

Frymaster

Model numaraları BIEL14 ve BIGL30
MANUAL LOV – Düşük Yağ Hacmi

Günlük bakım işleri

- FR 4 D1 Fritözün temizlenmesi
FR 4 D2 Bakım Filtresi

Haftalık bakım işleri

- FR 4 W1 Fritözün arkasını temizleyin

İki haftalık bakım işleri

- FR 4 B1 Fritözü kalibre edin

Aylık bakım işleri

- FR 4 M1 Fritöz geri kazanım zamanını kalibre edin

Üç aylık bakım işleri

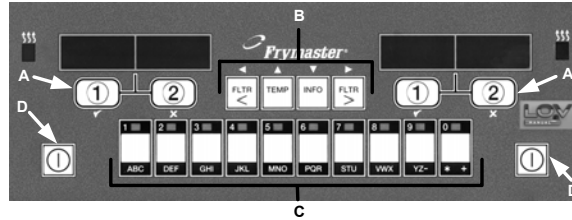
- FR 4 Q1 Derinlemesine temizlik
FR 4 Q2 Üst Sınır Kontrolü
FR 4 Q3 O halka contası kontrolü

Yıllık bakım işleri

- FR 4 AI-T Servis yetkilisi kontrolü (Sadece elektrikli olanlarda)
FR4 A2-T Servis kontrolü (Sadece gazla çalışanlarda)

Bilgisayarlı model Manual LOV M3000

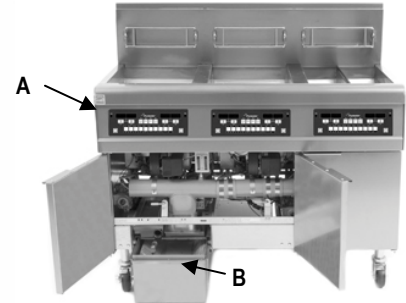
- A. Pişirme süresi düğmeleri, B. Filtre, Sıcaklık, Bilgi, Programlama ve Navigasyon düğmeleri, C. Ürün Düğmeleri, D. ON/OFF (AÇIK/KAPALI)



Model BIEL14



Model BIGL30



A. Manual LOV M3000 bilgisayar B. Filtre tavaşı

⚠ Tehlikeler

Bu simgeler fiziksel yaralanma riski olasılığına karşı sizi uyarmaktadır.

⚠ Ekipman Uyarıları

Bir prosedürü uygularken ekipmana zarar vermekten kaçınmak için gereken bilgiye ulaşmak için bu simgeye bakın.

★ İpuçları

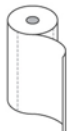
Bir prosedürün nasıl uygulanacağı hakkında yardımcı ipuçları için bu simgeye bakınız.

EKİM (OCT) 2013



Niçin	Karamelleşmiş yağın fritözden boşaltmak ve parça yatağını temizlemek.				
Gerekli zaman	Hazırlamak için 5 dakika		Tamamlamak için 15 dakika (kap başına 5 dakika)		
Günün zamanı	Düşük iş hacimli saatlerde		24 saat açık restoranlarda: gece veya düşük iş hacimli saatlerde		
Tehlike simgeleri	 Sıcak Yağ	 Sıcak Yüzeyler	 Keskin Cisimler/Yüzeyler	 Elektrik	 Kimyasal Maddeler

Araç ve gereçler

						
Ecolab Yüksek Isıya Dayanıklı Paspas Gereci ve Paspas	Kağıt havlu	Neopren Filtreleme Eldivenleri	Önlük, ısıya dayanıklı	KAY® QSR Fritöz Temizleyici	Yüz siperi	Fryer's Friend
						
KAY® QSR Ağır İş Yağ Giderici	KAY® SolidSense Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC)	İçinde Dezenfektanla Islatılmış Havlular Bulunan Kova				

Prosedür

- 1 Fritözleri Kapatın**
Fritöz düğmelerini tamamını kapalı (off) konuma getirin.



- 2 Koruyucu ekipmanı takın.**
Isıya dayanıklı önlük, yüz siperi ve suni kauçuk eldiven dahil olmak üzere Mc Donald'ın onaylı güvenlik ekipmanının tamamını kullanın.



Bu işlem tek seferde sadece bir kazan için yapılmalıdır.



Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir

- 3 Isıtma parçası yatağının ön ve üst yüzeyini temizleyin (sadece elektrikli olanlarda).**
Isıya dayanıklı eldivenler giyerek, kızartma kaplarının kapaklarını tam oturacak şekilde kapatın.



Yüksek Isıya dayanıklı paspasa az miktarda QSR Fritöz Temizleyici dökün (sadece elektrikli olanlarda).
Parça yatağının çevresini ve bunu çevreleyen yuvayı temizlemek için Yüksek Isıya dayanıklı paspası kullanın.



Alan temizlendiğinde, fazlalığı dezenfektanlı havluyla silerek alın. Havluyla sıcak yağın çevresine **solüsyonu damlatmamaya** sağlayın.

Kızartma kabının kapağını kaldırın ve fryer's friend'i kullanarak sepeti çıkarıp bir kenara koyun. Fryer's friend'i kullanarak parçaları kaldırın.



Kızartma kabının kapaklarını değiştirin ve kağıt havluyla parçalardaki fazlalık yağı silerek temizleyin.



4 Isıtma parçası yatağının alt yüzeyini temizleyin (sadece elektrikli olanlarda).

Yüksek ısıya dayanıklı paspasa az miktarda QSR Fritöz Temizleyici dökün.

Parça yatağının altını ve bunu çevreleyen yuvayı temizlemek için Yüksek Isıya dayanıklı paspası kullanın.



Alan temizlendiğinde, fazlalığı dezenfektanlı havluyla alın. Havluyla sıcak yağın çevresine **solüsyonu damlatmamayı** sağlayın.

Kızartma kabının kapağını kaldırın. Fryer's friend'i kullanarak parçaları indirin ve sepeti değiştirin.

5 Yüzeyleri silerek temizleyin.

Temiz, dezenfektanlı havluya Ağır İş Yağ Gidericiyi solüsyonu püskürtüp, yağ ve kir birikintilerini temizlemek için fritözün bütün yüzeylerini derinlemesine silin. Havluyla sıcak yağın çevresine solüsyonu damlatmamayı sağlayın. Yüzeyin doğal olarak kuruması için bekleyin.



Sıcak Yağ

Fritözdeki yağ çok sıcak olabilir.



Ekipmanı silerken elektrikli parçalara su damlatmamaya her zaman dikkat edin.

6 Diğer kızartma kapları için prosedürü tekrar edin.

Niçin Kırıntı kazanını temizler ve yağın ömrünü uzatmak için yağı derinlemesine filtre eder.

Gereken zaman Hazırlanmak için 5 dakika Temizleme işlemi kazan başına 10 dakika

Günün zamanı Düşük iş hacminin olduğu saatlerde.

Tehlike simgeleri



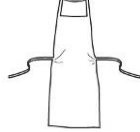
Araç ve gereçler



Eldivenler, filtre



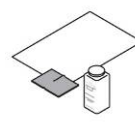
Yüz siperi



Önlük, ısıya dayanıklı



Ecolab Yüksek Isıya Dayanıklı Paspas Gereci ve Paspas



Gömme filtre sistemi için McFiltering Kiti



Ecolab Yüksek Isıya Dayanıklı Detay Fırça



KAY® QSR Fritöz Temizleyici



KAY® SolidSense Çok Amaçlı Süper Konsantré (APSC)

İşlem

1 Koruyucu ekipmanı takın

Isıya dayanıklı önlük, yüz siperi ve suni kauçuk eldiven dahil olmak üzere Mc Donald'in onaylı güvenlik ekipmanının tamamını kullanın.

Bu işlem tek seferde sadece bir kazan için yapılmalıdır.



Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir



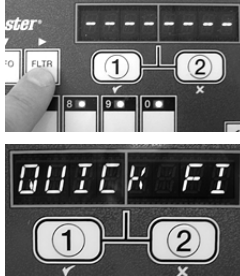
2 Filtre kabını kontrol edin

Filtre boşaltma kabının ve kap kapağının doğru şekilde yerinde olduğundan emin olun.



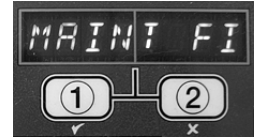
3 FİLTRE düğmesine basın ve tutun

Filtreleme işleminden en iyi sonucu almak için fritözün çalışır durumda olduğundan ve yağın kızgın olduğundan emin olun. Denetleyicide FILTER MENU (FİLTRE MENÜSÜ) 'nün QUICK FILTER.(HIZLI FİLTRE) 'ye geçtiği görüntülene kadar filtre düğmesine basın ve üç saniye basılı tutun.



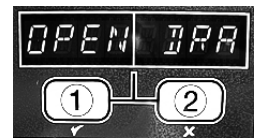
4 BİLGİ düğmesine basın

INFO (BİLGİ) düğmesine basın ve denetleyicide MAINT FILTER (BAKIM FİLTRESİ) görüntülenir.



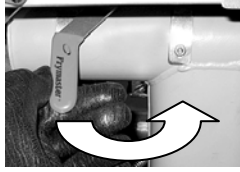
5 √ düğmesine basın

√ düğmesine basın ve denetleyicide YES NO (EVET HAYIR) seçeneğiyle beraber MAINT FILTER (BAKIM FİLTRESİ)? görüntülenir. Yağı boşaltmak için √ YES (EVET) düğmesine basın. Denetleyicide OPEN DRAIN VALVE (BOŞALTMA VANASINI AÇIN) görüntülenir. HAYIR'I seçmek için X düğmesine basın. Kontroller normal çalışma konumuna döner.



Sürekli ▶

- 6 Boşaltma vanasını açın**
Bilgisayarda OPEN DRAIN VALVE (BOŞALTMA VANASINI AÇIN) görüntülenir.
Dikkatli bir şekilde boşaltma vanasını açın ve yağı filtre kabına boşaltın. Kızarmış yiyecek parçalarını ve diğer tortuları boşaltma vanasının içine atarak boşaltın.
Denetleyicide DRAINING (BOŞALTIYOR) görüntülenir.



- 7 Asansör elemanları (sadece elektrikle çalışanlarda)**
Yağ boşaldığında mafsallı elemanları kaldırın.



Elemanları kaldırırken koruyucu eldiven kullanın, aksi halde yanabilirsiniz.



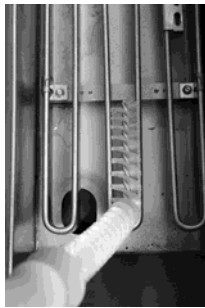
Elemanların ortasındaki proba zarar vermemeye dikkat edin.



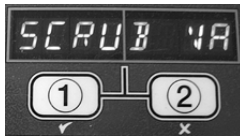
- 8 Kazanın içini ovun**
Kazanın içinin duvarlarını, köşelerini ve alt kısmını ovmak için Yüksek Isıya Dayanıklı Paspas Gerecini, paspası ve az miktarda KAY QSR Fritöz Temizleyiciyi kullanın.
Elemanlardaki (sadece elektrikle çalışanlarda), kazanın köşelerindeki ve ulaşılması zor diğer alanlardaki birikmiş pisliği temizlemek için Yüksek Isıya Dayanıklı Detay Fırçasını kullanın.



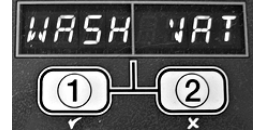
Problara zarar vermemeye dikkat edin.



- 9 Ovma işi tamamlandığında**
Kazan temizlendikten sonra ve denetleyicide CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber SCRUB VAT COMPLETE? (KAZAN TEMİZLİĞİ BİTİRİLSİN Mİ?) görüntülenir. ✓ düğmesine basın.



- 10 Yıkama**
Denetleyicide CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle WASH VAT? (KAZAN YIKANSIN MI?) görüntülenir Elemanları indirin ve ✓ düğmesine basın.



- 11 Geri dönüş vanasını açın**
Denetleyicide OPEN RETURN VALVE (GERİ DÖNÜŞ VANASINI AÇIN) seçeneğiyle beraber CONFIRM (ONAYLA) görüntülenir.



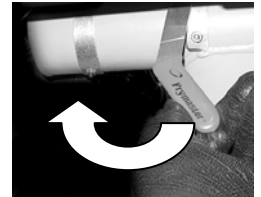
Geri dönüş vanasını açın ve filtre işlemine başlamak için ✓ düğmesine basın.



Yağ kazan içinde devridaim ederken denetleyicide WASHING (YIKANIYOR) görüntülenir.



- 12 Boşaltma vanasını kapatın**
Denetleyicide CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber CLOSE DRAIN VALVE (BOŞALTIM VANASINI KAPATIN) görüntülenir.



Boşaltma vanasını kapatın ve ✓ düğmesine basın.



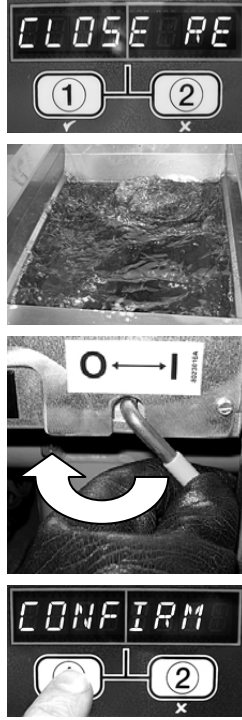
- 13 Durulama**
Yağ kazanın içine fişkırtırken denetleyicide RINSING (DURULANIYOR) görüntülenir.



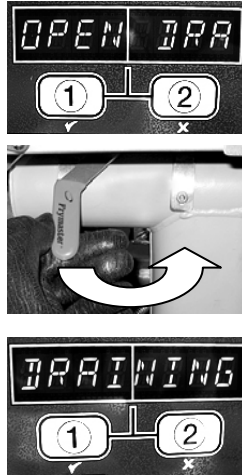
Sürekli ▶

- 14 Geri dönüş vanasını kapatın**
Denetleyicide CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber CLOSE RETURN VALVE WHEN VAT FULL (KAZAN DOLDUĞUNDA GERİ DÖNÜŞ VANASINI KAPATIN) görüntülenir.

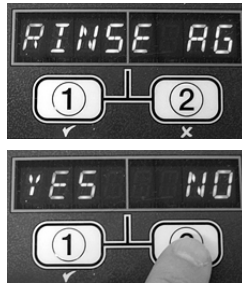
Kazan dolduğunda ve yağda köpükler belirdiğinde geri dönüş vanasını kapatın ve ✓ düğmesine basın.



- 15 Boşaltma vanasını açın**
Bilgisayarda OPEN DRAIN VALVE (BOŞALTMA VANASINI AÇIN) görüntülenir. Dikkatli bir şekilde boşaltma vanasını açın ve yağı filtre kabına boşaltın. Denetleyicide DRAINING (BOŞALTIYOR) görüntülenir.



- 16 Tekrar durulama**
Durulama bittiğinde ve tahliye borusu açıldığında denetleyicide YES NO (EVET HAYIR) seçeneğiyle RINSE AGAIN? (TEKRAR DURULANSIN MI?) görüntülenir. Kazan temiz ise X düğmesine basın. Kazan temiz değil ise ✓ düğmesine basın ve 13. adımı tekrarlayın.

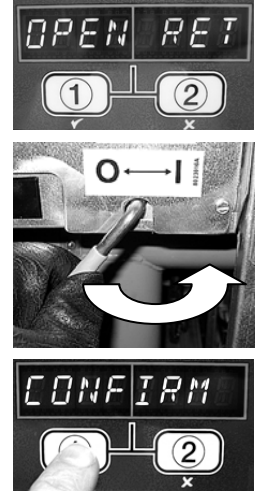


- 17 Cilalama**
Denetleyicide CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber POLISH? (CİLALANSIN MI?) görüntülenir. ✓ düğmesine basın. Yağ 5 dakika süresince filtre sistemi içinde devridaim ederken denetleyicide geriye sayan süre ölçer seçeneğiyle beraber POLISHING (CİLALİYOR) görüntülenir.

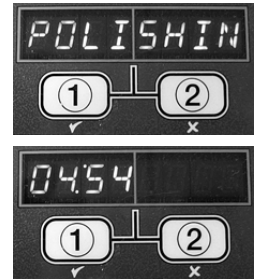


- 18 Geri dönüş vanasını açın**
Denetleyicide CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber OPEN RETURN VALVE (GERİ DÖNÜŞ VANASINI AÇIN) görüntülenir.

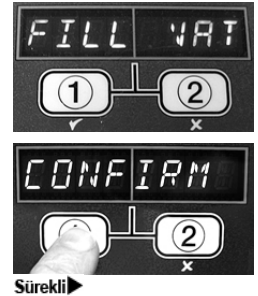
Cila işlemini başlatmak için geri dönüş vanasını açın ve ✓ düğmesine basın.



- 19 Cilalama**
Yağ 5 dakika süresince filtre sistemi içinde devridaim ederken denetleyicide geriye sayan süre ölçer seçeneğiyle beraber POLISHING (CİLALİYOR) görüntülenir.

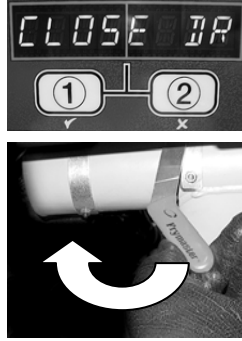


- 20 Kazanı doldurun**
Cilalama devri bittiğinde denetleyicide CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber FILL VAT? (KAZAN DOLDURULSUN MU?) görüntülenir. ✓ düğmesine basın.



- 21 Boşaltma vanasını kapatın**
Denetleyicide CLOSE DRAIN VALVE (BOŞALTMA VANASINI KAPATIN) görüntülenir.

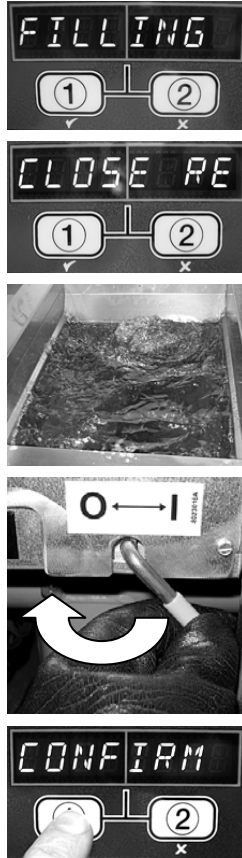
Boşaltma vanasını kapatın.



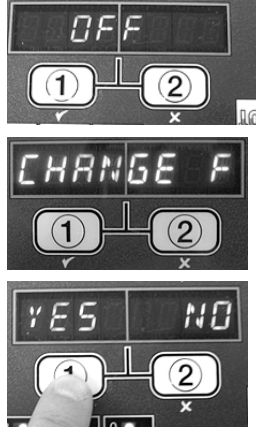
- 22 Doldurma**
Denetleyicide FILLING (DOLDURUYOR)'un CLOSE RETURN VALVE WHEN VAT FULL (KAZAN DOLDUĞUNDA GERİ DÖNÜŞ VANASINI KAPATIN) seçeneğiyle beraber CONFIRM (ONAYLA)'ya geçtiği görüntülenir

Kazan dolduğunda ve yağda köpükler belirdiğinde geri dönüş vanasını kapatın ve ✓ düğmesine basın.

Boşaltma vanasını kapatın ve ✓ düğmesine basın.



- 23 Filtre pedini değiştirin**
Denetleyicide OFF (KAPALI) ibaresi CHANGE FILTER PAD? (FİLTRE PEDİ DEĞİŞTİRİLSİN Mİ?) ile beraber YES NO (EVET HAYIR) 'ya geçtiği görüntülenir. ✓ düğmesine basın.



- 24 Filtre kabını çekip çıkartın.**
Kapıyı açın ve filtre kabı düzeneğini çekip çıkartın.

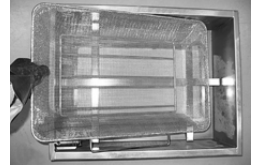


Hot Surfaces

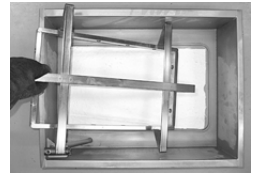
Filtre kabı sıcak olabilir!
Koruyucu eldivenleri kullanın, aksi halde yanabilirsiniz.



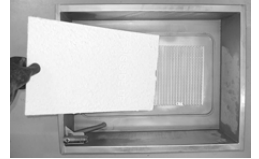
- 25 Kırıntı sepetini çıkartın**
Filtre kabından kırıntı sepetini çıkartın. Kırıntı sepetindeki yağı ve kırıntıları silerek temizleyin. Kırıntı sepetini sabun ve suyla temizleyin ve sıcak suyla derinlemesine durulayın.



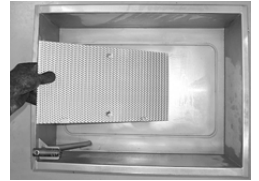
- 26 Filtre pedi baskı halkasını çıkarın**
Filtre pedi baskı halkasını çıkarın ve sıcak SolidSense Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) solüsyon ile gözlü lavaboda temizleyin. Sıcak suyla **derinlemesine** durulayın.



- 27 Filtre pedini kaptan çıkarın**
Filtre pedini kaptan çıkartıp atın



- 28 Alt iç eleği çıkarın**
Kaptan alt iç eleği çıkarın ve sıcak SolidSense Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) solüsyonu ile gözlü lavaboda derinlemesine temizleyin. Sıcak suyla **derinlemesine** durulayın.



- 29 Filtre boşaltma kabını temizleyin**
Filtre kabındaki yağı ve kırıntıları silerek temizleyin.



Sürekli ▶

30 Tekrar Monte Etme

Filtre kabına önce alt eleği, sonra pürüzlü yüzü yukarıya bakacak şekilde filtre pedini, baskı halkasını ve kırıntı sepetini yerleştirerek adımları tersine izleyip yeniden monte edin.

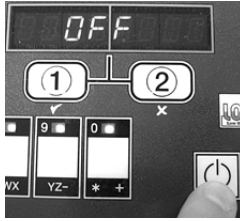


Uç

Su filtre pedini eriteceğinden filtre kabının, alt eleğin, kırıntı sepetinin ve baskı halkasının filtre pedini kaba yerleştirmeden önce kuru olmalarını sağlayın.

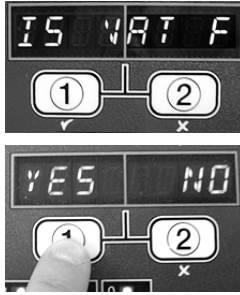
31 Fritözü açın

Kumandayı açmak ve fritözü normal çalışma konumuna getirmek için açma-kapama düğmesine basın.



32 Kazan dolu mu?

Denetleyicide displays IS VAT FULL? (KAZAN DOLU MU)? görüntülenir. Kazan dolu olduğunda ✓ düğmesine basın. Gerekirse ilave yağ ekleyin.



Niçin

Yüksek kalite kızarmış ürünler elde etmek ve fritöz civarında yangın olasılığını azaltmak için

Gerekli zaman

Hazırlamak için 5 dakika

Tamamlamak için 45 dakika

Günün zamanı

Kapattıktan sonra

24 saat açık restoranlarda: gece veya düşük iş hacimli saatlerde

Tehlike simgeleri



Elektrik



Sıcak Yağ



Sıcak Yüzeyler



Elle Taşıma



Keskin Cisimler/Yüzeyler



Kaygan Zemin

Araç ve gereçler

Güverte Fırçası,
uzun ve kısa fırçalı

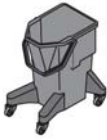
Fırça, kap, naylon

KAY®
SolidSense Çok
Amaçlı Süper
Konsantre
(APSC) ve KovaKova, temiz ve
dezenfektanlı
havlular

Kova, ıslak havlular

Dikkat Islak Zemin
Uyarı İşareti

Paspas



Paspas kovası



Paspas sıkacağı



Kağıt havlular



Spatula



Neopren eldivenler

Prosedür

1 Fritözleri kapatın.

Fritözün tüm güç düğmelerini kapalı konumuna getirin.



2 Yağ kanalını ve kabını çıkartıp boşaltın.

Yağ kanalını davlumbazdan çıkartın. Yağ kabını davlumbazdan çıkartın. Kanal ve kap davlumbaz filtrelerinin altındadır. Kanaldaki ve kaptaki yağı yağ boşaltma arabasına boşaltın.



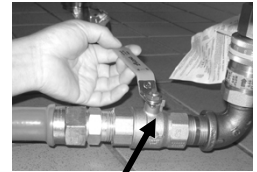
Sıcak Yağ

Kanaldaki ve kaptaki yağ sıcak olabilir. Eldivenleri kullanın.

3 Gazı kapatıp gaz bağlantısını yerinden çıkarın.

Fritöz gazlı değilse bu adımı atlayın.

Fritöz gazlı ise manüel gaz kapatma vanasından gaz gelişini kapatın. Manüel kapatma vanası kolay kesilen bağlantılardan önce besleme hattı üzerindedir. Sonra kolay kesilen bağlantı ile gaz hattını fritözden ayırın.

Manuel
kapama

Ekipman Uyarısı

Gazı kapatmak için sadece manüel vanayı kullanın. Kolay kesilen bağlantıları kullanmayın.

Sürekli ▶

Fritözlerin arkasındaki bölgeleri temizleyin (devamı)

4 Fritözü temizlik için hazırlayın.

Fritöz tekerleklerindeki kilitleri açın.

Fritözün kapak parçası varsa set arkası kaplaması filtre rafından uzaklaşana kadar kapak parçasının ön tarafını yukarıya kaldırın. Kapak parçası filtre rafından uzaklaşana kadar fritözün tekerlekleri üzerinde ateş duvarından uzağa çekin.

Varsa kapak parçasını sabit konuma getirin. Tüm kazanların kapaklarını kapatın.

Arkasını temizlemeye yetecek kadar fritözü tekerlekleri üzerinde ateş duvarından uzağa çekin.



Fritözdeki yağ çok sıcak olabilir. Yağı sıçratmamaya dikkat ederek fritözün tekerleklerin üzerinde yavaşça yürütün. Eldivenleri kullanın



5 Fritözün elektrik bağlantısını kesin.

Elektrik fişini gövdesinden çekerek fritözün elektrik kablosunu prizden çıkarın. Prizden çıkarmak için fişi çevirmeniz gerekebilir.



6 Fritöz filtrelerini temizleyin.

Davlumbazdaki fritöz filtrelerini çıkartın. Filtreleri üç bölmeli lavaboya götürün ve KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) ile ıslatın.



KAY® SolidSense Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC)



Sürekli ►

7 Fritözün arka tarafındaki bölgeyi kazıyın.

Spatulayı kullanarak fritözün arkasındaki bölgede bulunan tüm yumuşak yağı ve sert karbonu kazıyın. Şu bölgeleri verilen sırayla temizleyin: bacanın ulaşabildiğiniz yerleri, davlumbazın arka tarafı, davlumbazın yan tarafları ve fritöz filtresinin yuva bölgesi.

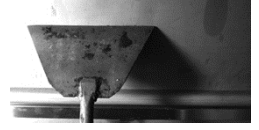
Elektrikli fritözde sonra spatulayı kullanarak fritözün çevresindeki tüm saclardaki, emniyet parçasındaki ve fritöz sehпасındaki tüm yumuşak yağı ve sert karbonu kazıyın. Bu bölgeler temizlendikten sonra ise adım 8'e geçin.

Gazlı fritözde sonra spatulayı kullanarak şu bölgelerde bulunan tüm yumuşak yağı ve sert karbonu verilen sırayla kazıyın: baca kısıcı, fritözün çevresindeki tüm saclar, sökülebilir ağırlık bıçağı, conta açısı, emniyet parçası ve fritöz sehпасı.

Gazlı fritözleri temizlerken fritöz baca geçişine yumuşak yağ veya sert karbon düşürmemeye dikkat edin.



Bacanın alt bölgesindeki yangından koruyucu eriyebilir bağlantıyı koparmayın. Bu bağlantı koparsa yangın söndürme sistemi çalışır.



Fritözlerin arkasındaki bölgeleri temizleyin (devamı)

8 Fritözün arka tarafındaki bölgeyi temizleyin.

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

Tüm bölgeler temiz ve kuru oluncaya kağıt havlularla silin.



Kaygan Zemin

Zeminlerin ovduğunuz yerleri ıslak olabilir.



9 Yöneticiden denetlemesini isteyin.

Bir yöneticiden yaptığınız işi denetlemesini ve temizliği onaylamasını isteyin. Yöneticinizin isteyeceği bütün temizlik işlemlerini tekrarlayın.

10 Fritöz ayaklarını ve tekerleklerini temizleyin.

Naylon kap fırçası ve bir kova sıcak KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) solüsyon kullanarak fritözün ayaklarını ve tekerleklerini temizleyin. Kağıt havlularla kurulayın.



11 Fritözün çevresindeki zemini paspaslayın.

Paspas ve bir kova sıcak KAY® SolidSense™ Çok Amaçlı Süper Konsantre (APSC) solüsyonu kullanarak fritözün çevresindeki bütün zemini paspaslayın.



Kaygan Zemin

Silindiği için zemin ıslak olabilir.



12 Yüzeylerin doğal olarak kurummasını bekleyin.

Bütün fritöz, duvar ve zemin yüzeylerinin doğal olarak kurummasını bekleyin.



13 Fritözü tekrar elektriğe bağlayın.

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



Elektrik



Sıcak Yağ

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



14 Fritözü kullanıma hazır duruma getirin.

Fritöz filtre rafına yakın olana kadar fritözü tekerleklerin üzerinde dikkatli bir şekilde ileri doğru itin. Bütün kazanların kapaklarını açın. Set arkası kaplaması filtre rafından uzaklaşana kadar kapak parçasının ön tarafını yukarıya kaldırın ve fritözü tekerleklerinin üzerinde dikkatli bir şekilde normal yerine çekin.



Fritözlerin arkasındaki bölgeleri temizleyin (devamı)

15 Fritözün gaz gelişini tekrar bağlayın.

Fritöz elektrikli ise bu adımı atlayın.

Kolay kesilir bağlantının her iki tarafında yağ olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse kolay kesilir bağlantıyı silerek temizleyin. Gaz hattı bağlantısını tekrar bağlayın.



Sürekli ►

Ekipman Uyarısı

Gaz gelişini tekrar açmadan önce kolay kesilir bağlantının tam olarak takıldığından ve kilitlendiğinden emin olun.

16 Fritöz filtrelerini ve yağ kabını tekrar takın.

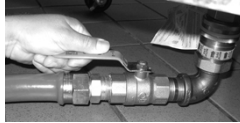
Tekerlekleri yerlerine kilitleyin. Davlumbazdaki fritöz filtrelerini ve yağ kanalını tekrar takın.



17 Gaz gelişini açın.

Fritöz elektrikli ise bu adımı atlayın.

Manüel gaz kapatma vanasını açık konuma getirin. Gaz memelerinin tekrar yanıp yanmadığını kontrol etmek için bilgisayarı açın. Gaz memeleri yanarsa bilgisayarı kapatabilirsiniz.



Sürekli ►

18 Diğer fritözlerin arka bölgelerini temizleyin.

Diğer bütün fritözler için 1. ve 17. adımlar arasını tekrar edin.



Niçin Gıda güvenliği standartlarını korumak için

Gerekli zaman Hazırlamak için 1 dakika

Fritöz pişirme sıcaklığına ulaştığında tamamlamak için 5 dakika. Yaklaşık 45 dakikada pişirme sıcaklığına gelmelidir.

Günün zamanı Açılışta

24 saat açık restoranlar için düşük iş hacimli saatlerde

Tehlike simgeleri



Araç ve gereçler



Kızartma kazanı
probu olan pirometre

Neopren eldivenler

Prosedür

1 Pirometreyi kalibre edin.

Bir sıcak içecek kupasını buz koyup, içecek kulesinden buzlu kapataca kadar soğuk su ile doldurun. Kupada yüzde elli buz, yüzde elli su olmalıdır.

2 Probu suyun içine daldırın
Probu buzlu suya daldırıp sıcaklık değeri sabitleşene kadar sürekli olarak karıştırın.

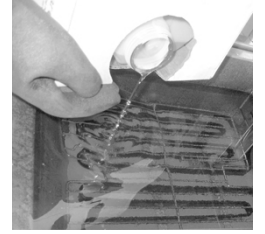
3 Sıcaklık değerini okuyun

Değer 0°C + veya - 1°C olmalıdır. Eğer değilse pirometreyi kalibre etmeniz, tamir etmeniz veya yenisiyle değiştirmeniz gerekir. Kalibrasyon için pirometrenin üreticisinin verdiği kalibrasyon, kontrol ve ayarlama prosedürlerini uygulayın.



3 Yağ seviyesini kontrol edin.

Yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında yağ seviyesini kontrol edin. Yağ, "Yağ Seviyesi" çizgisinin üzerindeyse, çizgiye gelene kadar yağı tavaya veya çöp öğütücüye boşaltın. Yağ, "Yağ Seviyesi" çizgisinin altındaysa çizgiye gelene kadar yağ ekleyin.



Fritözdeki yağ çok sıcak olacaktır.
Eldivenleri kullanın.

2 Fritözü çalıştırıp yağı ısıtın.

Fritözü açmak için on/off (Açık/Kapalı) düğmesine basın. Ürünü pişirmek için fritözü ayarlayın. Fritözdeki yağın pişirme sıcaklığına ulaşmasını ve kendi kendine kapanmasını bekleyin.



4 Kazanın kendi kendine çalışıp kapanmasını bekleyin.

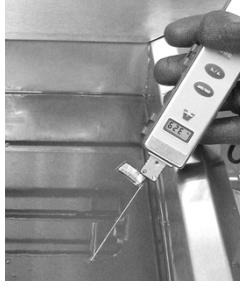
Kazanın üç defa kendi kendine açılıp kapanmasını bekleyin. Fritöz ısınırken sıcaklık lambası yanacaktır.



Sürekli ▶

5 Yağın sıcaklık değerini okuyun.

Pirometrenin kızartma kazanı probunu, probun ucu 2,5 cm girene kadar sıcak yağın içine daldırın. Uç yağ yüzeyinin 7,6 cm altında olmalıdır. Sıcaklık derecesinin sabitleşmesini bekleyin.



6 Fritözdeki sıcaklık göstergesi.

Pirometre değerini aldığınız kazana ait sıcaklık derecesi göstergesine basın. Gösterge kazanın sıcaklık derecesini gösterecektir.



7 Sıcaklık değerlerini karşılaştırın.

Pirometredeki sıcaklık değerini göstergedeki karşılık gelen sıcaklık derecesi ile karşılaştırın.



İki sıcaklık derecesi arasındaki fark (artı veya eksi) 3°C ise sıcaklık ayarı yapmanız gerekmez.

İki sıcaklık derecesi arasındaki fark (artı veya eksi) den 3°C fazla ise sorunu bildirmek için bir servis teknisyeni çağırın.

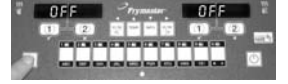
8 İki gözlü kazanın diğer tarafı için aynı prosedürü tekrarlayın.
Testi uyguladığınız kazan tek gözlü ise bu adımı atlayıp 9. adıma gidiniz.

Testi uyguladığınız kazan, iki gözlü kazanın bir tarafıysa iki gözlü kazanın diğer tarafında 5. ve 7. adımlar arasını tekrar edin.



9 Kalibrasyon kontrolünü sonlandırın.

(İki gözlü kazanın her iki tarafı dahil olmaz üzere) kazan için 5. ve 7. adımlar arasını tamamladığınızda kazan için kalibrasyon kontrolünü sonlandırmak için aç/kapa düğmesine basın.



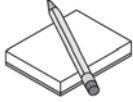
10 Diğer fritözleri kalibre edin.

Diğer bütün fritözler için 1. ve 9. adımlar arasını tekrar edin.



Niçin	Kızarmış ürünler için olan gıda güvenlik standartlarını korumak	
Gerekli zaman	Hazırlamak için 1 dakika	Tamamlamak için 5 dakika,
Günün zamanı	Açılışta	24 saat açık restoranlar için: sabah saatlerinde
Tehlike simgeleri	 	

Araç ve gereçler



Kağıt ve kurşun
kalem

Prosedür

1 Fritözü Açın.

Fritözü açmak için on/off (AÇIK/KAPALI) düğmesine basın. Gösterge “----”, ürünün adı veya “LOW TEMP (DÜŞÜK SICAKLIK)”ı gösterecektir.



2 Fritözün en son geri kazanım zamanını kontrol edin.

Fritöz, kazan ısısı den 121°C a 149°C çıktığı her seferde fritöz geri kazanım zamanını otomatik olarak kaydeder.

INFO (BİLGİ) düğmesine basın. Gösterge, her iki göstergedeki en son geri kazanım zamanını gösterecektir. Geri kazanım süresini kağıda yazın.



3 En son olan geri kazanım süresini uygun geri kazanım süresi ile karşılaştırın.

Elektrikli fritözler için uygun geri kazanım zamanı 1:40'dan (bir dakika, kırk saniye) azdır. Gazla çalışan fritözler için uygun geri kazanım zamanı 2:25'den (iki dakika, yirmi beş saniye) azdır.

Kağıda yazdığınız geri kazanım zamanı fritözün uygun geri kazanım zamanından kısa ise fritözün çalışma durumu uygundur. Adım 5'e gidiniz.

Kağıda yazdığınız geri kazanım zamanı fritözün uygun geri kazanım zamanından uzun ise fritözün çalışma durumu uygun değildir. Bir sonraki adıma gidin.



Sürekli ▶

4 Gerekirse fritözü ayarlayın.

Fritözün geri kazanım zamanı uygun değilse fritözdeki aşağı öğeleri kontrol edin. Sorunla karşılaşırsanız tarif edildiği şekilde bu sorunları çözün.



Sadece elektrikli fritözlerde büyük enerji fişinin doğru şekilde takılı olduğundan emin olun. Gerekirse ayarlayın.

Sadece gazla çalışan fritözlerde köşe yalıtım contasını, ağırlık bıçağını ve emniyeti kontrol edin. Gerekirse yerlerine konumlarını ayarlayın.

Sadece gazla çalışan fritözler için hava akımını ve hava üfleyiciyi kontrol edin. Gerekirse ayarlayın.

Sadece gazla çalışan fritözler için radyant gaz memelerinin durumunu kontrol edin.

Çalıştırma kılavuzundaki arıza giderme talimatına başvurun.

5 Tekrar geri kazanım zamanını kontrol edin.

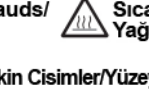


Eğer geri kazanım zamanı uygun sürede gerçekleşmiyorsa yardım için 1-800-551-8633 telefon numarasından Frymaster Hizmet Hattını arayın.

6 Geriye kalan bütün fritözleri yeniden kalibre edin.

Diğer bütün fritözler için 1. ve 5. adımlar arasını tekrar edin.



Niçin	(Elektrikliyse) parçalardan ve kızartma kabından karmelleşmiş yağı temizler.	
Gerekli zaman	Hazırlamak için 5 dakika	Hazırlamak için 15 dakika, tamamlamak için kap başına 60 dakika
Günün zamanı	Bu iş bir seferde bir kap için yapılabilir. Diğer kaplarla müşterilere hizmet edebilirsiniz.	24 saat açık restoranlar için: Bu iş bir seferde bir kap için yapılabilir. Diğer kaplarla müşterilere hizmet edebilirsiniz.
Tehlike simgeleri	 Kimyasal Maddeler  Elektrik  Liquides chauds/ Vapeur  Sıcak Yağ  Sıcak Yüzeyler  Elle Taşıma  Hareketli Parçalar  Keskin Cisimler/Yüzeyler  Kaygan Zemin	

Araç ve gereçler



Önlük, ısıya dayanıklı



Ecolab Yüksek Isıya Dayanıklı Detay Fırça



Kova, plastik



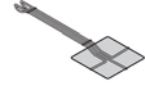
Kova, temiz ve dezenfektanlı havlular



Kova, ıslak havlular



Yüz siperi



Fritöz kevgiri



Eldivenler, neopren



Temizleme çubuğu



KAY® QSR Fritöz Temizleyici



KAY® QSR Ağır İş Yağ Giderici



Yağ boşaltma arabası



Kağıt havlular



Ecolab Yüksek Isıya Dayanıklı Paspas Gereci ve Paspas

Prosedür Derin temizlikte Kay Chemical tarafından geliştirilmiş olan prosedürler uygulanmaktadır. Bu Bakım Kılavuzuna ek olarak Kay Chemical'ın talimatları gereklidir.

1 Derin temizlik için hazırlanın ve fritözü kapatın.

Neopren eldivenleri, ısıya dayanıklı önlüğü ve yüz siperini takın. Bu prosedür boyunca bu ekipmanı giymelisiniz.

Bu işlem tek seferde sadece bir kazan için yapılmalıdır.

Fritöz filtrelerinin yerinde olduğundan emin olun. En az bir aspiratör çalıştırın. Aspiratör prosedürün tamamı boyunca açık kalmalıdır.

Sepet destek rafının kazanın içindeki yerinde olduğundan emin olun.

Fritözü kapatmak için açık/kapalı düğmesine basın. Ekranda "OFF" (KAPALI) mesajı görüntülenir.



Ekipman Uyarısı

Prosedürün tamamı boyunca aspiratörü çalışır halde tutarak ve fritöz filtrelerinin yerinde olmasını sağlayarak yangın söndürme sistemini yanlışlıkla çalıştırmamaya çalışın.



2 Filtre tavasını çıkartın.

Filtre tavasını çıkartın ve kırıntı sepetini, baskı halkasını, filtre pedini ve eleği çıkartın.



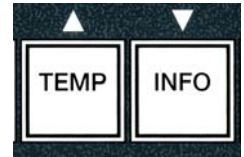
3 MSDU Konumu.

MSDU'nun (McDonald's Yağ Atma Ünitesi veya yağ boşaltma arabası) boşaltma borusunun altında olduğundan emin olun.



4 Derin Temizlik moduna girin.

Bilgisayarda LEVEL 1 (SEVİYE 1) görüntülenip ENTER CODE (KODU GİRİN)'e değışene kadar Sıcaklık ve Bilgi düğmelerine birlikte basın ve basılı tutun.



Derin Temizlik Modu (devamı)

5 Kodu Girin.

Sayı tuşları ile 1-2-3-4 yazın.



6 Derin Temizlik komutunu bulun.

DEEP CLEAN MODE (DERİN TEMİZLİK MODU)'nu bulmak için ▼ "Info" (bilgi) düğmesine basın.



7 İşaret koyma tuşuna basın.

Temizlenecek olan kazanın altındaki 1 ✓ tuşuna basın.



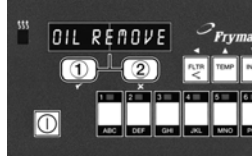
8 Derin Temizliği Onaylayın.

Bilgisayar DEEP CLEAN? (DERİN TEMİZLİK Mİ?) ve YES NO (EVET HAYIR) yazısını değişimli olarak gösterir 1 ✓ tuşuna basın.



9 Yağın Atıldığını onaylayın.

İki Gözlü Kaplar:
Bilgisayarda L ve R seçenekleriyle beraber Derin Temizlik görüntülenir. Temizlenecek iki gözlü kazanın altındaki 1 ✓ veya 2 ✗ düğmesine basın. Bilgisayarda YES NO (EVET HAYIR) seçeneğiyle beraber IS OIL REMOVED? (YAĞ BOŞALDI MI?) görüntülenir.



Tek Gözlü Kaplar:

Bilgisayarda YES NO (EVET HAYIR) seçeneğiyle beraber IS OIL REMOVED? (YAĞ BOŞALDI MI?) görüntülenir.

10 Kabın durumunu onaylayın.

Boş Kazan: 1 ✓ tuşuna basın. Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber SOLUTION ADDED? (SOLÜSYON EKLENDİ Mİ?) görüntülenir.

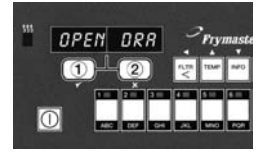


Yağ Dolu Kazan: 2 ✗ tuşuna basın. Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (ATIK ÜNİTESİ YERİNDE Mİ?) görüntülenir.

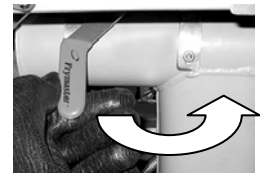


11 Kazandan yağı boşaltın.

Boş Kazan: Adım 13'e gidiniz.



MSDU'nun (McDonald's Yağ Atma Ünitesi veya yağ boşaltma arabası) boşaltma musluğunun altındaki yerinde olduğundan emin olun.



Tek Gözlü Kazan:

Bilgisayarda OPEN DRAIN VALVE (BOŞALTMA VANASINI AÇIN) görüntülenir. Dikkatli bir şekilde boşaltma vanasını açın ve yağı yağ boşaltma arabasına boşaltın. Kızarmış yiyecek parçalarını ve diğer tortuları boşaltma vanasının içine atarak boşaltın.



Yağ çok sıcak olabilir. Yağı sıçratmaktan kaçınınız.

Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber DISPOSING (ATILIYOR)'un VAT EMPTY? (KAZAN BOŞ MU?)'ya değiştiği görüntülenir.



1 ✓ tuşuna basın.

- 12 Boşaltma Vanasını kapatın.**
Bilgisayarda CLOSE DRAIN VALVE (BOŞALTMA VANASINI KAPATIN) görüntülenir.

Boşaltma vanasını kapatın.



- 13 Kızartma kabını değiştirin.**
Filtre kabını tüm iç parçalar sökülmüş olarak fritöz kabininin içine yerleştirin.



- 14 Kazana yağ giderici ve sıcak su koyun.**
KAY® QSR Ağır İş Yağ Gidericiyi dikkatli bir şekilde kazana dökün. Tek gözlü bir kazanı temizliyorsanız 2/3 galon (2.52 litre) yağ giderici kullanın. İki gözlü kazanın bir gözünü temizliyorsanız 1/3 galon (1.26 litre) yağ giderici kullanın. Kazanı sıcak suyla doldurma işlemini tamamlayın. Solüsyon dolu çizgisinin 1 inç üzerinde olmalıdır.



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



KAY® QSR Ağır İş Yağ Giderici

- 15 Temizleme Solüsyonunu ekledikten sonra**
Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber SOLUTION ADDED (SOLÜSYON EKLENDİ) görüntülenir.

1 ✓ tuşuna basın.

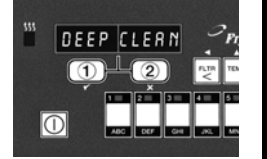


- 16 Derin Temizliği Başlatın**
Bilgisayarda bir saat süreyle geri sayım saatiyle değişimli olarak DEEP CLEAN (DERİN TEMİZLİK) görüntülenir. Solüsyonun sıcaklığı 91°C ulaşacaktır. Solüsyon yavaş yavaş kaynayan yumuşak bir çözelti olmalıdır. Saat çalışırken adım 17 ile 19 arasını tamamlayın.



Solüsyon asla hızlı şekilde kaynamamalıdır, yoksa taşabilir. Cihaz kaynayıp taşmaya başladığı takdirde 2x düğmesini üç saniye basılı tutarak derin temizliği iptal edin.

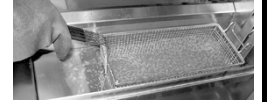
Derin temizlik esnasında asla fritözün başından ayrılmayın.



- 17 Kızartma sepetlerini temizleyin.**
Kızartma sepetlerini temizleme solüsyonunun içine yerleştirin. Bunlar temizlendiğinde başka bir ekip üyesinin bunları çıkararak üç bölmeli lavaboya götürmesini sağlayın. Bunları iyice durulayın ve kurutun.



Kaynayan solüsyonun içine alüminyum parça koymayın. Yekpare metal sepet askıları alüminyumdan yapılmıştır.



- 18 Sepet destek rafını temizleyin.**
Temizleme çubuğunu kullanarak sepet destek rafını kazandan çıkarın. Başka bir ekip üyesinin rafı üç bölmeli lavaboya götürerek sıcak suda iyice durulamasını sağlayın. İyice kurulaşın.



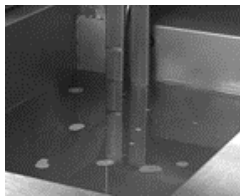
Sepet destek rafı çok sıcaktır.



- 19 Kazanın içini ovun.**
Yüksek Isıya Dayanıklı Paspas Gereci, paspas ve Kay QSR Fritöz Temizleyici kullanarak kazanın yan, ön ve arka duvarlarını ovun.



- 20 Temizlik Bitti**
Bilgisayarda bir saat sonra CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle beraber CLEAN DONE (TEMİZLİK BİTTİ) görüntülenir ve alarm çalar. Alarmı kapatmak için 1'e ✓ basın.



- 21 Kazandaki solüsyonu boşaltın.**
Solüsyonu boşaltmak için Kay Chemical Derin Temizlik Prosedürünü uygulayın.

Bilgisayarda YES (EVET) seçeneğiyle beraber IS SOLUTION REMOVED? (SOLÜSYON BOŞALTILDI MI?) görüntülenir. Solüsyon boşaltıldığında 1 ✓ düğmesine basın.



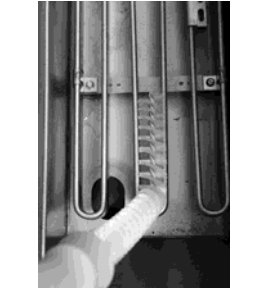
Yağ çok sıcak olacaktır. Sıçratmaktan kaçının.



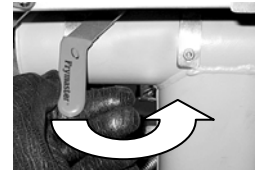
- 22 Kazanın içini ovun**
Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle birlikte SCRUB VAT COMPLETE? (KAZANIN OVULMA İŞLEMİ TAMAMLANDI MI?) görüntülenir.

Yüksek Isıya Dayanıklı Paspas Gereci, paspas ve fritöz temizleyici kullanarak kazanın yan, ön, arka ve üst yüzeylerini ovun. Kalan diğer birikintileri temizleyin. Kangalların arasını ve arkalarını, kazanların köşelerini ve ulaşılması zor diğer alanları ovmak için Yüksek Isıya Dayanıklı Detay Fırçasını kullanın.

Kazanı ovma işlemi bittiğinde 1 ✓ düğmesine basın.



- 23 Boşaltma vanasını açın**
Bilgisayarda OPEN DRAIN VALVE (BOŞALTMA VANASINI AÇIN) görüntülenir. Boşaltma vanasını dikkatli bir şekilde açın.



Derin Temizlik Modu (devamı)

- 24 Boşaltma**
Kazanda kalan az miktarda solüsyonu boşaltmak için bilgisayarda DRAINING (BOŞALTMA) görüntülenir.



Liquides chauds/Vapeur

Yağ çok sıcak olacaktır. Sıçratmaktan kaçınin.



- 25 Kazanı suyla durulayın.**
Kazanı ılık suyla 38° C durulayın.
Durulama suyunu toplamak için filtre tavasının takılı olduğundan emin olun. Daha temiz ılık su ile işlemi tekrarlayın.



- 26 Durulama Tamamlandı**
Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle birlikte RINSE COMPLETE? (DURULAMA İŞLEMİ TAMAMLANDI MI?) görüntülenir.

Durulama işlemi tamamlandığında 1 ✓ düğmesine basın.



- 27 Boşaltma vanasını kapatın**
Bilgisayarda CLOSE DRAIN VALVE (BOŞALTMA VANASINI KAPATIN) görüntülenir.

Boşaltım vanasını kapatın.

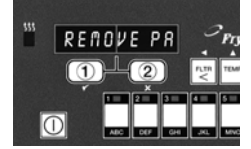


- 28 Filtre tavasını çıkartın.**
Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle birlikte REMOVE PAN (TAVAYI ÇIKARIN) görüntülenir.

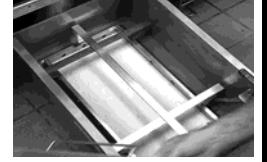
Filtre tavasını çıkartmak için 1'e ✓ basın.



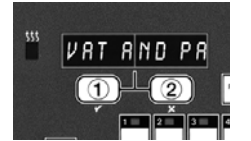
Sıcak Yüzeyler



- 29 Kazanı Kurulayın, Tavayı Temizleyin ve Kurulayın**
Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle birlikte VAT AND PAN DRY? (KAZAN VE TAVA KURU MU?) görüntülenir.
Kay Chemical Derin Temizlik prosedürüne uygun şekilde filtre tavasını çıkartıp boşaltın. Temiz dezenfektanlı havluyla kazanı temizleyin. Kazanın içini kağıt havlularla iyice kurulayın. Filtre tavasını temizleyip kurulayın. Parçaları tekrar yerine takıp temiz filtre pedini takın.



- 30 Kazan, Tava Kuru**
Kazan ve tava kuruyup tekrar kullanıma hazır olduklarında 1'e ✓ basın.



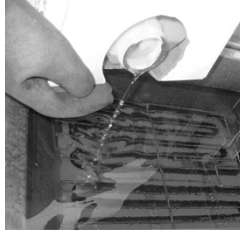
- 31 Tavayı Yerleştirin**
Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle birlikte INSERT PAN (TAVAYI YERLEŞTİRİN) görüntülenir.

Filtre kabını fritöze takıp
1'e ✓ basın.



- 32 Kazanı yağla doldurun.**
Bilgisayarda CONFIRM (ONAYLA) seçeneğiyle birlikte MANUAL FILL VAT (KAZANI MANUEL DOLDURMA) görüntülenir.

Kazanı uygun miktarda yağla
doldurun.



Kazan alt yağ seviyesi
çizgisine kadar yağla
dolduğunda 1'e ✓ basın.



Elle Taşıma



- 33 KAPALI'ya geri dönün.**
Bilgisayarda OFF (KAPALI) görüntülenir.



Niçin

Üst sınır doğru şekilde çalışmıyorsa ekipmanda ciddi arızalara ve güvenli olmayan koşullara yol açabilir. Üst sınırı arızalı olan bir fritözü asla çalıştırmayın. Fritöze bir saat için gerek duyulmadığı ve yağı değiştirmek gerektiği zaman bu testi uygulayın. Bu testi bitirdikten sonra yağı atın.

Gerekli zaman

Fritözün ısınma süresi 45 dakika

Kap başına 25 dakika

Yağın atılmadan önce soğuması için 1 saat.

Günün zamanı

Kapanıştan sonra Bu testi pişirme yağı değiştirileceği zaman yapın.

24-saat açık restoranlar için: yağ değiştirme zamanı geldiğinde düşük iş hacimli saatlerde

Tehlike simgeleri



Liquides chauds/
Vapeur



Sıcak
Yağ



Sıcak
Yüzeyler

Araç ve gereçler



Yağ boşaltma
arabası



Neopren eldivenler

Prosedür

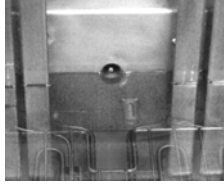
1 Testler için hazırlanın.

Fritözdeki yağı değiştirme zamanının geldiğini onaylayın. Prosedür uygulandıktan sonra yağın atılması gerekir.

Fritözdeki yağ seviyesini kontrol edin. Üst “Oil Level” (Yağ Seviyesi) çizgisinde olmalıdır.

TEMP (SICAKLIK) düğmesine basarak yağın sıcaklığını kontrol edin. Yağ sıcaklığı den 82°C yüksek olmalıdır.

Davlumbaz yağ filtrelerinin yerinde olduğunu onaylayın ve aspiratörleri çalıştırın Aspiratörler prosedürün tamamı boyunca açık kalmalıdır. Bu prosedür esnasında fritözdeki yağ çok yüksek sıcaklıklara kadar ısıtılır. Yağ az duman çıkartabilir ve son derece sıcak olur.



2 Bilgisayarı Kapatın

Kapama düğmelerine basın.

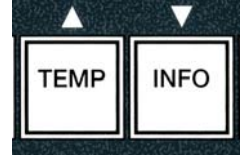


Sıcak
Yüzeyler



3 Programlama Modunu girme

Bilgisayarda LEVEL 1 (SEVİYE 1) görüntülenip ENTER CODE (KODU GİRİN)'e değişene kadar Sıcaklık ve Bilgi düğmelerine birlikte basın ve basılı tutun.



4 Kodu Girin

Sayı tuşları ile 1-2-3-4 yazın.



5 Bilgisayar ekranı değişir

Bilgisayarda Seviye 1 Program'ı görüntülenir.



6 Seçenekler arasında gezinin.

Üst Sınır Testini bulmak için ▼ “Bilgi” düğmesine basın.



7 Seçimi onaylayın

1 ✓ tuşuna basın.



Üst sınır kontrollerini doğrulayın (devamı)

- 8 Test seçeneğini onaylayın**
Bilgisayarda YES NO (EVET HAYIR) seçenekleriyle beraber HI LIMIT? (ÜST LİMİT Mİ?) görüntülenir.



- 9 Tuşuna basın.**
✓ tuşuna basın.



- 10 Kontrol tuşuna basın ve basılı tutun.**
Bilgisayarda PRESS AND HOLD CHECK (KONTROLA BAS VE BASILI TUT) görüntülenir.



- 11 Tuşa basın ve basılı tutun.**
Test edilen kazanın ✓ tuşuna basın ve basılı tutun.
Bilgisayar test sırasındaki kazan sıcaklığını görüntüler.



- 12 Kazan ısıyor**
Kazan 210°C±12°C sıcaklığa ulaştığında bilgisayarda HOT HI-1 görüntülenir. Avrupa Birliğinde kullanılan (CE işareti olan) bilgisayarlarda sıcaklık 202°C olur.



- 13 Üst limit açılır**
Üst sınır 217°C ila 231°C arasında açıldığında bilgisayarda HI-2 seçeneğiyle birlikte HELP (YARDIM) görüntülenir.



- 14 Üst sınır başarısız**
Eğer üst sınır açılmazsa, bilgisayarda DISCONNECT POWER (GÜCÜ KESİN) seçeneğiyle birlikte HIGH LIMIT FAILURE (ÜST SINIR BAŞARISIZ) görüntülenir. Bu olduğu takdirde hemen elektriği kapatın ve servisi çağırın.

- 15 Tuşu basarak kapatın**
1 ✓ düğmesini basarak kapatın.

- 16 Yağ soğuduğunda kapalı konuma dönmek için menüden çıkın.**
Kazanın sıcaklığı ın 204°C altına düşerse menüden çıkmak ve OFF (KAPALI)'ya dönmek için 2'ye X iki kez basın.



- 17 Yağı atın.**
Üst limit testinden sonra yağı atın. RTI olmayan işletmeler için MSDU (yağ boşaltma arabası) kullanın.
Dökme yağ sistemi kullanılıyor ise yağı atmak için doğru prosedürü uygulayın.



- 18 Diğer fritözlerin tamamında üst sınır kontrollerini doğrulayın.**
Diğer fritözlerin tamamında 3. ve 18. adımlar arasını tekrar edin.

Niçin Filtre pompasının çalışma düzenini korumak için

Gerekli zaman Hazırlamak için 2 dakika

Tamamlamak için 5 dakika

Günün zamanı Açılıшта; fritöz soğuk olmalıdır

24 saat açık restoranlar için: Fritözün kapatılabileceği düşük iş hacimli saatlerde

Tehlike simgeleri



Araç ve gereçler



Filtre pompası için O halka contaları



Düz uçlu tornavida



Ecolab Yüksek Isıya Dayanıklı Paspas Gereci ve Paspas

Prosedür

1 Fritözü prosedür için hazırlayın.

Fritözün soğuk olduğundan emin olmak için kontrol edin. Bu prosedür yalnızca filtre tavası boş ve fritöz soğuk olduğunda yapılmalıdır.



2 Filtre tavasını çıkartın.

Filtre tavasını kabinden çıkartın.



3 Toplama borularını temizleyin.

Yüksek Isıya Dayanıklı Çizmez paspasla erkek ve dişi toplama borularını temizleyin.



4 O halkasını yenisiyle değiştirin.

Tava memesinden O halka contasını çıkarın. O halka contasını yeni O halka contasıyla değiştirin. O halka contalarını yetkili yerel servisinizden satın alabilirsiniz.



Ekipman Uyarısı

Yalnızca üreticinin O halka contasını kullanın. Bu halkalar özellikle sıcak pişirme yağları ile kullanılmak üzere üretilmektedir. Genel O halka contaları bu amaçla kullanılamaz.

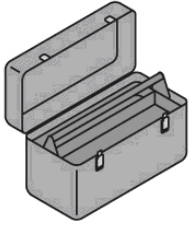
5 Filtre tavasını tekrar takın.

Tavayı fritöz kabineye tekrar takın.



Niçin	Frymaster cihazınızın yılda en az bir defa Fabrika Yetkili Servis Teknisyeni tarafından incelenmesini tavsiye etmektedir. Bu, ekipmanın güvenli şekilde çalışır durumda olmasına ve en yüksek performansla çalışmasına yardımcı olacaktır.				
Gerekli zaman	N/A (UYGULANAMAZ)		Her fritöz için 1 saat kontrol süresi		
Günün zamanı	İşletmenin işinin kesintiye uğramamasını sağlamak ve kontrolü yapacak kişinin işini tamamlaması için ekipmana yeterli erişimini sağlamak için işletme kontrol çizelgesi oluşturmalıdır.				
Tehlike simgeleri	 Kimyasal Maddeler Hareketli Parçalar	 Elektrik	 Sıcak Yağ	 Sıcak Yüzeyler	 Elle Taşıma
		 Keskin Cisimler/Yüzeyler		 Kaygan Zemin	

Araç ve gereçler



Teknisyenin tedarik edeceği araçlar

Prosedür

YALNIZCA NİTELİKLİ TEKNİSYENLER

1 Kabin kontrolü

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



2 Parça kontrolü

Isıtma parçalarının üzerlerinde karbon veya karamelleşmiş yağ birikintileri olmadan iyi durumda olduğunu kontrol edin. Parçaları aşırı kuru yanma olup olmadığına dair kontrol edin.

3 Meyil kontrolü

Parçaların kaldırılması ve indirilmesi esnasında meyil mekanizmasının düzgün şekilde çalıştığını ve parça tellerinin birbirine karışmadığından ve/veya temas etmediğinden emin olun.

4 Fritözün geri kazanım zamanını kontrol edin.

Fritözdeki kazanlardan birini seçin. FR4 M1'deki prosedürü kullanarak bu kazan için fritözün en son geri kazanım zamanını kontrol edin. En son geri kazanım zamanı 1:40'dan (bir dakika, kırk saniye) az olmalıdır.

Fritözün geri kazanım zamanı 1:40'dan (bir dakika, kırk saniye) az ise. Bu kazan için prosedür tamamdır. Adım 6'ya gidiniz.

5 Gerekirse, Fritözü ayarlayın.

Fritözün geri kazanım zamanı uygun değilse fritözdeki aşağı öğeleri kontrol edin. Sorunla karşılaşırsanız tarif edildiği şekilde bu sorunları çözün.

Sadece elektrikli fritözlerde büyük enerji fişinin doğru şekilde takılı olduğundan emin olun. Gerekirse ayarlayın. Adım 6 ile devam ediniz.

6 Amper göstergesinin cihazının kontrolü

Isıtma parçası amper göstergesinin cihazın kategori plakasında belirtildiği gibi izin verilen aralıkta olduğunu kontrol edin.

Yıllık Kontrol (yalnızca elektrikli fritözler) (devamı)

7 Prob kontrolü

Sıcaklık ve yüksek-limitli problemlerin uygun şekilde bağlı olduğunu, sıkıldığını ve doğru şekilde çalıştığını, monte donanımı ve prob korumalarının yerinde olduğunu ve uygun şekilde kurulduğunu kontrol edin.

8 Elektrikli parçaların kontrolü

Parça kutusu ve iletken kutusu bileşenlerinin (yani bilgisayar/denetleyici, röleler, arayüz kartları, trafolar ve iletkenler vb) iyi durumda veya yağ birikintisi ve diğer kirlilerden arındırılmış olduğunu kontrol edin.

9 Tesisat bağlantılarının kontrolü

Parça kutusu ve iletken kutusu tesisat bağlantılarının sıkı şekilde yapıldığını ve tesisatın iyi durumda olduğunu kontrol edin.

10 Güvenlik aletlerinin kontrolü

Tüm güvenlik ekipmanlarının (yani iletken korumaları, boşaltım güvenlik düğmeleri, sıfırlama düğmeleri, vb) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.

11 Kızartma kabının muayenesi

Kızartma kabının iyi durumda olduğunu, sızıntı olmadığını ve kızartma kabı yalıtımının servis yapılabilecek durumda olduğunu kontrol edin.

12 Kablo demeti kontrolü

Tüm tesisat tutucuları ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

13 Yağ kanalı kontrolü

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

Niçin Frymaster, cihazınızın yılda en az bir defa Fabrika Yetkili Servis Teknisyeni tarafından kontrol edilmesini tavsiye etmektedir. Bu, ekipmanın güvenli şekilde çalışır durumda olmasına ve en yüksek performansla çalışmasına yardımcı olacaktır.

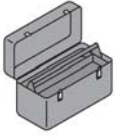
Gerekli zaman Tamamlamak için 1,5 saat

Günün zamanı İşin kesintiye uğratmadan kontrolü yapacak kişinin işini tamamlaması ve ekipmana yeterli erişimini sağlamak üzere kontrol, işletme tarafında planlanmalıdır.

Tehlike simgeleri



Araç ve gereçler



Teknisyenin tedarik edeceği araçlar

Prosedür

YALNIZCA NİTELİKLİ TEKNİSYENLER

1 Kabin kontrolü

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



2 Ayarlı gaz basıncını kontrol edin.

Fritözün gaz regülatöründen gelen gaz basıncını kontrol etmek için yerel gaz şirketi veya bir servis kuruluşu ile temasa geçin.

Doğalgaz için basınç 76 mm W.C. (su sütunu) olmalıdır. Propan gaz için basınç 210 mm W.C. olmalıdır.

Eğer basınç bu standartları karşılamıyorsa servis kuruluşundan veya gaz şirketinden bu standardın karşılanması için basıncı ayarlamasını isteyin.

3 Prob kontrolü

Sıcaklık ve yüksek-limitli problemlerin uygun şekilde bağlı olduğunu, sıkıldığını ve doğru şekilde çalıştığını, monte donanımı ve prob korumalarının yerinde olduğunu ve uygun şekilde kurulduğunu kontrol edin.

4 Gaz vanası havalandırma tüpünü temizleyip değiştirin.

Gaz vanası havalandırma tüpünü temizleyip değiştirin. Servis kılavuzundaki temizleme prosedürünü uygulayın.

5 Hava üfleleyiciyi temizleyin.

Hava üfleleyicileri temizleyin. Servis kılavuzundaki temizleme prosedürünü uygulayın.

6 Fritözün geri kazanım zamanını kontrol edin.

Fritözdeki kazanlardan birini seçin. FR4 M1'deki prosedürü kullanarak bu kazan için fritözün en son geri kazanım zamanını kontrol edin. En son geri kazanım zamanı 2:25'ten (iki dakika, yirmi beş saniye) az olmalıdır.

Fritözün geri kazanım zamanı 2:25'ten (iki dakika, yirmi beş saniye) az ise bu kazan için prosedür tamamdır. Adım 9'e gidiniz.

7 Yanmayı kontrol edin.

Fritözün geri kazanım zamanı 2:25'ten (iki dakika, yirmi beş saniye) az ise bu adımı atlayın.

Seri bağlamadaki multimetreyi ateşleyicideki beyaz alev sensör teline bağlayın. Erime döngüsü tamamlandıktan sonra gaz memesini en az bir dakika çalıştırın. Bir dakikadan sonra multimetredeki değer 2,5 ila 3,5 mikroamper arasında olmalıdır. Bunun dışındaki değerler uygun değildir.

90 saniye sürekli çalıştıktan sonra gaz memesinin rengini kontrol edin. Gaz memesi parlak turuncu-kırmızı renkte parlamalıdır. Doğru rengi tespit etmek için fritözün kapısının içindeki Gaz Memesi Karşılaştırma Çizelgesini kullanın. Gaz memesinin yüzeyinde alev veya siyah noktaların olması uygun değildir.

8 Gerekirse hava üfleyiciyi ayarlayın.

Fritözün geri kazanım zamanı 2:25'ten (iki dakika, yirmi beş saniye) az ise bu adımı atlayın.

Multimetre değerinden veya gaz memesinin renginden biri uygun değilse hava üfleyici emme flanşını ayarlayın.

Küçük bir İngiliz anahtarıyla emme flanşının üzerindeki sabitleme vidasını gevşetin. Multimetre değerini ve gaz memesinin rengini izlerken hava akımını ayarlamak için flanşı açın veya kapayın. Mavi alev genelde gaz memesinin yeterli hava almadığı anlamına gelmektedir. Gaz memesi üzerindeki siyah noktalar genelde gaz memesinin fazla hava aldığı anlamına gelmektedir.

Mikroamper değeri uygun aralıktaysa ve gaz memesinin rengi parlak turuncu-kırmızıysa üfleyici emme flanşını yerinde tutun. Sonra üfleyici emme flanşının sabitleme vidalarını sıkın.

9 Güvenlik aletlerinin kontrolü

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

10 Kızartma kabının muayenesi

Kızartma kabının iyi durumda olduğunu, sızıntı olmadığını ve kızartma kabı yalıtımının servis yapılabilecek durumda olduğunu kontrol edin.

11 Kablo demeti kontrolü

Tüm tesisat tutucuları ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

12 Yağ kanalı kontrolü

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

13 Diğer fritözleri kalibre edin.

Diğer kazanların ve fritözlerin her biri için 2. adımdan 12. adıma kadar prosedürü tekrar edin.

