygulanmalıdır.

Fritöz filtrelerinin yerinde olduğunu kontrol edin. En az bir egzoz fanını çalıştırın. Tüm uygulama boyunca fan çalışmalıdır.

Sepet destek rafının kızartma kabı içindeki yerinde olduğunu kontrol edin.

Fritözünü açmak için açık/kapalı düğmesine basın. Ekranda "OFF" ("kapalı") yazısı görünür.



Ekipman Uyarısı

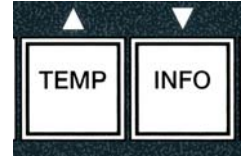
Yangın söndürme sisteminin kazara çalışmaması için tüm uygulama boyunca bir egzoz fanını çalıştırın ve fritöz filtrelerini yerinde tutun.



2 Derin Temizlik moduna girin.

Atık tankına atılacak olan yağı kirli bir filtre kabının içine veya bileşenleri çıkarılmış bir kabın içine **BOLAŞTIRMAYIN**.

Bilgisayarda gösterilen LEVEL 1 (seviye 1) yazısı ENTER CODE (kodu girin) yazısı şeklinde değişinceye kadar Sıcaklık ve Info butonlarına aynı anda basın ve basılı tutun.



3 Kodu Girin.

Sayı tuşları ile 1-2-3-4 yazın



4 Derin Temizlik başlığını bulun.

▼ "Info" butonuna basarak DEEP CLEAN MODE (derin temizlik modu) başlığını bulun.



Derin Temizlik Modu Dökme Sistem (devam)

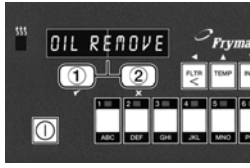
- 5 İşaret koyma tuşuna basın.**
Temizlenecek olan kızartma kabının altındaki 1 ✓ tuşuna basın.



- 6 Derin Temizliği Onaylayın.**
Bilgisayar DEEP CLEAN? (derin temizlik?) ve YES NO (evet hayır) yazılarını değişimli olarak gösterir. 1 ✓ tuşuna basın.



- 7 Yağın Boşaldığını Onaylayın. Bölünmüş Kızartma Kapları:**
Bilgisayar L ve R arasında değiştirerek Derin Temizlik yazısı görüntüler. Temizlenecek olan bölünmüş kızartma kabının altındaki 1 ✓ veya 2 ✗ butonuna basın. Bilgisayar IS OIL REMOVED? (yağ boşaldı mı?) ve YES NO (evet hayır) yazılarını değişimli olarak gösterir.




Bütün Kızartma Kapları:
Bilgisayar IS OIL REMOVED? (yağ boşaldı mı?) ve YES NO (evet hayır) yazılarını değişimli olarak gösterir.

- 8 Kızartma Kabının Durumunu Onaylayın.**
Boş Kızartma Kabı: 1 ✓ tuşuna basın. Bilgisayar SOLUTION ADDED? (çözelti eklendi mi?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir.



Yağ Doldurulmuş Kızartma Kabı: 2 ✗ tuşuna basın. Bilgisayar DRAINING (boşaltılıyor) yazısını VAT EMPTY? (kap boş mu?) ile değiştirerek ve YES (evet)? yazısı ile değişimli olarak gösterir.

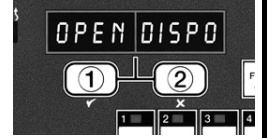


 **Sıcak Yağ**
Yağ çok sıcak olabilir. Yağı sıçratmayın.

- 9 Kızartma Kabı Boş.**
1 ✓ tuşuna basın.



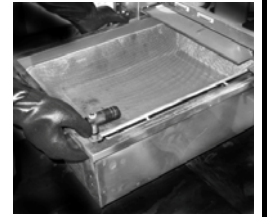
- 10 Atma vanasını açın.**
Bilgisayar OPEN DISPOSE VALVE (atma vanasını açın) yazısını gösterir. Vananın kilidini açın ve atma vanasını sapını tamamen ileriye çekerek atma işlemini başlatın.



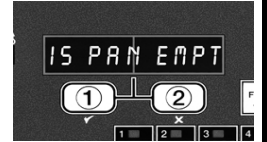
- 11 Atma İşlemi**
Pompa çalışırken bilgisayar dört dakika boyunca DISPOSING (atma işlemi) yazısını gösterir.



- 12 Filtre kabını çıkarın.**
Bilgisayar REMOVE PAN (tavayı çıkarın) yazısını gösterir. Filtre kabını çıkarın ve kabın boş olmasına dikkat edin. Boş olduğu takdirde kırıntı sepetini, sabitleme halkasını, filtre tamponunu ve eleği çıkarın.



- 13 Filtre kabı boş mu?**
Bilgisayar IS PAN EMPTY? (kap boş mu?) ve YES NO (evet hayır) yazılarını değişimli olarak gösterir. Filtre kabını çıkarın ve kabın boş olmasına dikkat edin.



Boş Filtre Kabı: 1 ✓ tuşuna basın.

Filtre Kabında Yağ Var: 2 ✗ tuşuna basın. Pompa dört dakika daha çalışır.



Derin Temizlik Modu Dökme Sistem (devam)

14 Atma vanasını kapatın.

Bilgisayar CLOSE DISPLOSE VALVE (atma vanasını kapatın) yazısını gösterir. Atma vanasını sapını duruncaya kadar fritözün arka tarafına doğru tamamen iterek vanayı kapatın. Sapı kilitleyin.



15 Filtre kabını yerine sokun.

Bilgisayar INSERT PAN (tavayı sokun) yazısını gösterir. Filtre kabını tüm iç bileşenler sökülmüş olarak fritöz kabininin içine yerleştirin.



Sıcak Yüzeyler

16 Kızartma kabına yağ temizleyici ve sıcak su koyun.

Kızartma kabının içine dikkatle KAY® QSR Ağır Hizmet Yağ Temizleyici dökün. Bütün bir kızartma kabı temizlediğiniz takdirde 2,52 litre yağ temizleyici kullanın. Bölünmüş bir kızartma kabının yalnız bir tarafını temizlediğiniz takdirde 1,26 litre yağ temizleyici kullanın. Sıcak su kullanarak kızartma kabını doldurmayı tamamlayın. Çözelti, dolu çizgisinin 1 inç üzerinde olmalıdır.



Diğer talimatlar için Fritöz Derin Temizlik Yöntemi hakkındaki Kay Chemical talimatlarına bakın.



Kimyasal Maddeler

KAY® QSR Ağır Hizmet Yağ Temizleyici

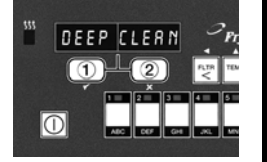
17 Temizleme Çözeltisini Ekleddikten Sonra

Bilgisayar SOLUTION ADDED (çözelti eklendi) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir. 1 ✓ tuşuna basın.



18 Derin Temizliği Başlatın

Bilgisayar bir saat boyunca DEEP CLEAN (derin temizlik) yazısı ile birlikte geri sayım saatini değişken şekilde gösterir. Çözelti 91°C sıcaklığa ulaşır. Çözelti, yavaş yavaş kaynayan yumuşak bir çözelti olmalıdır. Saat çalıştığı sırada adım 19 ile 21 arasını tamamlayın.



Sıcak Sıvılar/Buhar

Çözelti asla hızlı şekilde kaynamamalıdır yoksa taşabilir. Cihaz kaynatarak taşmaya başladığı takdirde 2x butonuna üç saniye basarak derin temizliği iptal edin.

Derin temizlik sırasında fritözü asla refakatçisiz bırakmayın.

19 Kızartma sepetlerini temizleyin.

Kızartma sepetlerini temizleme çözeltisinin içine yerleştirin. Bunlar temizlendiğinde başka bir ekip üyesini bunları çıkararak üç bölmeli lavaboya götürmesini sağlayın. Bunları iyice durulayın ve kurutun.



Ekipman Uyarısı

Kaynayan çözeltinin içine alüminyum hiçbir parça koymayın. İçi dolu metal sepet askıları alüminyumdan yapılmıştır.

Derin Temizlik Modu Dökme Sistem (devam)

- 20 Sepet destek rafını temizleyin.**
Temizleme çubuğunu kullanarak sepet destek rafını kızartma kabından çıkarın. Başka bir ekip üyesini rafı üç bölmeli lavaboya götürerek sıcak suda iyice durulamasını sağlayın. İyice kurutun.



Sıcak Yüzeyler

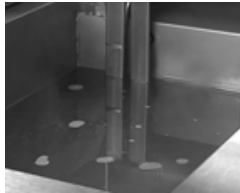
Sepet destek rafı çok sıcak olur.



- 21 Kızartma kabının içini ovalayın**
Yüksek Sıcaklık Tampon Tutucu, Tampon ve Kay QSR Fritöz Temizleyici kullanarak kızartma kabının yan, ön ve arka duvarlarını ovalayarak kalmış olabilecek tüm birikintileri temizleyin.



- 22 Temizlik Bittiği Zaman**
Bilgisayar bir saat sonra CLEAN DONE (temizlik bitti) yazısını gösterir ve bir alarm çalar. 1 ✓ butonuna basarak alarmı susturun.



- 23 Çözeltiyi kızartma kabından boşaltın.**
Çözeltiyi boşaltmak için Kay Chemical Derin Temizlik Yöntemini kullanın.

Bilgisayar IS SOLUTION REMOVED? (çözelti boşaldı mı?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir. Çözelti boşaldıktan sonra 1 ✓ butonuna basın.



Sıcak Sıvılar/Buhar

Çözelti çok sıcak olur. Sıçratmamaya dikkat edin.



- 24 Kızartma kabının içini ovalayın.**
Bilgisayar SCRUB VAT COMPLETE? (kızartma kabı tamamen ovalandı mı?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir.

Yüksek Sıcaklık Tampon Tutucu, tampon ve fritöz temizleyiciyi kullanarak kızartma kabının yan, ön ve arka tarafını ovalayın. Kalmış olabilecek tüm birikintileri temizleyin. Yüksek Sıcaklık Detay Fırçayı kullanarak alt kangalların arasını ve altını, kızartma kabı köşelerini ve zor erişilen diğer yerleri temizleyin.

Kızartma kabı ovalandıktan sonra 1 ✓ butonuna basın.



- 25 Boşaltma**
Bilgisayar kızartma kabındaki az miktarda çözeltiyi boşaltmak için DRAINING (boşaltılıyor) yazısını gösterir.



Sıcak Sıvılar/Buhar

Çözelti çok sıcak olur. Sıçratmamaya dikkat edin.



- 26 Kızartma kabını su ile durulayın.**
Kızartma kabını ılık su 38° C iyice durulayın. Durulama suyunu yakalamak için filtre kabının takılı olmasına dikkat edin. Daha temiz ılık su ile tekrarlayın.



- 27 Durulama Tamamlandığı Zaman**
Bilgisayar RINSE COMPLETE? (durulama tamamlandı mı?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir.

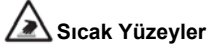
Durulama tamamlandığı zaman 1 ✓ butonuna basın.



Derin Temizlik Modu Dökme Sistem (devam)

- 28 Filtre kabını çıkarın.**
Bilgisayar FİLTRE KABINI ÇIKARIN yazısını gösterir.

Filtre kabını çıkarın.



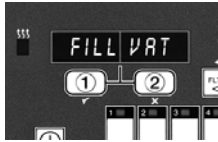
- 29 Kızartma Kabını Kurutun, Filtre Kabını Temizleyin ve Kurutun**
Bilgisayar VAT AND PAN DRY? (kızartma kabı ve filtre kabı kuru mu?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir. Kay Chemical Derin Temizlik yöntemine göre filtre kabını çıkarın ve boşaltın. Temiz, sterilize bir havlu ile kızartma kabını silin. Kağıt havlular kullanarak kızartma kabının iç tarafını iyice kurutun. Filtre kabını temizleyin ve kurutun. Bileşenlerini tekrar takın ve temiz bir filtre tamponu yerleştirin.



- 30 Kızartma Kabı ve Filtre Kabı Kuru**
Kızartma kabı ve filtre kabı kuru ve hizmete dönmeye hazır olduğu zaman 1 ✓ butonuna basın.



- 31 Kızartma kabına yağ doldurun.**
Bilgisayar FILL VAT FROM BULK? (kızartma kabı dökme yağdan doldurulsun mu?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir.
Kızartma kabına doğru miktarda yağ doldurun.



Kızartma kabı alt yağ seviyesi çizgisine kadar dolduğu zaman 1 ✓ butonuna basın.

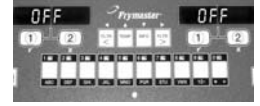
- 32 Kızartma kabına yağ doldurun.**
Bilgisayar PRESS AND FOLD YES TO FILL (doldurmak için evet'e basın ve basılı tutun) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir. 1 butonunu basılı tutarak ✓ kızartma kabını doldurun. Kızartma kabı alt yağ seviyesi çizgisine kadar dolduğu zaman butonu bırakın






- 33 Doldurma**
Kızartma kabı doldurulurken bilgisayar FILLING (dolduruluyor) yazısını gösterir. Buton bırakıldığı takdirde bilgisayar CONTINUE FILLING? (doldurmaya devam edilsin mi?) ve YES (evet) yazılarını değişimli olarak gösterir. 1 butonunu basılı tutarak ✓ doldurmaya devam edin.



- 34 KAPALI duruma geri dönüş.**
Bilgisayarda OFF (kapalı) yazısını gösterir.



| | | |
|--------------------------|---|--|
| Niçin | Üst limit düzgün çalışmadığı takdirde donanım arızasına ve güvenli olmayan koşullara yol açabilir. Üst sınırı arızalı olan bir fritözü asla çalıştırmayın. Fritözün bir saat için gerekli olmayacağı ve yağ değiştirmek gerektiği zaman bu testi uygulayın. Bu testi bitirdikten sonra yağı atın. | |
| Gerekli süre | Fritöz ısınma süresi 45 dakika | Kızartma kabı başına 25 dakika Yağ atılmadan önce soğuması için 1 saat. |
| Günün zamanı | Kapattıktan sonra. Bu testi pişirme yağı değiştirileceği zaman yapın. | 24-saat açık restoranlar için: yağ değiştirme zamanı geldiğinde düşük hacimli saatlerde |
| Tehlike simgeleri |  Sıcak Sıvılar/Buhar |  Sıcak Yağ  Sıcak Yüzeyler |

Araçlar ve gereçler



Yağ boşaltma arabası



Neopren Eldiven

Yöntem

1 Testler için hazırlık.

Fritözdeki yağı değiştirme zamanının geldiğini kontrol edin. Yöntem uygulandıktan sonra yağın atılması gerekir.

Fritözdeki yağ düzeyini kontrol edin. Üst "Yağ Düzeyi" çizgisinde olmalıdır.

TEMP (sıcaklık) butonuna basarak yağ sıcaklığını kontrol edin. Yağ sıcaklığı 82°C'den yüksek olmalıdır.

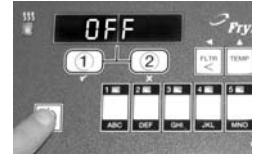
Davumbaz yağ filtrelerinin yerinde olduğunu kontrol edin ve egzoz fanlarını çalıştırın. Fanlar tüm yöntem boyunca açık kalmalıdır. Bu yöntem sırasında fritözdeki yağ çok yüksek sıcaklıklara ısıtılır. Yağ hafifçe kokabilir ve son derece sıcak olur



2 Bilgisayarı Kapatın.

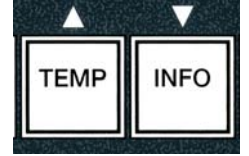
Kapatma düğmelerine basın.

 Sıcak Yüzeyler



3 Programlama Moduna Girin

Bilgisayarda LEVEL 1 (seviye 1) yazısı görüntülenip ENTER CODE (kodu girin) yazısına değışinceye kadar Sıcaklık ve Info butonlarına birlikte basın ve basılı tutun.



4 Kodu Girin

Sayı tuşları ile 1-2-3-4 yazın.



5 Değişiklikler bilgisayarda görünür

Bilgisayar Seviye 1 Programını gösterir.



6 Seçenekler arasında gezinin

Üst Limit Testini bulmak için ▼ "Info" butonuna basın.



7 Seçeneği onaylayın

1 ✓ tuşuna basın.



Üst limit kontrollerinin doğrulanması (devam)

- 8 Test seçeneğini onaylayın**
Bilgisayar hi limit? (üst limit?) ve YES NO (evet hayır) yazılarını değişimli olarak gösterir.



- 9 Tuşa basın**
✓ tuşuna basın.



- 10 Kontrol tuşuna basın ve basılı tutun.**
Bilgisayar PRESS AND HOLD CHECK (işarete basın ve basılı tutun) yazısını gösterir.



- 11 Tuşa basın ve basılı tutun**
Test edilen kızartma kabı için ✓ tuşuna basın ve basılı tutun.
Bilgisayar test sırasında kızartma kabı sıcaklığını gösterir.



- 12 Kızartma kabının ısınması**
Kızartma kabı 210°C±12°C sıcaklığa ulaştığında bilgisayar HOT HI-1 yazısını gösterir.
Avrupa Birliğinde kullanılan (CE işareti olan) bilgisayarlarda sıcaklık 202°C olur.



- 13 Üst limit açılır**
Limit 217°C ile 231°C arasında üst limit açıldığı zaman bilgisayar HELP (imdat) ve HI-2 (yüksek-2) yazısını değişimli olarak gösterir.



- 14 Üst limit arızalı ise**
Üst limit arıza yaptığı takdirde bilgisayar HIGH LIMIT FAILURE (üst limit arızalı) ve DISCONNECT POWER (elektriği kapatın) yazılarını değişimli olarak gösterir. Bu olduğu takdirde hemen elektriği kapatın ve hemen servisi çağırın.

- 15 Tuşu bırakın**
1 ✓ butonunu bırakın.



- 16 Yağ soğuduğu zaman çıkış yapın ve kapatın.**
Kızartma kabı 204°C altına kadar soğuduğu zaman 2 tuşuna X iki kez basarak çıkış yapın ve OFF (kapalı) duruma dönün.



- 17 Yağı atın.**
Üst limit testinden sonra yağı atın. RTI olmayan dükkanlar için MSDU (yağ boşaltma arabası) kullanın.
Dökme yağ sistemi kullanılıyor ise yağı atmak için gerekli yöntemi izleyin.



- 18 Diğer tüm fritözler için üst limit kontrollerini doğrulayın.**
Diğer fritözlerin hepsi için adım 3-18 arasını tekrarlayın.

| | | |
|--------------------------|---|--|
| Niçin | Fritözün filtre pompasını çalışır durumda tutmak için | |
| Gerekli süre | Hazırlamak için 2 dakika | Tamamlamak için 5 dakika |
| Günün zamanı | Açık olduğu zaman; fritöz soğuk olmalıdır | 24 saat açık restoranlar için: Fritözün kapatılabileceği düşük hacimli bir zamanda |
| Tehlike simgeleri |  Sıcak Yağ |  Sıcak Yüzeyler |

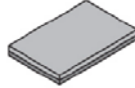
Araçlar ve gereçler



Filtre pompası için o-ringler



Düz uçlu tornavida



Çizmez tampon

Yöntem

- 1 Fritözün işlem için hazırlanması.**
Fritözün soğuk olduğunu kontrol edin. Bu yöntem yalnızca fritöz soğuk ve filtre kabı boş olduğu zaman uygulanmalıdır.



- 2 Filtre kabını çıkarın.**
Filtre kabını kabinden dışarıya çekin.



- 3 O-ringi değiştirin.**
Filtre kabı memesindeki O-ringi sökün. O-ringin yerine yeni bir O-ring takın O-ringler yerel yetkili servisinizden satın alınabilir.

**Ekipman Uyarısı**









Yalnızca üreticinin yedek O-ringini kullanın. Bu contalar yalnızca sıcak pişirme yağları ile kullanılmak için özel olarak üretilir. Genel O-ringler bu amaç için kullanılamaz.

- 4 Toplama tüplerini temizleyin.**
Çizmez tampon ile erkek ve diři toplama tüplerini temizleyin.

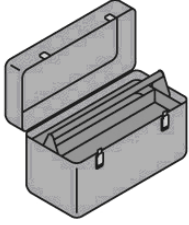


- 5 Filtre kabını tekrar takın.**
Filtre kabını fritöz kabine tekrar takın.



| | |
|--------------------------|---|
| Niçin | Frymaster, cihazınızın yılda en az bir defa Fabrika Yetkili Servis Teknisyeni tarafından incelenmesini tavsiye eder. Bu, donanımın güvenli şekilde çalışmasını ve en iyi performansı göstermesini sağlayacaktır. |
| Gerekli süre | UYGULANAMAZ İncelemenin tamamlanması için fritöz başına 1 saat |
| Günün zamanı | İşin aksamaması ve servis personelinin donanıma uygun şekilde erişebilmesi için bu incelemenin programı dükkan tarafından yapılmalıdır. |
| Tehlike simgeleri |  Kimyasal Maddeler  Elektrik  Sıcak Yağ  Sıcak Yüzeyle  El İle Taşıma  Hareketli Parçalar  Keskin Cisimler/Yüzeyle  Kaygan Zeminler |

Araçlar ve gereçler



Aletler teknisyen tarafından temin edilir

Yöntem

YALNIZCA YETKİLİ TEKNİSYENLER

1 Kabinin kontrol edilmesi

Kabinin iç, dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ olup olmadığını kontrol edin.



2 Isıtma elemanın kontrol edilmesi

Isıtma elemanlarının üzerinde karbon veya karamel halinde yağ birikintileri bulunmadığını ve iyi durumda olduklarını kontrol edin. Elemanlarda aşırı kuru yanma belirtileri olup olmadığını kontrol edin.

3 Yatırmanın kontrol edilmesi

Isıtma elemanları kaldırılırken ve indirilirken yatırma mekanizmasının düzgün çalıştığını ve eleman tellerinin sıkışmadığını ve/veya sürtünmediğini kontrol edin.

4 Fritözün hazır olma süresini kontrol edin.

Fritözde bir kızartma kabı seçin. FR3 M1'deki yöntemi kullanarak bu kap için fritözün en son hazır olma süresini kontrol edin. En son hazır olma süresi 1:40'tan az olmalıdır (bir dakika kırk saniye).

Fritözün hazır olma süresi 1:40'tan az ise (bir dakika kırk saniye). Bu kap için yöntem tamamlanmıştır. Adım 6'ya gidin.

5 Gerekirse fritözü ayarlayın.

Fritözün hazır olma süresi kabul edilebilir değil ise fritözde aşağıdakileri kontrol edin. Bir sorun bulduğunuz takdirde anlatılan şekilde düzeltin.

Yalnız elektrikli fritözler için büyük elektrik fişinin düzgün şekilde takıldığını kontrol edin. Gereken şekilde ayarlayın. Adım 6'ya gidin.

6 Çekilen amperin kontrol edilmesi

Isıtma elemanının amper çekişinin cihazın künye plakasında belirtildiği gibi izin verilen aralıkta olduğunu kontrol edin.

Yıllık İnceleme (yalnız elektrikli fritözler) (devam)

7 Sondanın kontrol edilmesi

Sıcaklık ve üst sınırların düzgün şekilde bağlı ve sıkı olduğunu ve doğru şekilde çalıştığını ve montaj donanımının ve sonda koruyucuların mevcut ve düzgün monte edilmiş olduğunu kontrol edin.

8 Elektrikli bileşenlerin kontrol edilmesi

Bileşen kutusu ve kontaktör kutusu bileşenlerinin (yani bilgisayar/denetleyici, röleler, arayüz kartları, trafolar ve kontaktörler, vb.) iyi durumda olduğunu ve yağ birikintisi ve başka kir bulunmadığını kontrol edin.

9 Kablo bağlantılarının kontrol edilmesi

Bileşen kutusu ve kontaktör kutusu kablo bağlantılarının sıkı olduğunu ve kablo tesisatının iyi durumda bulunduğunu kontrol edin.

10 Güvenlik cihazlarının kontrol edilmesi

Tüm güvenlik ekipmanlarının (yani kontaktör koruyucular, boşaltma güvenlik düğmeleri, sıfırlama düğmeleri, vb.) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.

11 Kızartma kabının kontrol edilmesi









Kızartma kabının iyi durumda olduğunu, sızıntı bulunmadığını ve kızartma kabı yalıtımının hizmet görecektek durumda olduğunu kontrol edin.

12 Kablo tesisatı donanımının kontrol edilmesi

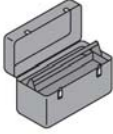
Tüm kablo tesisatı donanımının ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

13 Yağ Hattının kontrol edilmesi

Yağ dönüş ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve tüm bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.

| | |
|--------------------------|--|
| Niçin | Frymaster, cihazınızın yılda en az bir defa Fabrika Yetkili Servis Teknisyeni tarafından incelenmesini tavsiye eder. Bu, donanımın güvenli şekilde çalışmasını ve en iyi performansı göstermesini sağlayacaktır. |
| Gerekli süre | Tamamlamak için 1,5 saat |
| Günün zamanı | İşin aksamaması ve servis personelinin donanıma uygun şekilde erişebilmesi için bu incelemenin programı dükkan tarafından yapılmalıdır. |
| Tehlike simgeleri |  Kimyasal Maddeler  Elektrik  Sıcak Yağ  Sıcak Yüzeyler  El İle Taşıma  Hareketli Parçalar  Keskin Cisimler/Yüzeyler  Kaygan Zeminler |

Araçlar ve gereçler



Aletler teknisyen tarafından temin edilir

Yöntem

YALNIZCA YETKİLİ TEKNİSYENLER

1 Kabinin kontrol edilmesi

Kabinin iç, dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ olup olmadığını kontrol edin.



2 Ayarlanan gaz basıncını kontrol edin.

Fritözün gaz regülatöründen gelen gazın basıncını kontrol etmek için yerel gaz şirketine veya servis acentesine başvurun.

Doğal gaz için basınç 3,0 inç SS olmalıdır.
(76 mm SS) Propan gazı için basınç 8,25 inç SS olmalıdır.
(210 mm SS)

Basınç bu standartlara uygun değil ise servis acentesinden veya gaz şirketinden basıncı standarda uyacak şekilde ayarlamasını isteyin.

3 Sondaların kontrol edilmesi

Sıcaklık ve üst sınır sondalarının düzgün şekilde bağlı ve sıkı olduğunu ve doğru çalıştığını ve montaj donanımının ve sonda koruyucuların yerlerinde bulunduğunu ve düzgün monte edilmiş olduğunu kontrol edin.

4 Gaz vanası havalık borusunu Temizleyin ve Değiştirin.

Gaz vanası havalık borusunu Temizleyin ve Değiştirin. Servis kılavuzundaki temizleme yöntemini izleyin.

5 Yanma havası üfleyicisini temizleyin.

Yanma havası üfleyicilerini temizleyin. Servis kılavuzundaki temizleme yöntemini izleyin.

6 Fritözün hazır olma süresini kontrol edin.

Fritözde bir kızartma kabı seçin. FR3 M1'deki yöntemi kullanarak bu kap için fritözün en son hazır olma süresini kontrol edin. En son hazır olma süresi 2:25'ten az olmalıdır (iki dakika yirmi beş saniye).

Fritözün hazır olma süresi 2:25'ten az ise (iki dakika yirmi beş saniye) bu kap için yöntem tamamlanmıştır. Adım 9'a gidin.

7 Yanmayı kontrol edin.

Fritözün hazır olma süresi 2:25'ten az ise (iki dakika yirmi beş saniye) bu adımı geçin.

Multimetreyi ateşleyicideki beyaz alev sensörü teline seri olarak bağlayın. Erime döngüsü tamamlandıktan sonra beki en az bir dakika çalışmaya bırakın. 1 dakikadan sonra multimetredeki okuma değeri 2,5 ile 3,5 mikroamper arasında olmalıdır. Başka hiçbir okuma değeri kabul edilebilir değildir.

90 saniye sürekli çalıştıktan sonra bekin rengini kontrol edin. Bek parlak portakal-kırmızı renk ile kızmış olmalıdır. Doğru rengi belirlemek için fritözün kapağının iç tarafındaki Bek Renk Kıyaslama Tablosunu kullanın. Bek yüzeyinde mavi bir alev veya koyu renk benekler bulunması kabul edilebilir değildir.

Yıllık İnceleme (yalnız gazlı fritözler) (devam)

- 8 Gerekirse yanma havası üfleyicisini ayarlayın.**
Fritözün hazır olma süresi 2:25'ten az ise (iki dakika yirmi beş saniye) bu adımı geçin.

Multimetre okuma değeri veya bek rengi kabul edilebilir değil ise yanma havası üfleyici giriş plakasını ayarlayın.

Giriş plakasındaki kilit somunlarını küçük bir ayarlı anahtar ile gevşetin.. Multimetre okuma değerini ve bekin rengini gözetirken plakayı açıp kapatarak hava akımını ayarlayın. Mavi bir alev çoğunlukla bekin yeterli hava almadığı anlamına gelir. Bek üzerinde koyu renk benekler olması çoğunlukla bekin çok fazla hava aldığı anlamına gelir.

Mikroamper okuma değeri kabul edilebilir aralıkta bulunduğu ve bekin rengi parlak portakal-kırmızı olduğu zaman üfleyici giriş plakasını yerinde tutun. Sonra üfleyici giriş plakası kilit somunlarını sıkın.

- 9 Güvenlik cihazlarının kontrol edilmesi**
Tüm güvenlik ekipmanlarının (yani boşaltma güvenlik düğmeleri, sıfırlama düğmeleri, vb.) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.
- 10 Kızartma kabının kontrol edilmesi**
Kızartma kabının iyi durumda olduğunu, sızıntı bulunmadığını ve kızartma kabı yalıtımının hizmet göreceği durumda olduğunu kontrol edin.
- 11 Kablo tesisatı donanımının kontrol edilmesi**
Tüm kablo tesisatı donanımının ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.
- 12 Yağ Hattının kontrol edilmesi**
Yağ dönüş ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve tüm bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.
- 13 Diğer fritözleri kalibre edin.**
Diğer tüm kaplar ve fritöz için adn 2 ile 12 arasını tekrarlayın.