

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	FRİTÖZ KULLANMA TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_06_04
		YAYIN TARİHİ	10.06.2023
		REV. TARİHİ	00
		REV. NO	00
		SAYFA NO	1/2

MARKASI : İNOKSAN
YERLİ/İTHAL : İTHAL
MODEL : 1/2
MAKİNE KODU: FRT-01

TEKNİK ÖZELLİKLER:

- Güç : 12 KW
- Voltaj : 380-400V 3N 50 Hz
- Boyutlar : 400X730X285 mm

AMAÇ

Kullanım sırasında oluşabilecek bozulmaları en aza indirmek ve arıza dolayısıyla oluşabilecek gecikmeleri önlemektir.

KAPSAM

Yakın Doğu Üniversitesi Hastanesi Mutfağı

SORUMLULUK

Makineyi kullanan tüm personel

KULLANIM

Havuz içine max. seviye çizgisinin bulunduğu yere kadar kızartma yağı doldurunuz.

"C" Butonu pilot " " konumuna alınız.

"A" düğmesine tamamen basın ve düğmesini basılı olarak yaklaşık 15 saniye süreyle tutunuz.

Aynı zamanda, pilot alevi tutuşana kadar iki-üç kıvılcım silsilesi için "D" ateşleme düğmesine basınız.

"A" düğmesi serbest bırakıldığında, pilot alevi yanar kalacaktır. Eğer yanmazsa, bütün işlemleri tekrarlayınız.

Ana brülörü ateşleme, "C" kontrol düğmesini istenilen sıcaklık değeriyle ilgili konuma çevirmek suretiyle yapılır.

Yağ ısındığı an sepetin 3/2 si kadar kızaracak malzemeyi yağın içine koyunuz.

Malzeme kızardığı anlaşıldığı an şalteri kapatınız ve sepeti çıkararak havuz üzerindeki askı teline geçiriniz.

Sepetteki yağlar süzülür an malzemeyi servise veriniz.

Fritöz brülörünü kapatmak için "C" düğmesini "0" konumuna getiriniz.

Pilot brülörünü kapatmak için 5sn kadar "Ave B " düğmesine basınız.

Son olarak gaz besleme hattını kapatınız.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	FRİTÖZ KULLANMA TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_06_04
		YAYIN TARİHİ	10.06.2023
		REV. TARİHİ	00
		REV. NO	00
		SAYFA NO	2/2

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihaz kullanıma bağlı olarak yağ haznesi boşaltılıp sonrasında temizlenmelidir.

Yağı havuzdan boşaltmadan önce mutlaka soğutunuz ve gaz devresini kesiniz.

Havuzun altındaki musluğu açarak yağı kaba boşaltınız.

Havuzu, üst seviye çizgisine kadar su ile doldurunuz.

İçine bulaşık deterjanı koyarak suyu 1-2 dk. kaynatınız.

Havuzun altındaki musluğu açarak suyu kaba boşaltınız.

Havuzu temiz suyla iyice durulayınız.

Yumuşak sünger ve bulaşık deterjanı ile ovduktan sonra havuzu temiz suyla iyice durulayınız.

BAKIM PERİYODU

Yılda bir kez

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		