

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2011 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	FRİTÖZ KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/14 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Yiyeceklerin kızartılması amacı ile kullanılır.

2. SORUMLULUK:

Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Akademik Personeli, Sorumlu Uzmanı, Hizmetli Kadrosundaki Personel ve Bölüm Öğrencileri

3. TANIMLAR/KISALTMALAR:

4. TALİMAT DETAYI:

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanılabilir.
2. Kızartma haznelerinin içine maksimum seviyesi geçmeyecek ve minimum seviyenin altında kalmayacak şekilde yağ doldurunuz. Daha az yağla fritözünü kesinlikle çalıştırmayınız, yağın aşırı ısınarak alev almasına sebebiyet verebilirsiniz.
3. Cihazın fişini prize takınız. Cihazdaki yeşil sinyal lambası, cihaza elektrik akımının geldiğini gösterir. Cihazdaki sarı sinyal lambası ise, rezistanslara elektrik akımının gittiğini gösterir.
4. Termostat düğmesini döndürüp, cihazı 100 °C'den (en düşük ısı) başlayarak istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız.
5. Sinyal lambalarından sarı olan söndüğünde cihazın pişirme haznesi istenilen sıcaklığa ulaşmıştır. Pişirme işlemine başlayınız. Ayarladığınız ısıtma derecesine gelince cihazınız kendiliğinden otomatik yapıp duracaktır, ayarlanan kızartma derecesinden aşağı düştüğünde ise tekrar çalışmaya başlayacaktır.
6. Cihazı kapatmak için termostat düğmesine basıp döndürerek "0" konumuna getiriniz. Cihazın fişini çekerek elektriğini kesiniz.
7. Cihazı ılık ve sabunlu suya batırılmış bez ile soğumadan siliniz.
8. Cihazın yüzeyinde çizik oluşturabilecek temizlik maddelerini ve araçlarını kullanmayınız.
9. Cihazı tazyikli su ile kesinlikle temizlemeyiniz. Aksi halde rezistansın arızasına neden olabilirsiniz.
10. Cihazın pişirme haznesinde biriken yağı belli aralıklarla boşaltınız. Kızartma haznesindeki yağı kesinlikle tamamen soğukken değiştiriniz, aksi halde sıcak yağın üzerinize dökülmesi vücudunuzda son derece kötü yanıklara sebebiyet verebilir. Soğuk durumdaki yağı uygun kapasitedeki bir kaba boşaltınız. Atık yağları pis su giderlerine dökmeyiniz.
11. Cihazın pişirme haznelerini belli aralıklarla yıkayınız.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: