



RE SERISI
E⁴ ELEKTRIKLİ FRİTÖZ
Kurulum ve Kullanma Kılavuzu



 **Frymaster**[®]



CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Ticari Gıda Ekipman Hizmeti Birliği (CFESA) üyesi Frymaster CFESA Onaylı
Teknisyenler kullanmanızı tavsiye eder.

Türkçe

24 Saat Hizmet Hattı 1-800-551-8633

NİSAN 2006

* 8196282 *

www.frymaster.com

E-posta: service@frymaster.com

UYARI

GARANTİ SÜRESİ DAHİLİNDE MÜŞTERİ BU CİHAZ İÇİN BELİRLENMEYEN YENİ VEYA DOĞRUDAN FRYMASTER BAYİİNDEN VEYA YETKİLİ HİZMET MERKEZLERİNİN BİRİNDEN SATIN ALINAN GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ PARÇA HARİCİNDE PARÇA KULLANDIĞINDA VE/VEYA KULLANILAN PARÇA ORJİNAL YAPILANDIRILMASINDAN DEĞİŞTİRİLDİĞİNDE BU GARANTİ GEÇERSİZ OLUR. AYRICA FRYMASTER VE ORTAKLARI, MÜŞTERİNİN DOĞRUDAN VEYA DOLAYLI OLARAK, BÜTÜN VEYA PARÇA HALİNDE HERHANGİ BİR DEĞİŞTİRİLMİŞ PARÇA VE/VEYA YETKİLİ OLMAYAN SERVİS MERKEZLERİNDEN ALINAN PARÇALARI KULLANMASI NEDENİYLE OLUŞAN HER TÜRLÜ İDDİA, ZARAR VEYA MASRAFLARDAN SORUMLU TUTULAMAZ.

UYARI

Bu cihaz yalnızca profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve yalnızca kalifiye personel tarafından çalıştırılmalıdır. Kurulum, bakım ve onarım işlemleri yalnızca Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezi veya diğer kalifiye personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Kalifiye olmayan kişilerce gerçekleştirilen kurulum, bakım veya onarım işlemleri imalatçı garantisini geçersiz kılabilir. Yetkili personel tanımını bu kılavuzun 1. Bölümünde bulabilirsiniz.

UYARI

Bu ekipman kurulacağı ülke ve/veya bölgenin geçerli ulusal ve yerel kanunlarına uygun şekilde kurulmalıdır. Özel bilgiler için bu kılavuzun 2. Bölümündeki **ULUSAL KANUN GEREKSİNİMLERİ** kısmına bakın.

ABD'DEKİ MÜŞTERİLERİMİZE UYARI

Bu ekipman temel Uluslararası Bina Yetkilileri ve Yasa Yöneticileri (BOCA) ve ABD Gıda ve İlaç İdaresi Gıda Hizmeti Sağlık Uygulamaları Kılavuzunun temel sıhhi tesisat yasalarına uygun şekilde kurulmalıdır.

UYARI

Bu kılavuzda kullanılan çizim ve fotoğraflar kullanım, temizlik ve teknik prosedürleri göstermek için kullanılmıştır ve kullanım prosedürlerinin sahanızdaki yönetimine uygun olmayabilir.

BİLGİSAYARLI ÜNİTE SAHİPLERİNE UYARI

ABD

Bu cihaz FCC kuralları Bölüm 15'e uygundur. Bu cihazın kullanımı aşağıdaki iki koşula tabidir: 1) Bu cihaz zararlı parazitlere neden olmaz ve 2) Bu cihaz istenmeyen kullanıma neden olabilecek parazitler dahil tüm parazitleri kabul etmelidir. Bu cihaz onaylı Sınıf A cihazı olmasına karşın Sınıf B limitlerini karşılamaktadır.

KANADA

Bu dijital aygıt, Kanada İletişim Departmanı tarafından belirlenen ICES-003 standardına uygun olarak Sınıf A veya Sınıf B radyo emisyonu limitlerini aşmamaktadır.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

TEHLİKE

Uygunsuz kurulum, ayarlama, bakım veya servis ve üniteye yetkisiz kişilerce yapılan değişiklik ve düzenlemeler hasar, yaralanma veya ölüme yol açabilir. Bu ekipmanı kurmadan veya hizmet işlemine başlamadan önce kurulum, kullanım ve hizmet talimatlarını tamamen okuyun.

⚠ TEHLİKE

Bu ekipmanın ön kısmındaki çıkıntı basamak değildir. Cihazın üstüne çıkmayın. Kayganlık veya sıcak pişirme yağı/katı yağ ile olan temas nedeniyle ciddi yaralanmalar gerçekleşebilir.

⚠ TEHLİKE

Bu cihaz veya diğerlerinin yakınlarında benzin veya alev alabilen sıvı veya gazları kullanmayın veya bulundurmayın.

⚠ TEHLİKE

Her gün kızartma işlemlerinin sonunda filtre sistemine sahip fritözlerdeki parça tepsisi yanmaz konteynıra boşaltılmalıdır. Bazı gıda parçacıkları belirli katı yağları emecek şekilde yağda bırakıldığında kendiliğinden patlayabilir.

⚠ İKAZ

Kızartma sepetlerini veya diğer kapları fritözün birleştirme şeridine vurmayın. Bu şerit kızartma kapları arasındaki eki saklamak için kullanılmaktadır. Katı yağı çıkartmak amacıyla kızartma kaplarını şeride vurmak şeridin şeklini bozar ve yerine uyumunu olumsuz şekilde etkiler. Sıkı bir şekilde uyum amacıyla tasarlanmıştır ve yalnızca temizlik amacıyla yerinden çıkarılmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte kısıtlama kiti verilmektedir. Fritözle birlikte size kısıtlama kiti verilmediyse parça numarası 826-0900'in size verilmediğini bildirmek üzere Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezi ile bağlantıya geçin.

⚠ TEHLİKE

Frymaster fritözünüzün hareket ettirilmesi, test, bakım ve onarımı öncesinde tüm elektrik kablolarının çıkarıldığından emin olun.



RE Serisi E⁴ Elektrikli Fritöz Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1: Giriş

1.1	Genel Bilgi.....	1-1
1.2	Güvenlik Bilgisi.....	1-1
1.3	Bilgisayar Bilgisi.....	1-2
1.4	Avrupa Topluluğuna (CE) Özel Bilgi.....	1-2
1.5	Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli.....	1-2
1.6	Tanımlamalar.....	1-2
1.7	Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü	1-3
1.8	Servis Bilgisi	1-3

BÖLÜM 2: Kurulum Talimatları

2.1	Genel Kurulum Gereksinimleri.....	2-1
2.2	Güç Gereksinimleri.....	2-3
2.3	Fritöz İstasyonunun Konumlandırılması.....	2-3

BÖLÜM 3: Kullanım Talimatları

3.1	Ayar ve Kapama Prosedürleri.....	3-2
3.2	Denetleyiciler	3-3

BÖLÜM 4: Filtreleme Talimatları

4.1	Boşaltma ve Elle Filtreleme.....	4-1
4.2	Dahili Filtreleme Sistemini Kullanıma Hazırlama.....	4-2
4.3	Filtre Kullanımı	4-5
4.4	Magnazol Filtrenin Sökülmesi ve Tekrar Takılması	4-7
4.5	Atık Yağın Boşaltılması ve Atılması.....	4-8

BÖLÜM 5: Koruyucu Bakım

5.1	Fritözün Temizlenmesi.....	5-1
5.1.1	Günlük Kontrol ve Servis.....	5-1
5.1.3	Haftalık Kontrol ve Servis	5-2
5.1.4	Kızartma Kabının Kaynatılması	5-2
5.2	Aylık Kontrol ve Servis	5-3
5.2	Katı Hal (Analog) Denetleyici Düğme Ayarının Düzeltilmesi	5-3
5.3	Yıllık/Periyodik Sistem Teftişi.....	5-3

BÖLÜM 6: Operatör Sorun Giderme

6.1	Giriş	6-1
6.2	Sorun Giderme.....	6-2
6.2.1	Denetleyici ve Isınma Sorunlarını Giderme	6-2
6.2.2	Hata Mesajları ve Ekran Sorunlarını Giderme	6-4
6.2.3	Sepet Asansörü Sorunlarını Giderme	6-7
6.2.4	Dahili Filtreleme Sistemi Sorunlarını Giderme.....	6-7

RE SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.1 Genel Bilgi

Bu ekipmanı çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki bilgileri tamamen okuyun. Bu kılavuzda FPRE14, FPRE17 ve FPRE22 modellerine ait tüm kurulum bilgileri bulunmaktadır. Bu model ailesindeki fritözlere ait parçaların çoğu ortaktır ve bu gruptan bahsedildiğinde “RE Serisi Elektrikli” Fritözler ifadesi kullanılacaktır.

Görünüş olarak Temel Elektrikli Fritözler, Pro Serisi Elektrikli Fritöz ailesine benzemelerine rağmen RE Serisi Elektrikli Fritözlerde geliştirilmiş tasarıma sahip tamamen farklı bir döner parça bulunmaktadır. Derin soğuk bölgeler, açık kızartma kapları ve filtreleme sistemi gibi diğer özelliklerde herhangi bir değişiklik bulunmamaktadır. Kontrol seçenekleri arasında çoklu ürün pişirme bilgisayarları (standart) veya isteğe bağlı dijital ve analog denetleyiciler bulunmaktadır. Bu serideki fritözler tam veya ayrı kap olarak seçilebilir ve tek ünite veya altılı fritöz grubu şeklinde satın alınabilir.

1.2 Güvenlik Bilgisi


Ünitenizi çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki talimatları tamamen okuyun.


Bu kılavuzda ilerledikçe aşağıdakine benzer kutucuklar içerisinde notlarla karşılaşacaksınız.

TEHLİKE

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olur. Asla içinde sıcak yağ bulunan fritözü taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak yağ aktarmaya çalışmayın.

 **DİKKAT** kutucuklarda **sisteminizde bozukluğa yol açabilecek** eylemler ve durumlar hakkında bilgiler bulunmaktadır.

 **UYARI** kutucuklarda **sisteminize zarar verebilecek** ve sisteminizde bozukluğa yol açabilecek eylemler ve durumlar hakkında bilgi bulunmaktadır.

 **TEHLİKE** kutucuklarda **personelinizin yaralanmasına neden olabilecek** ve sisteminize hasar verebilecek ve/veya sisteminizde bozukluğa yol açabilecek eylemler ve durumlar hakkında bilgi bulunmaktadır.

Bu serideki fritözler aşağıdaki otomatik güvenlik özellikleri ile donatılmıştır:

1. Sıcaklık kontrollerinin çalışmaması durumunda iki yüksek sıcaklık detektörü parçalara giden elektriği keser.
2. Boşaltma musluğuna bağlı güvenlik düğmesi boşaltma musluğu kısmen de açık olsa parçaların ısınmasını önler.

1.3 Bilgisayar Bilgisi

Bu ekipman FCC kuralları Bölüm 15'in Sınıf A dijital cihazları için uyguladığı limitlere göre test edilmiştir ve bunlara uygunluğu kanıtlanmıştır. Bu cihaz onaylı Sınıf A cihazı olmasına karşın Sınıf B limitlerini karşılamaktadır. Bu limitler ekipman ticari ortamlarda kullanıldığında zararlı parazitlere karşı makul koruma sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Bu ekipman radyo frekans enerjisi oluşturur, kullanır ve yayabilir ve kılavuza göre kurulmadığı ve kullanılmadığı takdirde radyo iletişimine zarar veren parazitlere neden olabilir. Ekipmanın hane içerisinde kullanılması sonucunda kullanıcının masraflarını karşılamak üzere düzeltilmesi gerekebilecek zararlı parazitlere yol açabilir.

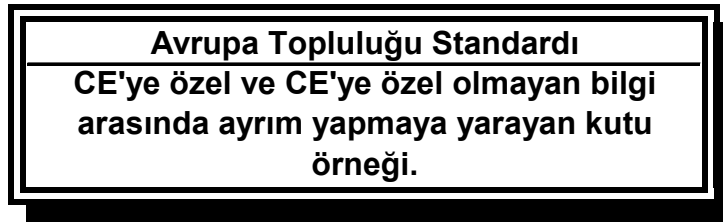
Kullanıcı uyumluluktan sorumlu taraflarca açık bir şekilde onaylanmayan her türlü değişiklik ve oynamaların kullanıcının ekipmanı çalıştırma yetkisini geçersiz kılacağı konusunda uyarılır.

Gerekirse kullanıcı ek öneriler için satıcı veya deneyimli bir radyo ve televizyon teknisyeni ile irtibata geçmelidir.

Kullanıcı aşağıda Federal İletişim Komisyonu tarafından hazırlanan kitapçığı kullanışlı bulabilir: "Radyo-TV Parazit Sorunları Nasıl Belirlenir ve Çözülür?" Bu kitapçık Washington, DC 20402 adresindeki ABD Hükümeti Baskı Ofisinden 004-000-00345-4 Stok Numarası verilerek temin edilebilir.

1.4 Avrupa Topluluğuna (CE) Özel Bilgi

Avrupa Topluluğu (CE) bu tür ekipmanlara yönelik belirli standartlar geliştirmiştir. CE ve CE olmayan standartlar arasında bir fark olması durumunda ilgili bilgi ve talimatlar aşağıdakine benzer gölgeli kutucuklar içerisinde verilmiştir.



1.5 Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli

Frymaster ekipmanları kullanım bilgileri Bölüm 1.6'da tanımlanan kalifiye ve/veya yetkili personelin kullanımı için hazırlanmıştır. **Frymaster ekipmanı üzerindeki her türlü kurulum ve servis işlemleri Bölüm 1.6'da tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.**

1.6 Tanımlamalar

KALİFİYE VE/VEYA YETKİLİ KULLANIM PERSONELİ

Kalifiye/yetkili kullanım personeli bu kılavuzdaki bilgileri dikkatli bir şekilde okuyan ve ekipmanın fonksiyonlarını tamamen anlayan veya bu kılavuzda anlatılan ekipmanı daha önce kullanma deneyimine sahip olan kişilerdir.

KALİFİYE KURULUM PERSONELİ

Kalifiye kurulum personeli doğrudan kendileri veya bir temsilci aracılığıyla elektrikli aletlerin kurulumuna dahil olan ve bundan sorumlu olan birey, firma, kuruluş ve/veya şirketlerdir. Kalifiye personel bu gibi işlerde deneyimli olmalı, tüm elektrik önlemlerine aşina olmalı ve mevcut ulusal ve yerel kanun gereksinimlerine uygun hareket etmelidir.

KALİFİYE SERVİS PERSONELİ

Kalifiye servis personeli Frymaster ekipmanına aşina olan ve Frymaster, L.L.C tarafından bu tarz bir ekipmana servis yapma yetkisi verilen kişilerdir. Tüm yetkili servis personelinin servis ve parça kılavuzlarına sahip olması ve minimum düzeyde Frymaster ekipmanı parçası depolaması gerekmektedir. Fritöz fabrikadan gönderildiğinde Frymaster Yetkili Servis Merkezleri listesi beraberinde verilir. ***Kalifiye servis personelinin kullanılması ekipmanınızı kapsayan Frymaster garantisini geçersiz kılar.***

1.7 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü

Ekipmanınız size hasarlı ulaştığında yapılacaklar:

Lütfen bu ekipmanın gönderilmeden önce fabrikada dikkatli bir şekilde teftiş edildiğini ve uzman personel tarafından paketlenildiğini unutmayın. Frymaster taşıma esnasında oluşan hasar veya kayıplardan sorumlu değildir. Sevkiyat şirketi ekipmanı teslim almasıyla birlikte güvenli bir şekilde teslim etme sorumluluğunu üstlenir.

1. Hasarın boyutuna bakmaksızın Derhal Hasar Tazminatı Talep Edin.
2. Gözle görülür Kayıp veya Hasar – Bu durumun sevkiyat faturasına yansıtıldığı ve teslimatı yapan kişi tarafından imzalandığından emin olun.
3. Gizli Kayıp veya Hasar – Kayıp ekipmanın paketinden çıkarıldıktan sonra tespit edildiyse, sevkiyat şirketini veya taşıyıcı şirketi derhal arayın ve gizli hasar için dosya açtırın. Bu işlemin teslimatın ardından 15 gün içerisinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Teftiş için konteynırı saklayın.

1.8 Servis Bilgisi

Rutin dışı bakım veya onarım işlemleri veya servis bilgisi için yerel Frymaster Yetkili Servis Merkeziniz ile irtibata geçin. Servis bilgisi 1-800-24FRYER numaralı telefondan veya service@frymaster.com adresinden e-posta ile Frymaster Teknik Servis Departmanından öğrenilebilir. Size daha etkili bir şekilde yardımcı olunabilmesi için aşağıdaki bilgilere ihtiyaç duyulacaktır:

Model Numarası _____

Seri Numarası _____

Voltaj _____

Sorunun Kaynağı _____

İLERİDE KULLANMAK ÜZERE BU KILAVUZU GÜVENLİ BİR YERDE TUTUN.

RE SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1 Genel Bilgi

Güvenli, verimli ve sorunsuz bir kullanım için uygun bir kurulum en büyük şarttır.

Kılavuzun 1.6 nolu Bölümünde tanımlandığı üzere kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli Frymaster ekipmanının kurulum ve servis işlemlerini gerçekleştirmelidir.

Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personelini (kılavuzun 1.6 nolu Bölümünde tanımlanan) bu ekipmanı kurmak veya servis vermek için kullanmak Frymaster garantisini geçersiz hale getirir ve ekipmanın hasar görmesine veya personelin yaralanmasına yol açabilir.

Bu kılavuzda verilen talimatlar ile bilgiler ve yerel veya ulusal kanun veya düzenlemeler arasında uyumsuzluk olduğunda kurulum ve kullanım ekipmanın kurulumunun yapıldığı ülkedeki kanun veya düzenlemelere uygun bir şekilde gerçekleştirilmelidir.

Yerel Fabrika Yetkili Servis Merkezinizle bağlantıya geçerek servis bilgisine ulaşabilirsiniz.

UYARI

Fabrikanın verdiği kablo ve fiş takımı olmadan gönderilen tüm fritözler fritözün arka kısmında yer alan terminal bloğuna çekilen esnek kanal kullanılarak elektrige bağlanmalıdır. Bu fritözler NEC özelliklerine göre bağlanmalıdır. Elektrige bu şekilde bağlanan ünitelerde tutucu aygıtlar da kullanılmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte kısıtlama kiti verilmektedir. Fritözle birlikte size kısıtlama kiti verilmediyse parça numarası 826-0900'in size verilmediğini bildirmek üzere Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezi ile bağlantıya geçin.

UYARI

Bu ekipman elektrik güç kaynağına doğrudan bağlanıyorsa, tüm kutuplarda en az 3 mm bağlantı ayırımına sahip güç kesme aleti sabit tesisata bağlanmalıdır.

UYARI

Güç kaynağından diğer şekilde kesme araçları (örneğin devre kesici) olmadığında bu ekipman, fişine erişilebilecek şekilde yerleştirilmelidir.

UYARI

Eğer bu cihaz sabit tesisata kalıcı olarak bağlandıysa bağlantıda 75°C'den daha az olmayan sıcaklık direnç oranına sahip bakır kablolar kullanılmalıdır.

UYARI

Elektrik kablosu hasar gördüyse değişim Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezi teknisyeni veya tehlikeyi önleyebilecek aynı seviyede yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Bu cihaz, cihaz kapısının iç kısmında yer alan kategori plakasında belirtilen voltaj ve faza sahip bir güç kaynağına bağlanmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Bu cihazın tüm tesisat bağlantıları cihazla verilen tesisat şemasına uygun şekilde yapılmalıdır. Ekipmanı kurarken veya servis öncesinde cihaz kapısının içine yapıştırılmış tesisat şemalarına bakın.

⚠ TEHLİKE

Ayaklı Frymaster cihazları kalıcı kurulumlar içindir. Ayaklı cihazlar yer değiştirme esnasında cihaza hasar vermemek ve yaralanmamak için kaldırılmalıdır. Hareket edilebilecek cihazların kurulumunda isteğe bağlı ekipman tekerlekleri kullanılmalıdır. Sorunuz mu var? 1-800-551-8633 numaralı telefonu arayın.

⚠ TEHLİKE

Tek fritöze apron süzme yeri monte etmeyin. Fritözün dengesi bozulabilir, devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir. Yanıcı maddeler cihazın çevresinden her zaman uzak tutulmalıdır.

Güç kesintisi durumunda fritöz(ler) otomatik olarak kapanır. Bu durumda güç düğmesini OFF konumuna getirin. Güç geri gelene kadar fritözü/fritözleri çalıştırmayı denemeyin.

Yanıcı maddeler bu cihazın çevresinden her zaman uzak tutulmalıdır ancak bu cihaz yanıcı yüzeylerin üzerine kurulabilir.

Yanıcı yapının yakınına kurulduğunda her iki yandan ve arkadan 15 cm boşluk bırakılmalıdır. Servis ve uygun kullanım için ekipmanın ön kısmında 61 cm boşluk bulunmalıdır.

⚠ UYARI

Temelin etrafındaki veya fritözlerin altındaki alanı kapatmayın.

2.1.2 Elektrik Topraklama Gereksinimleri

Elektrikle çalışan tüm aletler yürürlükteki tüm ulusal ve yerel kanunlar ile geçerli olduğunda CE kanunlarına uygun şekilde topraklanmalıdır. Fritöz kapısının iç kısmında tesisat şeması bulunmaktadır. Uygun voltajlar için fritöz kapısının içindeki kategori plakasına bakın.

2.1.3 Avustralya Gereksinimleri

AS 5601 / AG 601, yerel idare, gaz, elektrik ve ilgili diğer kanuni gereksinimlere uygun şekilde kurulmalıdır.

2.2 Güç Gereksinimleri

Üç (3) Faz Gereksinimleri					
MODEL	VOLTAJ	KABLO SERVİSİ	MİNİMUM KABLO BOYUTU		AMPER (ayak başı)
			ORT	(mm)	
FPRE14	208	3	6	(4.11)	39
FPRE14	240	3	6	(4.11)	34
FPRE14	480	3	8	(2.59)	17
FPRE14	220/380	4	6	(4.11)	21
FPRE14	240/415	4	6	(4.11)	20
FPRE14	230/400	4	6	(4.11)	21
FPRE17	208	3	6	(4.11)	48
FPRE17	240	3	6	(4.11)	41
FPRE17	480	3	6	(4.11)	21
FPRE17	220/380	4	6	(4.11)	26
FPRE17	240/415	4	6	(4.11)	24
FPRE17	230/400	4	6	(4.11)	25
FPRE22	208	3	4	(5.19)	61
FPRE22	240	3	4	(5.19)	53
FPRE22	480	3	6	(4.11)	27
FPRE22	220/380	4	6	(4.11)	34
FPRE22	240/415	4	6	(4.11)	31
FPRE22	230/400	4	6	(4.11)	32

Tek Faz Gereksinimleri					
MODEL	VOLTAJ	KABLO SERVİSİ	MİNİMUM KABLO BOYUTU		AMPER (ayak başı)
			ORT	(mm)	
FPRE14	208	2	3	(5.83)	68
FPRE14	240	2	4	(5.19)	59
FPRE14	480	2	8	(3.26)	30

UYARI

Eğer bu cihaz sabit tesisata kalıcı olarak bağlandıysa bağlantıda 75°C'den daha az olmayan sıcaklık direnç oranına sahip bakır kablolar kullanılmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Bu cihaz, cihaz kapısının iç kısmında yer alan kategori plakasında belirtilen voltaj ve faza sahip bir güç kaynağına bağlanmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Bu cihazın tüm tesisat bağlantıları cihazla verilen tesisat şemasına uygun şekilde yapılmalıdır. Ekipmanı kurarken veya servis öncesinde cihaz kapısının içine yapıştırılmış tesisat şemalarına bakın.

2.3 Fritözler Kızartma Konumuna Yerleştirildikten Sonra

⚠ TEHLİKE

Fritöz üzerinde sabit olan hiçbir malzeme fritözün herhangi bir yere sığması için değiştirilmemeli veya sökülmemelidir. Sorunuz mu var? Frymaster Servis Yardım Hattı 1-800-551-8633'ü arayın.

1. Fritöz kızartma konumuna yerleştirildikten sonra fritözün üstüne bir su terazisi koyarak ünitenin yanlardan ve ön ve arkadan düz durduğunu kontrol edin.

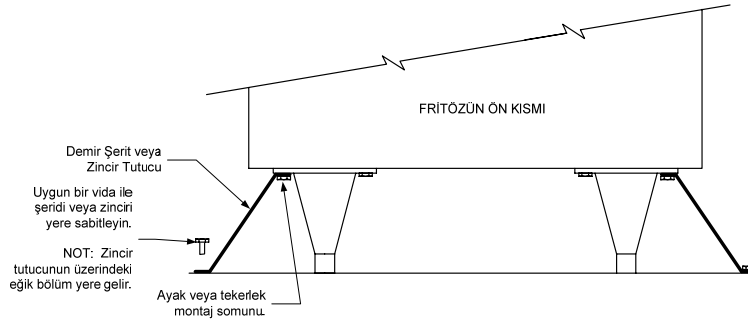
Ayaklı fritözleri düz seviyeye getirmek için ayakların altındaki vidalar açılabilir. Ayaklar da fritözün/fritözlerin kızartma konumunda uygun yüksekliğe ulaşması için ayarlanabilir.

Tekerlekli fritözlerde dahili seviyeleme araçları bulunmamaktadır. Fritözlerin bulunduğu zemin düz olmalıdır.

Fritöz nihai konumunda düz seviyeye getirildiğinde hareketi önlemek için üniteyle birlikte verilen tutucuları takın bu şekilde ünite elektrik kablosu veya bağlantıları gergin hale getirmez. Tutucuları verilen talimatlara göre takın (aşağıdaki şekle bakın). Servis veya diğer nedenlerden ötürü çıkarılan tutucuların fritöz kullanılmadan önce tekrar takılması gerekir.

⚠ TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte kısıtlama kiti verilmektedir. Fritözle birlikte size kısıtlama kiti verilmediyse parça numarası 826-0900'in size verilmediğini bildirmek üzere Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezi ile bağlantıya geçin.



NOT: Ayaklı fritözlerin yerini değiştirmeniz gerekiyorsa hareket ettirmeden önce her ayak üzerindeki ağırlığı kaldırın. Ayaklardan biri zarar gördüğünde onarım veya değiştirme için servis acentenizi arayın.

⚠ TEHLİKE

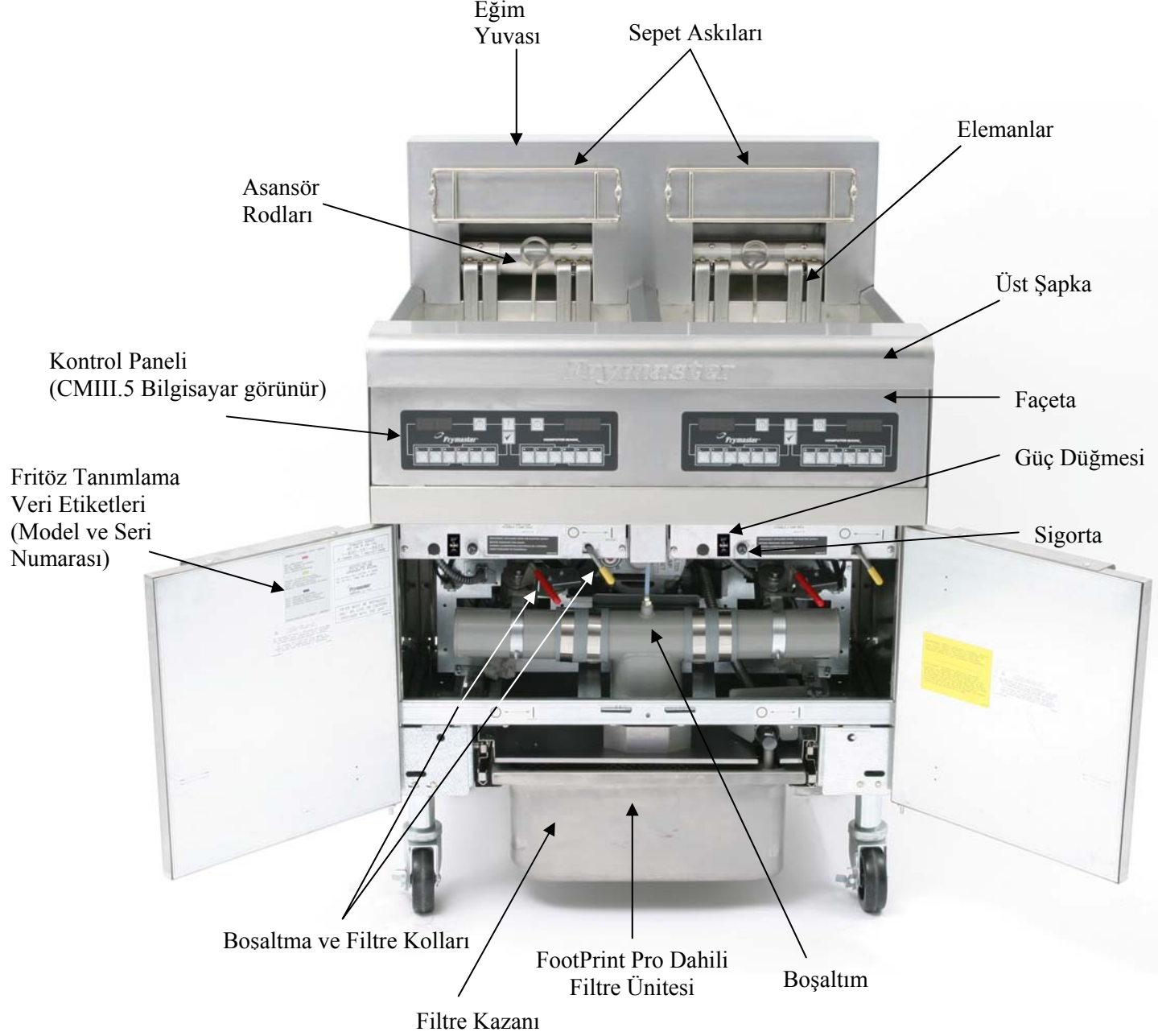
Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir. Temas etmekten kaçınınız. Dökülmemesi, düşmemesi ve ciddi yanıklara yol açmaması için fritöz hareket ettirilmeden önce yağın fritözden boşaltılması gerekir. Bu fritöz sabitlenmediği takdirde devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir.

2. Fritöz boşaltma musluğunu/musluklarını kapatın ve fritözü alt yağ seviye çizgisine kadar yağla doldurun.
3. Bölüm 5.1.3'te verilen talimatlara uygun şekilde kızartma kabı/kaplarını kaynatın.
4. Kızartma kabı/kaplarını boşaltın, temizleyin ve pişirme yağı ile doldurun. (Bölüm 3'teki **Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürlerine** bakın.)

RE SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

FPRE SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ ŞEMASI



TİPİK YAPILANDIRMA (FPRE217 ÜZERİNDE)

NOT: Fritözünüzün görünümünü yapılandırma ve üretim tarihine bağlı olarak resimdeki modelden farklı olabilir.

3.1 Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürleri

Ayar

⚠ TEHLİKE

Cihazı boş kızartma kabı ile asla çalıştırmayın. Parçalara güç vermeden önce kızartma kabı dolu çizgisine kadar su, yağ veya katı yağ ile doldurulmalıdır. Aksi takdirde parçalara onarımı mümkün olmayan zarar verilebilir veya yangın çıkabilir.

⚠ TEHLİKE

Kızartma kabını yağ ile doldurmadan önce tüm su damlalarını kurulaşın. Aksi takdirde yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında sıcak sıvı sıçrayabilir.

1. Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar yağ ile doldurun. Bu sayede kızartma kabı ısıtıldığında yağın genişlemesi mümkün olur. En düşük seviye çizgisinden daha yukarıya yağ doldurmayın, ısı yağın genişlemesine neden oldukça taşmalar meydana gelebilir.

NOT: Katı yağ kullanıldığında parçaları kaldırın ardından kızartma kabının dibine katı yağları doldurun. Parçaları indirin ve parçaların etrafına ve üzerine katı yağ doldurun. Doldurulan katı yağın erimesinin ardından seviyeyi artırmak için katı yağ eklenmesi gerekebilir.

⚠ TEHLİKE

Asla bütün katı yağları ısıtıcı parçaların üzerine yerleştirmeyin.

Katı yağ kullanıldığında, yağ erimeden önce katı yağ eklemesi yapmayın. Katı yağ önceden eritilmediyse kızartma kabının dibine ve parçaların arasına yerleştirilmeli ve ardından fritöz erime döngüsü modunda çalıştırılmalıdır.

Katı yağ kullanıyorsanız erime döngüsü modunu asla iptal etmeyin! Aksi takdirde parçalara hasar verebilir ve ani parlamalara neden olabilirsiniz.

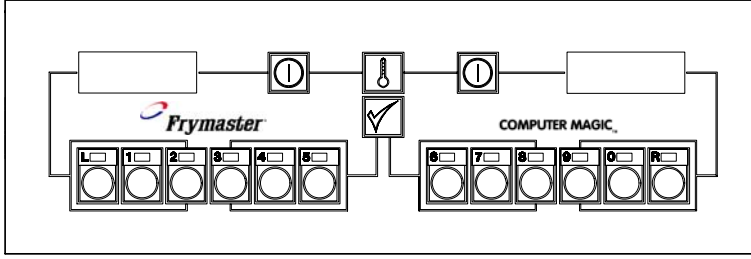
2. Elektrik kablolarının uygun yuvalara takıldığından emin olun. Fişin yuvaya tamamen oturduğunu ve dişlerin görünmediğini kontrol edin.
3. Cihazın açıldığından emin olun. Bazı modellerde sigortanın yanındaki parça kutusunun ön paneli üzerindeki kabinin arkasında ana şalter bulunmaktadır. Sayfa 3-1'e bakın. Bilgisayar ekranında **standby** (beklemede) veya **off** (kapalı) mesajı görüntülenir.
4. Bilgisayar / denetleyicinin **ON** (açık) konumuna getirildiğinden emin olun.
5. Yağın pişirme sıcaklığına ulaştığında üst YAĞ SEVİYESİNDE olduğundan emin olun. Pişirme sıcaklığına ulaştıktan sonra seviyeyi uygun işarete getirmek için yağ veya katı yağ eklenmesi gerekebilir.

Kapama

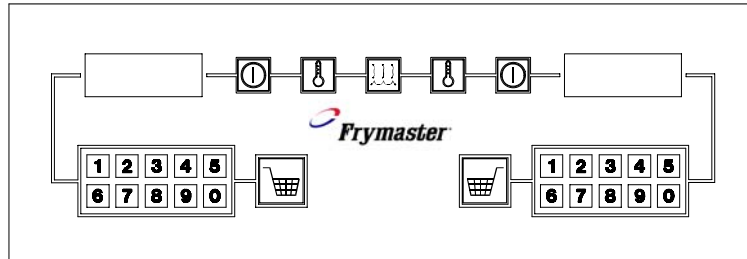
1. Fritözü kapatın.
2. Pişirme yağını süzün ve fritözleri temizleyin (Bölüm 4 ve 5'e bakın).
3. Kızartma kaplarının üzerine kapaklarını kapatın.

3.2 Denetleyiciler

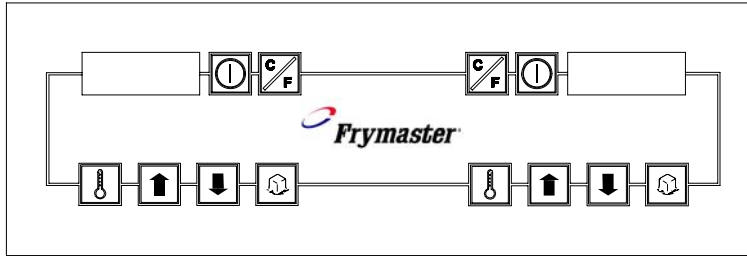
Bu fritözde aşağıdaki denetleyicilerin herhangi biri bulunmaktadır:



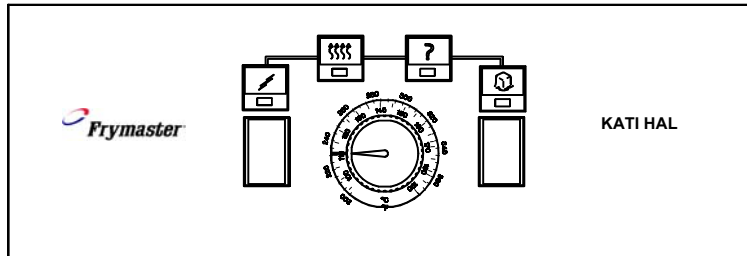
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Sepet Asansör Zamanlayıcısı



Dijital Denetleyici



Katı Hal (Analog) Denetleyici

⚠ DİKKAT

Eğer fritöz kurulumun ardından ilk defa kullanılıyorsa sayfa 5-2'deki Kaynama Prosedürüne bakın.

Belirli denetleyici kullanım talimatları için fritözünüz ile birlikte ayrıca verilen *Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzuna* bakın.

Dahili filtre sistemi kullanım talimatları için bu kılavuzdaki Bölüm 4'e bakın.

RE SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 4: FİLTRELEME TALİMATLARI

⚠ UYARI

Operatörlerin sıcak yağ filtreleme sistemi kullanmanın özellikle de yağ filtreleme, boşaltım ve temizleme işlemlerinin zararları, konusunda bilgilendirilmesinden cihazın kullanıldığı çalışma alanının denetçisi sorumludur.

4.1 Boşaltma ve Elle Filtreleme

⚠ TEHLİKE

Yağ boşaltım ve filtreleme işlemleri dikkatsizlik çalışma nedeniyle oluşabilecek yanıkları önlemek amacıyla dikkatli bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Filtrelenecek yağ yaklaşık 177°C sıcaklıktadır. Düğme veya vanalardan herhangi birini kullanmadan önce tüm hortumların doğru şekilde bağlandığından ve boşaltma kollarının uygun konumda olduğundan emin olun. Yağı boşaltırken ve filtrelerken tüm uygun güvenlik ekipmanlarınızı giyiniz.

⚠ TEHLİKE

Atmak üzere uygun bir konteynıra boşaltmadan önce yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

⚠ TEHLİKE

Sıcak yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

⚠ TEHLİKE

Atma ünitesi veya taşınabilir filtre ünitesine yağı boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

Fritözünüz dahili filtreleme sistemine sahip değilse yağın uygun farklı bir METAL konteynıra boşaltılması gerekmektedir. Kullanılmış yağ veya katı yağın güvenli ve uygun bir şekilde boşaltılması ve atılması için Frymaster, Frymaster Katı Yağ Atma Ünitesini (Frymaster Shortening Disposal Unit – SDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir. SDU'ya yerel dağıtıcınızdan ulaşabilirsiniz.)

1. Fritözün güç düğmesini **OFF** (Kapalı) konumuna getirin. Boşaltım borusunu (fritözünüz ile birlikte verilir) boşaltım vanasına döndürerek takın. Boşaltım borusunun boşaltım vanasına sıkıca takıldığından ve borunun ağzının aşağıya baktığından emin olun.
2. Boşaltım borusunun altına conta kapaklı bir metal konteynır yerleştirin. Metal konteynır yağın sıcaklığına dayanıklı olmalı ve sıcak sıvıları barındırabilmelidir. Filtre makineniz olmadığı halde yağı veya katı yağı tekrar kullanmak istiyorsanız Frymaster, Frymaster filtre huni tutacağı ile filtre hunisini kullanmanızı tavsiye etmektedir. Frymaster filtre huni tutacağı kullanıyorsanız, huni tutacağının metal konteynıra sağlam bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

3. Yağın sıçramaması için boşaltma vanasını yavaş bir şekilde açın. Boşaltma vanası yiyecek parçacıkları ile tıkanmış olduğunda, tıkanıklığı gidermek için Fryer's Friend (süngüye benzer bir alet) kullanın.

⚠ TEHLİKE

Tıkanmış bir boşaltma vanasını ASLA vananın önünden açmaya çalışmayın! Aksi halde vanadan sıcak yağ sıçrar ve ciddi yanıklara neden olur.

Temizleme çubuğu veya diğer nesnelere boşaltma vanasına VURMAYIN. Vananın içindeki topa hasar vermek ileride sızıntıların yaşanmasına ve Frymaster garantisinin geçersiz olmasına neden olur.

4. Yağın boşaltılmasının ardından kızartma kabında kalan yiyecek parçalarını ve kalan yağı temizleyin. DİKKATLİ OLUN, çıplak elle çalışıldığında bu malzemeler hala ciddi yanıklara neden olabilir.
5. Boşaltma vanasını sıkı şekilde kapatın ve kızartma kabını temiz, filtrelenmiş veya yeni yağ veya katı yağ ile alt YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar doldurun.

⚠ TEHLİKE

Katı yağ kullandığınızda kızartma kabının alt kısmını katı yağ ile doldurun. Fritözü kızartma kabının üst kısmında katı yağ kalıbı olması durumunda ÇALIŞTIRMAYIN. Bu fritöze zarar verir ve ani parlamalara neden olabilir.

4.2 Dahili Filtreleme Sistemini Kullanıma Hazırlama

FootPrint Pro filtreleme sistemi diğer kızartma kapları çalışırken kızartma kabındaki yağın güvenli ve etkili şekilde filtrelenmesini mümkün kılar. FootPrint Pro filtreleme sistemi üç farklı yapılandırmaya sahiptir:

- Filtre Kağıdı - kırıntı tepsisi, baskı parçası ve metal filtre ızgarası içermektedir.
- Filtre Altlığı - kırıntı tepsisi, baskı parçası ve metal filtre ızgarası içermektedir.
- Magnazol Filtre – kırıntı tepsisi ve Magnazol filtre parçasını içermektedir.

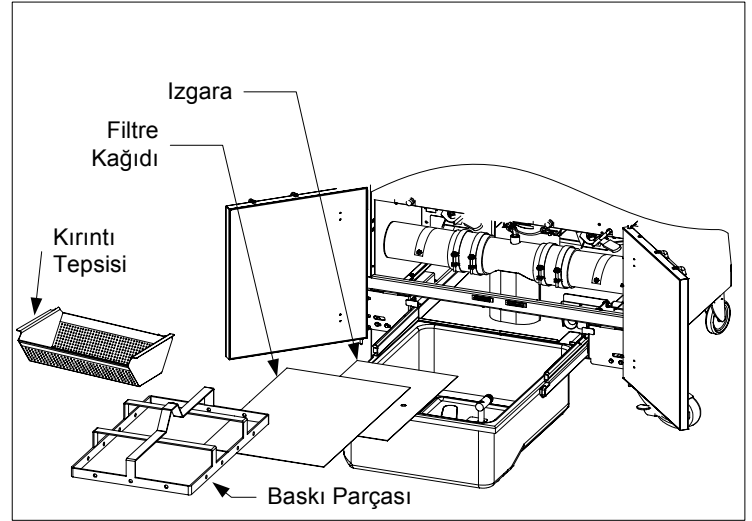
Bölüm 4.2.1'de Filtre Kağıdı ve Filtre Altlığı yapılandırmalarının kullanıma hazırlanışını içermektedir. Magnazol Filtre yapılandırmasının kullanıma hazırlanışına ilişkin talimatları Bölüm 4.2.2'de bulabilirsiniz. Üç yapılandırmanın kullanımı aynıdır ve bölüm 4.3'te açıklanmıştır. Magnazol Filtrenin sökülmesi ve tekrar takılması bölüm 4.4'te açıklanmıştır.

4.2.1 Filtre Kağıdı veya Filtre Altlığının Kullanıma Hazırlanışı

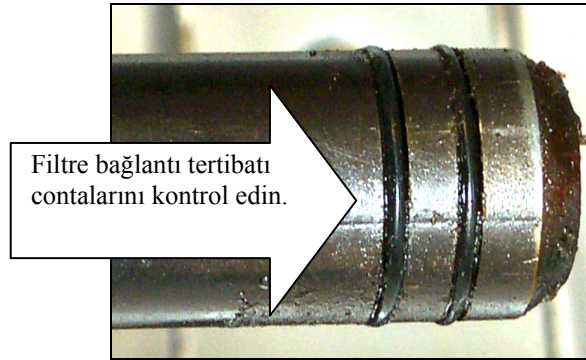
1. Filtre kabını kabinden çekin ve kırıntı tepsisi, baskı parçası, filtre kağıdı ve filtre ızgarasını çıkarın. (Bkz Şekil 1) Tüm parçaları deterjan ve sıcak su ile temizleyin ve ardından tamamen kurulayın.

Filtre kabı mutfak çekmecesine benzer şekilde raylı ve tekerleklidir. Kap ön kısmı kaldırılıp ön makaraların yerinden ayrılması, ardından arka makaralar raylardan çıkana dek çekilmesi koşuluyla temizlik ve içteki parçalara ulaşmak için çıkarılabilir. Filtre kabı temizlik, içerideki parçalara erişim veya katı yağ atma ünitesinin (SDU) boşaltım sisteminin altına yerleştirilmesi haricinde asla açılmamalıdır. Ocak 2004 öncesinde üretilmiş bir SDU ünitesi kullanıyorsanız sayfa 4-8'deki talimatları okuyun.

2. Filtre kabı bağlantı tertibatının her iki yuvarlak conta iyi durumda olacak şekilde yerleştirildiğine bakın. (Bkz: Şekil 2)
3. Ardından kabın alt kısmının ortasına metal filtre ızgarasını yerleştirin, ızgaranın üzerine her iki taraf örtüşecek şekilde bir kat filtre kağıdı yerleştirin. (Bkz: Şekil 1) Filtre Altlığı kullanıyorsanız altlığın pürüzlü kısmı üst kısma gelecek şekilde altlığı filtre kabının kabartmalı kenarları arasında olacak şekilde ızgaranın üzerine yerleştirin.
4. Baskı parçasını filtre kağıdının üzerine koyun ve baskı parçasını kağıt kabın kenarlarına taşacak şekilde kabın içine yerleştirin. (Bkz: Şekil 3)



Şekil 1



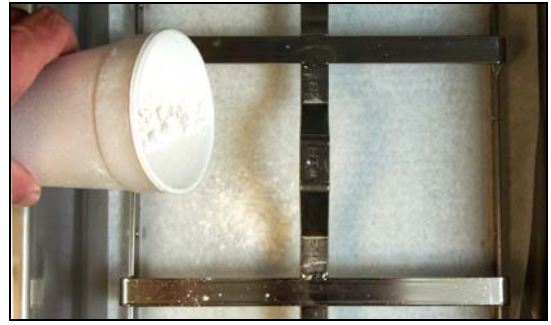
Şekil 2



Şekil 3

5. Baskı parçası yerine oturduğunda, filtre kağıdı kullanılıyorsa kağıdın üzerine eşit şekilde bir paket filtre tozu serpin. (Bkz: Şekil 4)

Filtre altlığı kullanıyorsanız baskı parçasını altlığın üzerinde yerleştirin. Altlık kullanıyorsanız filtre tozu KULLANMAYIN.



Şekil 4

6. Filtre kabındaki kırıntı tepsisini çıkarın, ardından filtre kabını boşaltım sisteminin alt kısmına gelecek şekilde fritöze geri yerleştirin.

4.2.2 Magnazol Filtre Parçası ile Kullanıma Hazırlama

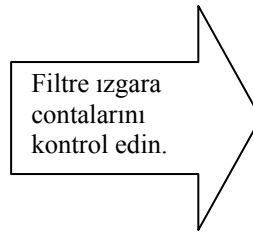
1. Filtre kabını kabinden çekerek çıkarın ve kırıntı tepsisini ve Magnazol filtre parçasını yerinden çıkarın. (Bkz: Şekil 5)

Filtre kabı mutfak çekmecesine benzer şekilde raylı ve tekerleklidir. Kap ön kısmı kaldırılıp ön makaraların yerinden ayrılması, ardından arka makaralar raylardan çıkana dek çekilmesi koşuluyla temizlik ve içteki parçalara ulaşmak için çıkarılabilir. Filtre kabı temizlik, içerideki parçalara erişim veya katı yağ atma ünitesinin (SDU) boşaltım sisteminin altına yerleştirilmesi haricinde asla açılmamalıdır.

NOT: Magnazol filtre ızgara parçasının sökülmesi ve tekrar takılması ile ilgili talimatlar için Bölüm 4.4'e bakın.



Şekil 5

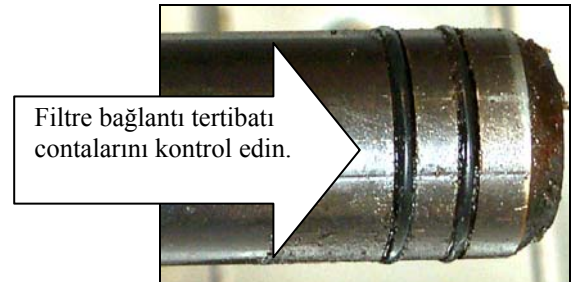


Filtre ızgara contalarını kontrol edin.



Şekil 6

2. Contanın yerinde ve sağlam olduğundan emin olmak için Magnazol filtre parçasının alt kısmındaki tertibatı kontrol edin. (Bkz: Şekil 6)



Filtre bağlantı tertibatı contalarını kontrol edin.

Şekil 7

3. Filtre kabı bağlantı tertibatının her iki yuvarlak conta yerinde ve iyi durumda olacak şekilde yerleştirildiğine bakın. (Bkz: Şekil 7)

4. Magnazol filtre tertibatını tertibatın alt kısmındaki parçanın kabın altındaki yuvaya tam olarak oturmasını sağlayacak şekilde filtre kabına geri yerleştirin. Izgaranın üzerine eşit şekilde bir paket Magnasol XL filtre tozu serpin.
5. Kırıntı tepsisini çıkarın, ardından filtre kabını kabinin en arkasına oturacak şekilde iterek fritöze geri yerleştirin.

4.3 Filtre Kullanımı

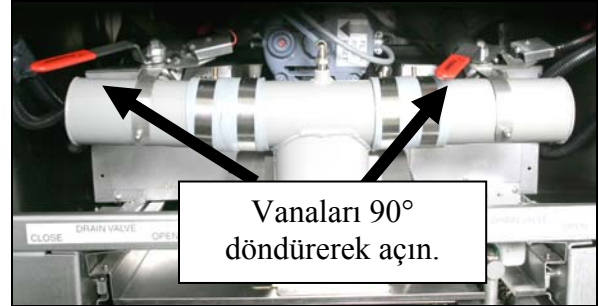
⚠ TEHLİKE

Yağ boşaltım ve filtreleme işlemleri dikkatsizlik çalışma nedeniyle oluşabilecek yanıkları önlemek amacıyla dikkatli bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Filtrelenecek yağ yaklaşık 177°C sıcaklıktadır. Düğme veya vanalardan herhangi birini kullanmadan önce boşaltma kollarının uygun konumda olduğundan emin olun. Yağı boşaltırken ve filtrelerken tüm uygun güvenlik ekipmanlarını giyinin.

⚠ TEHLİKE

Isıtıcılar açıkken ASLA fritözden yağ boşaltmaya çalışmayın! Aksi halde fritöze onarımı mümkün olmayan zarar verebilir ve ani parlamalara neden olabilirsiniz. Bu Frymaster garantisini geçersiz kılar.

1. Filtrenin hazırlandığından emin olun. Bölüm 4.2'ye bakın.
2. Yağın kullanım sıcaklığında olduğundan emin olun.
3. Fritözü OFF (Kapalı) konumuna alın. Vanaları 90° döndürerek kızartma kabını filtre kabına boşaltın. Gerekliyorsa **Fryer's Friend** temizleme çubuğunu kullanarak kızartma kabının **içerisindeki** kalıntıları temizleyin.



⚠ TEHLİKE

Sıcak yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

⚠ TEHLİKE

Tıkanmış bir boşaltma vanasını ASLA vananın önünden açmaya çalışmayın! Aksi halde vanadan sıcak yağ sıçrar ve ciddi yanıklara neden olur.

Temizleme çubuğu veya diğer nesnelere boşaltma vanasına VURMAYIN. Vananın içindeki topa hasar vermek ileride sızıntıların yaşanmasına ve Frymaster garantisinin geçersiz olmasına neden olur.

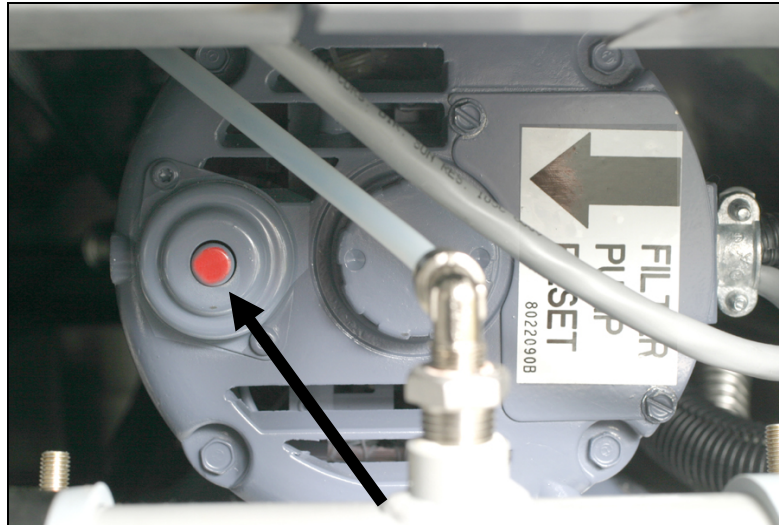
4. Yağ kızartma kabından boşaltıldıktan sonra pompayı çalıştırmak ve filtreleme işlemine başlamak için filtre kolunu ON (Açık) konumuna getirin. Pompa çalışmadan önce ufak bir bekleme yaşanabilir.



5. Filtre pompası 5 dakika süren cilalama denilen süreç esnasında yağı filtre ortamından geçirir ve kızartma kabına geri gönderir. Cilalama yağı, içerisindeki katı parçacıkları filtre ortamında yakalayıp temizler.
6. Yağın filtrelenmesinin ardından (yaklaşık 5 dakika), boşaltma vanasını kapatın ve fritözün yeniden dolmasına izin verin. Yağın kabarcık çıkarmasının ardından pompayı 10-12 saniye daha çalıştırın. Filtreyi kapatın.

⚠ UYARI

Filtre motorunun aşırı ısınması veya elektrik arızası olması ihtimaline karşı filtre pompası manuel sıfırlama düğmesine sahiptir. Bu düğmenin çalışmaması durumunda filtre sistemine giden gücü kesin ve düğmeyi sıfırlamadan önce 20 dakika süreyle pompa motorunun soğumasını bekleyin (aşağıdaki resme bakın).



Filtre Pompası Sıfırlama Düğmesi

7. Parçaları kızartma kabına indirin ve sepet destek rafını tekrar kurun.

- Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. (Boşaltma vanası tamamen kapalı olmadıkça fritöz çalışmaz.) Fritözü ON (Açık) konumuna getirin ve yağın ayar noktasına ulaşmasını bekleyin.

⚠ TEHLİKE

Her gün kızartma işlemlerinin sonunda filtre sistemine sahip fritözlerdeki parça tepsi yanmaz konteynıra boşaltılmalıdır. Bazı gıda parçacıkları belirli katı yağları emecek şekilde yağda bırakıldığında kendiliğinden patlayabilir.

⚠ İKAZ

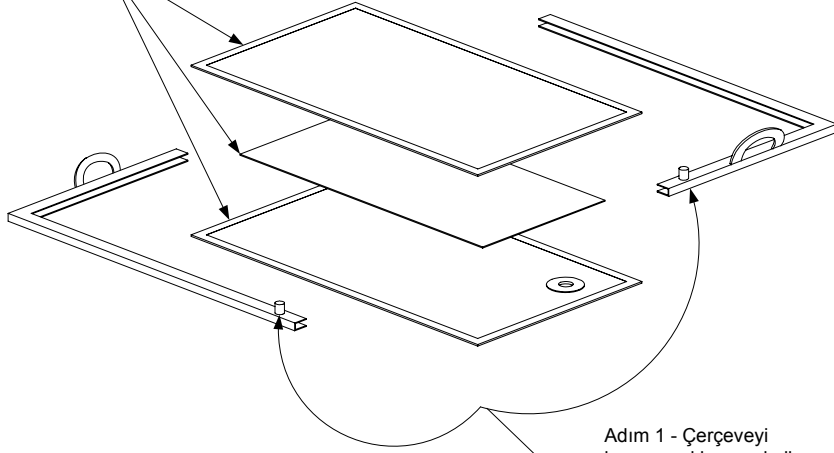
Kızartma sepetlerini veya diğer kapları fritözün birleştirme şeridine vurmayın. Bu şerit kızartma kapları arasındaki eki saklamak için kullanılmaktadır. Katı yağ çıkartmak amacıyla kızartma kaplarını şeride vurmamak şeridin şeklini bozar ve yerine uyumunu olumsuz şekilde etkiler. Sıkı bir şekilde uyum amacıyla tasarlanmıştır ve yalnızca temizlik amacıyla yerinden çıkarılmalıdır.

4.4 Magnazol Filtrenin Sökülmesi ve Tekrar Takılması

Sökme İşlemleri

- Tertibatın köşesindeki tutacakların üzerindeki çerçeveyi başparmaklarınız ile kavrayın ve çerçeveyi köşeden ayırmak için farklı yönlerde dışarıya doğru çekin. Dış ızgaralar ve levha çerçeveden çıkana kadar çerçeveyi açmaya devam edin (karşı köşede takılı olmaya devam edecektir)

Adım 2 - Dış ızgaraları ve levhayı ayırın.



Adım 1 - Çerçeveyi başparmaklarınızı kullanarak bu tutacıklardan tutun ve çerçeveyi çekerek köşeden ayırın.

- Dış ızgaralar ve levhayı ayırın.

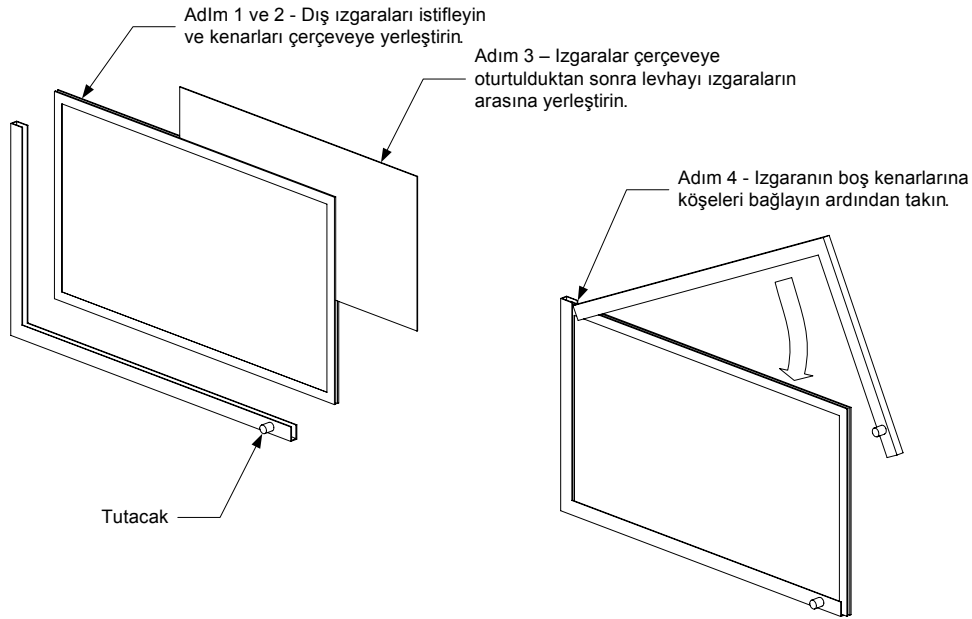
Temizleme

- İki ızgara parçasını, dış ızgaraları ve levhayı kaliteli bir yağ sökücü ve sprey uçlu hortumdan çıkan sıcak su ile temizleyin. Conta çerçeve parçalarındaki oluklar Scotch-Brite™ veya benzer temizleme süngerinin kenarı ile temizlenebilir.

2. Programlanan her kaynama modunda yaprak filtre tertibatını sökün ve kaynama modundaki kızartma kabına koyun. Bu kılavuzun 5.1.2 numaralı Bölümündeki kaynama prosedürlerini uygulayın.
3. Tüm filtre tertibatı bileşenlerini hava kurutucusu ve tekrar monte etmeden önce temiz havlular ile kurulayın.

Monte Etme

1. İki dış ızgarayı birlikte yerleştirin ve kenarlarını birleştirin (bir sonraki sayfadaki şekle bakın).
2. Izzaraları yarım çerçeveselardan birinin içine yerleştirin (hangisi olduğunun önemi yoktur). Alt ızgaradaki parçanın tutacak çerçevesinin diğer tarafında olduğundan emin olun.
3. Izzaraların arasına levhayı ızgara kenarları arasında ortada kalacak şekilde kaydırarak yerleştirin.
4. Çerçevenin diğer yarısını tutacakların diğer köşesi ile birleştirin ve çerçeveyi ızgaranın boş kenarlarına takın.



4.5 Atık Yağın Boşaltılması ve Atılması

Yağ kullanılabilirliğini yitirdiğinde yağı atık konteynırına taşımak için uygun bir **METAL** konteynıra boşaltın. Frymaster, Frymaster Katı Yağ Atma Ünitesini (SDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir. **NOT:** Ocak 2004 öncesinde üretilmiş bir SDU kullanıyorsanız ünitenin boşaltım bölümünün altına yerleştirilebilmesi için filtre kabı kapağının çıkarılması gerekir. Kapağı çıkarmak için ön kenarı kaldırın ve kabinden çekerek çıkarın. Özel kullanım talimatları için atık üniteniz ile birlikte verilen kullanım talimatlarına bakınız. Katı yağ atma ünitesi kullanılmıyorsa, yapın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin ve ardından yağı metal bir kaba veya benzer metal konteynıra boşaltın. Boşaltım işleminin tamamlanmasının ardından fritöz boşaltma vanasını sıkıca kapatın.

⚠ TEHLİKE

Atmak üzere uygun METAL bir konteynıra boşaltmadan önce yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin. Atma ünitesine yağı boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

RE SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

5.1 Fritözün Temizlenmesi

TEHLİKE

Her gün kızartma işlemlerinin sonunda filtre sistemine sahip fritözlerdeki parça tepsisi yanmaz konteynıra boşaltılmalıdır. Bazı gıda parçacıkları belirli katı yağları emecek şekilde yağda bırakıldığında kendiliğinden patlayabilir.

TEHLİKE

Kızartma süreci esnasında veya fritöz sıcak yağ ile dolu iken fritözü asla temizlemeye çalışmayın. Kızartma sıcaklığındaki yağa su değdiğinde sıçrama oluşur ve yağın yakınlarındaki personel ciddi yanıklara maruz kalabilir.

UYARI

Gıdaların temas ettiği yüzeylerin etkili bir şekilde temizlenmesinde kullanmak üzere formüle edilmiş ticari seviyede temizlik malzemeleri kullanın. Kullanım talimatlarını ve kullanmadan önce almanız gereken önlemleri okuyun. Temizlik malzemesinin içeriği ve malzemenin gıdaların temas ettiği yüzeylerde ne kadar süre kaldığına özellikle dikkat edilmelidir.

5.1.1 Kızartma Kabininin İç ve Dışının Temizliği – Her Gün

Kızartma kabininin içini kuru ve temiz bir bezle temizleyin. Erişilebilir tüm metal yüzeyleri ve bileşenleri biriken yağ ve tozdan kurtaracak şekilde ovalayın.

Kızartma kabininin dışını deterjana batırılmış temiz ve nemli bir bezle temizleyin. Temiz ve nemli bir bezle ovalayın.

5.1.2 Dahili Filtreleme Sisteminin Temizliği – Her Gün

UYARI

Kızartma kabına asla su damlatmayın. Su filtre pompasına zarar verir.

FootPrint Pro Filtreleme Sisteminiz filtre kabının ve etrafındaki bileşenlerinin sıcak su ve deterjan karışımı ile temizlenmesi dışında periyodik önleyici bakım kontrolleri ve hizmeti gerektirmez.

5.1.3 Kızartma Kabı ve Isıtıcı Parçaların Temizliği – Haftalık

⚠ TEHLİKE

Cihazı boş kızartma kabı ile asla çalıştırmayın. Parçalara güç vermeden önce kızartma kabı dolu çizgisine kadar su, yağ veya katı yağ ile doldurulmalıdır. Aksi takdirde parçalara onarımı mümkün olmayan zarar verilebilir veya yangın çıkabilir.

5.1.4 Kızartma Kabinin Kaynatılması

Fritöz ilk kullanımdan önce üzerindeki fabrika kalıntılarının temizlenmesi için kaynama moduna alınmalıdır. Ayrıca fritözün bir süre kullanılmasının ardından iç kısmında karamel kıvamında yağ tabakası oluşacaktır. Bu tabakanın aşağıda kullanımı açıklanan kaynama modu ile periyodik olarak temizlenmesi gerekmektedir.

1. Fritözü ON (Açık) konumuna almadan önce kızartma kabı boşaltım vanasını/vanalarını kapatın, ardından boş kızartma kabını soğuk su ve deterjan karışımı ile doldurun. Karışım esnasında deterjan kabının üzerindeki talimatlara uyun.
2. Fritözü açma/kapama düğmesinden ON (Açık) konumuna getirin. Katı hal (analog) denetleyicilere sahip fritözlerde erime düğmesini OFF (Kapalı) konuma getirin.
3. Computer Magic III.5 bilgisayarına sahip fritözlerde ayrıca verilen Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzunda açıklandığı üzere bilgisayarı kaynama moduna alın.
Dijital denetleyicilere sahip fritözlerde ise ayrıca verilen Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzunda açıklandığı üzere ısıyı 91°C sıcaklığına ayarlayın.
Katı hal (analog) denetleyicilere sahip fritözlerde sıcaklık kontrol düğmesini en düşük ayara getirin.
4. 45 dakika ile 1 saat arasında deterjan karışımını ağır ağır kaynatın. Kaynama işlemi esnasında suyu kızartma kabındaki en düşük yağ seviyesinin altına düşürmeyin **NOT:** Termostat denetleyicilere sahip ünitelerde kızartma kabının aşırı kaynamasını önlemek için işlem esnasında fritözü açıp kapamak zorundasınız.

⚠ TEHLİKE

Kaynama işlemi esnasında fritözü asla terketmeyin. Karışımın kaynaması durumunda fritözü derhal kapatın ve işleme geri dönmeden önce birkaç dakika karışımın soğumasını bekleyin.

5. Fritözü açma/kapama düğmesinden OFF (Kapalı) konumuna getirin.
6. 7,6 litre su ekleyin. Karışımı boşaltın ve kızartma kaplarını iyice temizleyin.

⚠ UYARI

Kaynama modunda kullanılan karışımı katı yağ atma ünitesi (SDU), dahili filtreleme ünitesi veya taşınabilir filtre ünitesine boşaltmayın. Bu üniteler bu amaç için kullanılmak üzere üretilmemiştir ve karışım bu ünitelere zarar verebilir.

7. Kızartma kabını temiz su ile tekrar doldurun. Kızartma kabını iki defa durulayın, boşaltın ve temiz bir havluyla kurulayın. Kızartma kabını yağ ile tekrar doldurmadan önce kap ve parçalardaki tüm suyu tamamen kurulayın.

⚠ TEHLİKE

Kızartma kabını yağ ile doldurmadan önce tüm su damlalarını kurulayın. Aksi takdirde yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında sıcak sıvı sıçrayabilir.

5.1.5 Sökülebilir Parça ve Aksesuarların Temizliği – Haftalık

Sökülebilir tüm parça ve aksesuarları temiz ve kuru bir bez ile ovalayın. Sökülebilir parça ve aksesuarların üzerinde toplanan karbonlaşmış yağları deterjana batırılmış temiz bir bez ile temizleyin. Parça ve aksesuarları temiz su ile iyice durulayın ve tekrar monte etmeden önce ovalayarak kurulayın.

5.2 Katı Hal (Analog) Denetleyici Düğme Ayarının Kontrolü – Aylık

NOT: Yalnızca Katı Hal (Analog) Denetleyici bulunan fritözlerde gereklidir.

1. Yağın kullanım sıcaklığına ulaşmasının ardından, ısıtma parçalarının en az dört defa dönmesini bekleyin.
2. Yağın 7,5 mm içinde yer alan sıcaklık ölçüm probunun yakınına termometre veya pirometre yerleştirin. Isınma parçaları dördüncü defa döndüğünde termometrede ölçülen değerin sıcaklık düğmesi ayarına 2°C yakın veya uzak olması gerekir.
3. Düğmenin ayarlanması gerekiyorsa fritözünüz ile birlikte ayrıca verilen *Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzu*'nun 4. Bölümüne bakın.

5.3 Yıllık/Periyodik Sistem Teftişi

Normal mutfak bakım programına dahil olarak bu cihazın kalifiye servis personeli tarafından periyodik olarak teftiş edilmesi ve ayarlanması gerekmektedir.

Frymaster bu cihazın yılda en az bir defa Fabrika Yetkili Servis Teknisyeni tarafından aşağıdaki şekilde teftiş edilmesini tavsiye eder.

Fritöz

- Kabinin iç, dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ olup olmadığını kontrol edin.
- Isıtma parçası tellerinin çalışır ve iyi durumda olduğunu, yıpranma veya yalıtım hasarı olup olmadığını ve yağdan arındırılmış olduğunu kontrol edin.
- Isıtma parçalarının üzerlerinde karbon veya karamelleşmiş yağ birikintileri olmadan iyi durumda olduğunu kontrol edin. Parçaları aşırı kuru yanma olup olmadığına dair kontrol edin.
- Parçaların kaldırılması ve indirilmesi esnasında meyil mekanizmasının düzgün şekilde çalıştığını ve parça tellerinin birbirine karışmadığından ve/veya temas etmediğinden emin olun.

- Isıtma parçası amper göstergesinin cihazın kategori plakasında belirtildiği gibi izin verilen aralıkta olduğunu kontrol edin.
- 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.
- Parça kutusu ve iletken kutusu bileşenlerinin (yani bilgisayar/denetleyici, röleler, arayüz kartları, trafolar ve iletkenler vb) iyi durumda ve yağ ve diğer kirlere arındırılmış olduğunu kontrol edin.
- Parça kutusu ve iletken kutusu tesisat bağlantılarının sıkı şekilde yapıldığını ve tesisatın iyi durumda olduğunu kontrol edin.
- Tüm güvenlik ekipmanlarının (yani iletken korumaları, boşaltım güvenlik düğmeleri, sıfırlama düğmeleri, vb) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.
- Kızartma kabının iyi durumda olduğunu, sızıntı olmadığını ve kızartma kabı yalıtımının servis yapılabilecek durumda olduğunu kontrol edin.
- Tüm tesisat tutucuları ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

Dahili Filtreleme Sistemi

- Yağ iade ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.
- Filtre kabı sızıntı ve temizlik durumuna bakın. Kırıntı sepetinde çok oranda kırıntı varsa cihazın sahibine veya operatörüne kırıntı tepsisinin yanmaz bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.
- Tüm yuvarlak conta ve contaların (çabuk çıkarılan tertibatta bulunanlar dahil) yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Eskiyen veya hasar gören yuvarlak conta veya contaları değiştirin.
- Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin.
 - Filtre kabı kapağının yerinde olduğunu ve düzgün şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.
 - Filtre kabı boşken yağ iade kollarını sıra ile ON (Açık) konumuna getirin. Pompanın çalıştığını ve ilgili kızartma kabında kabarcıklar oluştuğunu kontrol edin.
 - Tüm yağ iade vanalarını kapatın (yani tüm yağ iade kollarını OFF (Kapalı) konumuna getirin). Yağ iade mikro düğmeleri üzerindeki manivelayı kullanarak filtre pompasının çalıştırılması suretiyle yağ iade vanalarının düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Kızartma kaplarının hiçbirinde hava kabarcığı görünmemelidir.
 - Filtre kabının filtreleme için uygun şekilde hazırlandığını kontrol edin, ardından 117°C sıcaklığına ısıtılmış bir kızartma kabı dolusu yağı filtre kabına boşaltın ve kızartma kabı boşaltım vanasını kapatın. Yağ iade kolunu ON (Açık) konumuna getirin. Tüm yağın kızartma kabına boşalmasını bekleyin, kabarcıkların çıkması bu işlemin sorunsuz olduğunu gösterir. Yağ iade kolunu OFF (Kapalı) konumuna getirin. Kızartma kabı en geç 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar.

RE SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 6: OPERATÖR SORUN GİDERME

6.1 Giriş

Bu bölümde bu ekipmanın kullanılması esnasında karşılaşılabilecek bazı sorunları çözmenizi sağlayacak kolay referans bilgileri yer almaktadır. Aşağıdaki sorun giderme bilgileri bu cihazla ilgili sorunları doğru veya en azından kesin şekilde gidermenize yardımcı olmak üzere hazırlanmıştır. Bu bölümde bildirilen en yaygın sorunlara ilişkin çözümler yer almasına rağmen burada belirtilmeyen sorunlarla karşılaşabilirsiniz. Bu gibi durumlarda Frymaster Teknik Hizmet çalışanları sorununuzu belirleme ve çözmenizde ellerinden gelen çabayı gösterecektir.

Bir sorunun giderilmesi esnasında en basit çözümden başlayarak en karmaşık çözüme doğru ilerleyen bir süreç takip edin. Yapılabilecek bazı hataları göz ardı etmeyin – herkes bir fişi takmayı veya vanalardan birini tamamen kapamayı unutabilir. En önemlisi her zaman sorunun nedeni ile ilgili kesin bir fikir edinmeye çalışın. Sorunu gidermenin bir diğer amacı da bir daha gerçekleşmemesi için gerekeni yapmaktır. Denetleyici kötü bir bağlantı nedeniyle hata veriyorsa diğer bağlantıları da kontrol edin. Bir sigorta sürekli atıyorsa nedenini bulun. Her zaman küçük bir bileşen arızasının olası bir hataya veya daha önemli bir bileşenin veya tüm sistemin hatalı çalışmasına neden olabileceğini aklınızda bulundurun.

Servis acentesini veya Frymaster Hizmet Hattını (1-800-551-8633) aramadan önce:

**Elektrik kablolarının takılı ve devre kesicilerin açık olduğundan emin olun:
Kızartma kabı boşaltma vanalarının tamamen kapalı olduğunu kontrol edin.**

TEHLİKE

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir. Asla içinde sıcak yağ bulunduğu cihazı taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak yağ aktarmaya çalışmayın.

TEHLİKE

Hizmet esnasında elektrik devre testleri haricinde cihazın fişten çıkarılması gerekmektedir. Bu testler esnasında çok dikkatli olunmalıdır.

Bu cihazın birden fazla elektrik kaynağı bağlantı noktası bulunabilir. Hizmetten önce tüm güç kablolarını çıkarın.

Elektrik bileşenlerinin teftiş, test veya onarımı yalnızca yetkili servis acentesi tarafından gerçekleştirilmelidir.

6.2 Sorun Giderme

6.2.1 Denetleyici ve Isınma Sorunları

Sorun	Olası Neden	Öneri
Denetleyici etkinleşmiyor.	A. Güç kablosu takılmamış veya devre kesici indirilmiş.	A. Güç kablosunu takın ve devre kesicinin açık olduğundan emin olun
	B. Denetleyici veya güç kaynağı bileşeni veya arayüz kartı çalışmıyor.	B. Güç kaynağı sistemindeki bileşenlerden herhangi birinin (trafo ve arayüz kartı dahil) çalışmaması durumunda denetleyiciye güç verilmeyecektir. Hangi bileşenin çalışmadığının belirlenmesi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.
Fritöz ısınmıyor.	A. Boşaltma vanası açık.	A. Boşaltma vanasının tamamen kapatılmaması durumunda boşaltım güvenlik düğmesi ısıtma parçasına güç verilmesini engeller. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
	B. Bir veya daha fazla bileşen çalışmıyor.	B. Fritöz sistemi içerisindeki devreler kızartma kabı sıcaklığını belirleyemiyorsa sistem parçaya güç göndermez veya güç gönderilmesi halinde gücü keser. İletken, parça veya ilgili tesisatta arıza olması durumunda parçaya güç verilmez. Hangi bileşenin çalışmadığının belirlenmesi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.

Sorun	Olası Neden	Öneri
<p>Fritöz ilk açılışında sürekli açılıp kapanıyor.</p>	<p>Fritöz erime döngüsü modundadır.</p>	<p>Bu CM III.5 bilgisayarları, Sepet Kaldırma Zamanlayıcıları ve Dijital Denetleyicilere sahip bilgisayarlar için normal bir durumdur. Bu denetleyiciler için varsayılan kullanım modu fritöz sıcaklığı 82°C'ye ulaşana kadar döngünün tekrarlanmasıdır. CM III.5 bilgisayarlarında erime döngüsü modunda iken ekranda CYCL mesajı belirir. Erime döngüsü modunun amacı katı yağın yanması ve aniden parlamasını ve bu şekilde parçalara zarar vermesini önlemek için kontrollü şekilde eritilmesidir. Katı yağ kullanmıyorsanız erime döngüsü modu iptal edilebilir veya geçilebilir. Erime döngüsü modunu fritözünüzdeki denetleyiciyi kullanarak iptal etmek için birlikte verilen <i>Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzunda</i> yer alan bilgilere bakın.</p> <p>Katı Hal (Analog) denetleyicilere sahip bilgisayarlarda erime döngüsü sıcaklık düğmesinin sağ tarafında yer alan düğme kullanılarak elle iptal edilir. <i>Katı yağ kullanmıyorsanız</i>, erime döngüsünü iptal etmek üzere düğmeyi OFF (Kapalı) konumuna alın.</p>
<p>Fritöz filtreleme sonrası ısınmıyor.</p>	<p>Boşaltma vanası açık.</p>	<p>Bu cihaz boşaltma vanasının tamamen kapatılmaması durumunda boşaltım güvenlik düğmesi ısıtma parçasına güç verilmesini engelleyen boşaltım güvenlik düğmesi ile donatılmıştır. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.</p>

Sorun	Olası Neden	Öneri
Fritöz, yüksek limit uyarısı sıcaklık göstergesi ON (Açık) uyarısı ile birlikte yanana kadar ısınıyor.	Sıcaklık probu veya denetleyici arızalı.	Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
Fritöz, yüksek limit uyarısı, sıcaklık göstergesi ON (Açık) uyarısı yanmadan kadar ısınıyor.	İletken veya denetleyici arızalı.	FYSM'yi arayın.
Sıcaklık göstergesi ON (Açık) konumdayken ısınmayı kesiyor.	Yüksek limit termostat iletkeni arızalı.	Hangi bileşenin çalışmadığının belirlenmesi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.

6.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları

Sorun	Olası Neden	Öneri
Sepet kaldırma zamanlayıcısında HELP mesajı beliriyor.	Boşaltma vanası açık veya gevşek devrelerle ilgili sorun var.	Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. Boşaltma vanası tamamen kapatılmadan fritöz çalışmaz. Boşaltma vanası tamamen kapalı ise sorun gevşek devrelerdedir ve bu konu ile ilgili bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.
Sepet kaldırma zamanlayıcısında HOT mesajı beliriyor.	Kızartma kabı sıcaklığı 210°C veya CE ülkelerinde 202°C üzerindedir.	Bu yüksek limit termostatı dahil, sıcaklık kontrol devrelerindeki bir arızanın göstergesidir. Derhal fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
Sepet kaldırma zamanlayıcısında Prob mesajı beliriyor.	Prob dahil sıcaklık ölçüm devrelerinde sorun var.	Bu sıcaklık ölçüm devrelerindeki bir sorunun göstergesidir ve buna dair bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.

Sorun	Olası Neden	Öneri
CM III.5 ekranı yanlış sıcaklık değerini gösteriyor (Fahrenheit veya Santigrat).	Yanlış görüntüleme seçeneği programlanmış.	CM III.5 bilgisayarları sıcaklığı Fahrenheit veya Santigrat değerinden göstermek üzere programlanabilir. Ekranda gösterilen değeri değiştirmek için ayrıca verilen <i>Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzuna</i> bakın.
CM III.5 ekranında HELP mesajı beliriyor.	Boşaltma vanası açık veya gevşek devrelerle ilgili sorun var.	Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. Boşaltma vanası tamamen kapatılmadan fritöz çalışmaz. Boşaltma vanası tamamen kapalı ise sorun gevşek devrelerdedir ve bu konu ile ilgili bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.
CM III.5 ekranında HI mesajı beliriyor.	Fritöz sıcaklığı ayar noktasının 12°C üzerinde.	Fritöz ayar noktası daha düşük bir sıcaklığa değiştirildiğinde bu ekranın belirmesi normaldir. Fritöz sıcaklığı ayar noktasına ulaştığında ekran normal değerine dönmelidir. Ayar noktası değiştirilmediyse sıcaklık kontrol devrelerinde bir sorun bulunduğu anlamına gelir. Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
CM III.5 ekranında HOT mesajı beliriyor.	Kızartma kabı sıcaklığı 210°C veya CE ülkelerinde 202°C üzerindedir.	Bu yüksek limit termostatı dahil, sıcaklık kontrol devrelerindeki bir arızanın göstergesidir. Derhal fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.

Sorun	Olası Neden	Öneri
CM III.5 ekranında Lo mesajı beliriyor.	Kızartma kabı sıcaklığı ayar noktasının 12°C altında.	Bu ekranın belirmesi fritöz açıldığında normaldir ve kızartma kabına çok miktarda dondurulmuş ürün eklendiğinde bir süre belirebilir. Ekran hiç kaybolmazsa fritözün ısınmadığı anlamına gelir. LED ekranda 1 ve 2 numaralı haneler arasında ondalık ayırıcı olup olmadığına bakın. Ondalık ayırıcı bulunuyorsa bilgisayar fritözü ısıtmaya çalışıyordur ve düzgün çalışıyordur. Denetleyici ve Isınma Sorunları (Bölüm 6.2.1) bölümündeki <i>Fritöz Isınmıyor</i> sorusuna bakın. Ondalık ayırıcı bulunmuyorsa bilgisayar fritözü ısıtmaya çalışmıyordur ve arızalanmış olabilir.
CM III.5 ekranında Prob mesajı beliriyor.	Prob dahil sıcaklık ölçüm devrelerinde sorun var.	Bu sıcaklık ölçüm devrelerindeki bir sorunun göstergesidir ve buna dair bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
CM III.5 kızartma kabı sıcaklığı sürekli olarak görüntüleniyor.	Bilgisayar sürekli sıcaklığı göstermek üzere programlanmıştır.	CM III.5 bilgisayarı sürekli sıcaklığı veya geri sayım sayacını göstermek üzere programlanmış olabilir. Ekran seçeneklerini değiştirmek için ayrıca verilen <i>Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzuna</i> bakın.
CM III.5 ekranı yanlış sıcaklık değerini gösteriyor (Fahrenheit veya Santigrat).	Yanlış görüntüleme seçeneği seçilmiş.	Dijital denetleyiciler yalnızca bir sıcaklık değerini görüntülemek üzere programlanabilir. Ekranda gösterilen değeri değiştirmek için ayrıca verilen <i>Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzuna</i> bakın.

Sorun	Olası Neden	Öneri
Dijital denetleyicide HELP mesajı beliriyor.	Boşaltma vanası açık veya gevşek devrelerle ilgili sorun var.	Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. Boşaltma vanası tamamen kapalı ise sorun gevşek devrelerdedir ve bu konu ile ilgili bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.
Dijital denetleyicide HDT mesajı beliriyor.	Kızartma kabı sıcaklığı 410°F (210°C) veya CE ülkelerinde 395°F (202°C) üzerindedir.	Bu yüksek limit termostatı dahil, sıcaklık kontrol devrelerindeki bir arızanın göstergesidir. Derhal fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
Dijital denetleyicide Prob mesajı beliriyor.	Prob dahil sıcaklık ölçüm devrelerinde sorun var.	Bu sıcaklık ölçüm devrelerindeki bir sorunun göstergesidir ve buna dair bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
Katı hal denetleyici sorun lambası yanıyor.	Yağ sıcaklığı kabul edilebilir aralığın üzerinde veya sıcaklık ölçüm devrelerinde bir sorun var.	Bu yüksek limit termostatı dahil, sıcaklık ölçüm veya kontrol devrelerindeki bir arızanın göstergesidir. Sorunun belirlenmesi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. Derhal fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
Katı hal denetleyici sorun lambası ve ısınma modu lambası yanıyor.	Boşaltma vanası açık veya gevşek devrelerle ilgili sorun var.	Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. Boşaltma vanası tamamen kapatılmadan fritöz çalışmaz. Boşaltma vanası tamamen kapalı ise sorun gevşek devrelerdedir ve bu konu ile ilgili bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.
Katı hal denetleyici sorun lambası yanıyor ve ısınma modu lambası yanmıyor.	Sıcaklık probu arızalı.	FYSM'yi arayın.

6.2.3 Sepet Kaldırma Sorunları

Sorun	Olası Neden	Öneri
Sepet kaldırma hareketi sesli,sarsıntılı ve düzensiz.	Sepet kaldırma çubuğu yağsız kalmış.	Çubuk kaldırma mili ve yataklarına Lubriplate™ veya benzer hafif beyaz gres sürün.

6.2.4 Filtreleme Sorunları

Sorun	Olası Neden	Öneri
Filtre pompası çalışmıyor.	A. Güç kablosu takılmamış veya devre kesici indirilmiş.	A. Güç kablosunun tamamen takıldığından emin olun. Tamamen takıldıysa devre kesicinin açık olmadığını kontrol edin.
	B. Pompa motoru aşırı ısınmış ve termal aşırı yük düğmesinin atmasına neden olmuş.	B. Motor birkaç saniye süreyle dokunulamayacak kadar sıcaksa termal aşırı yük düğmesi büyük olasılıkla atmış. Motorun en az 45 dakika soğumasını bekleyin ve Pompa Sıfırlama Düğmesine basın.
	C. Filtre pompasında tıkanma. Test: Boşaltım vanasını kapatın ve filtre kabını fritözden çıkarın. Pompayı etkinleştirin. Pompa motoru kısa bir süre çalıştıktan sonra duruyorsa bunun nedeni pompanın tıkanması olabilir.	C. Pompa tıkanıklığının nedeni yanlış boyutta veya yanlış yerleştirilmiş filtre kağıdı ve kırıntı ızgarasının kullanılmaması nedeniyle pompanın içinde tortu oluşmasıdır. FYSM'yi arayın.
Filtre pompası çalışıyor ancak yağ kızartma kabına geri dönmüyor ve yağda kabarcıklar oluşmuyor.	Filtre kabı emme tüpünde tıkanma. Test: Boşaltım vanasını kapatın ve filtre kabını fritözden çıkarın. Pompayı etkinleştirin. Yağda kabarcıklar oluştuğunda filtre kabı emme tüpünde tıkanıklık vardır.	Tıkanıklığın nedeni tortu oluşumu veya katı yağ kullanıldığında tüpte kalan yağın katılaşmasıdır. Tıkanıklığı gidermek için ince, esnek bir tel kullanın. Tıkanıklığı gideremiyorsanız FYSM'yi arayın.

Sorun	Olası Neden	Öneri
Filtre pompası çalışıyor ancak yağ çok yavaş geri dönüyor ve yağda kabarcıklar oluşuyor.	A. Yanlış kurulmuş filtre kabı bileşenleri.	<p>A. Filtre kağıdı veya altlık yapılandırmaları kullanıyorsanız, filtre ızgarasının kağıtla birlikte kabın dibinde veya altlığın ızgaranın üzerinde olduğundan emin olun.</p> <p>Filtre kabı bağlantı tertibatındaki yuvarlak contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.</p> <p>Magnazol filtre tertibatı kullanıyorsanız filtre ızgara tertibatındaki yuvarlak contanın yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.</p>
	B. Yeterince sıcak olmayan yağı filtrelemeye çalışıyor.	<p>B. Uygun bir filtreleme için yağın veya katı yağın 177°C sıcaklığı civarında olması gerekir. Daha düşük sıcaklıklarda yağ filtre ortamından kolaylıkla geçecek kadar incelmez, yağın daha yavaş geri dönmesine ve sonunda filtre motorunun aşırı ısınmasına neden olur. Yağı filtre kabına boşaltmadan önce kızartma sıcaklığında veya yakınlarında olduğundan emin olun.</p>



Enodis[®]

One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000

Nakliye Adresi: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Parça) 1-318-688-2200

(Teknik Destek) 1-318-219-7135

ABD'de BASILDI
Türkçe

HİZMET HATTI
1-800-551-8633

819-6282
NİSAN 2006