

KULLANICI KILAVUZU
FRYMASTER BIRE14/MRE14 SERIES
E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ



Ekipmanla ilgili bu bölüm *Ekipman Kılavuzunun* Fritöz Bölümüne eklenecektir.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN
Bu cihaz veya diğerlerinin yakınında benzin veya alev alabilen sıvı veya gazları kullanmayın veya Bulundurmayın.

**ÜRETİCİ
FİRMA**



Enodis
One Company. Countless Solutions

P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135 - 1000
TELEFON: 1 - 318 - 865 - 1711
ÜCRETSİZ: 1 - 800 - 551 - 8633
1 - 800 - 24 FRYER
FAKS: 1 - 318 - 219 - 7135



İÇİNDEKİLER

| | |
|--|-----------|
| GARANTİ BİLDİRİMİ | Sayfa i |
| GİRİŞ | Sayfa 1-1 |
| KURULUM TALİMATLARI | Sayfa 2-1 |
| KULLANMA TALİMATLARI | Sayfa 3-1 |
| DAHİLİ FİLTRELEME SİSTEMİNİN KULLANIMI | Sayfa 4-1 |
| KORUYUCU BAKIM | Sayfa 5-1 |
| OPERATÖR SORUN GİDERME | Sayfa 6-1 |

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135 - 1000
TELEFON 318 - 865 - 1711 FAKS 318 - 219 - 7135
SERVIS YARDIM HATTI 1 - 800 - 24 - FRYER

ABD'DE BASILDI

Türkçe

* 8196292 * NISAN 2006

UYARI

GARANTİ SÜRESİ DAHİLİNDE MÜŞTERİ BU CİHAZ İÇİN **BELİRLENMEYEN YENİ VEYA DOĞRUDAN FRYMASTER BAYİNDEN 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 depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ TEHLİKE

Uygun olmayan 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 yağ ile olan temas nedeniyle ciddi yaralanmalar gerçekleşebilir.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ 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 vurmeyin. Bu şerit kızartma kapları arasındaki eki saklamak için kullanılmaktadır. Katı yağı çıkartmak amacıyla kızartma kaplarını şeride vurmek 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.

⚠ TEHLİKE

Bu fritözün iki elektrik kablosu bulunmaktadır ve Frymaster fritözünüz üzerinde herhangi bir taşıma, test, bakım ve tamirat işlemi gerçekleştirmeden önce **İKİ** elektrik kablosunu da elektrik kaynağından sökmeyi unutmayın.

GARANTİ BİLDİRİMİ

Frymaster, L.L.C. ilk müşteri için aşağıdaki sınırlı garantileri yalnızca bu ekipmanda ve yedek parçalarında kullanılmak üzere sağlamaktadır:

A. GARANTİ KOŞULLARI – FRİTÖZLER

1. Frymaster L.L.C. tüm bileşenleri malzeme ve işçilik hatalarına karşı bir (1) yıl süre ile garanti altına almıştır.
2. Kızartma kabı, ısıtıcı parçalar ve sigortalar haricindeki tüm parçalar fritözün kurulmasının ardından bir (1) yıl süre ile garanti altındadır.
3. Sigortalar haricinde herhangi bir parçanın kurulum tarihinden itibaren ilk iki yıl içerisinde arızalanması durumunda Frymaster parçanın değiştirilmesi esnasındaki iş gücü kaybını ve 160 km seyahat (80 km tek yön) masraflarını karşılayacaktır.

B. GARANTİ KOŞULLARI – KIZARTMA KAPLARI

(Yalnızca 1 Aralık 2003 tarihinden sonra üretilen fritözler için geçerlidir.)

Kurulumun yapılmasının ardından on (10) yıl içerisinde kızartma kabında sızıntı olması durumunda Frymaster seçimi kendisi yapmak şartıyla tüm yuvayı veya kızartma kabını değiştirir ve kızartma kabını değiştirmek için Frymaster zaman – ücret tablosundaki doğrudan işçilik ve 160 km (80 km tek yön) seyahat masrafını karşılar.

C. GARANTİ KOŞULLARI – ISITICI PARÇALAR

1. Frymaster L.L.C. ısıtıcı parçaları malzeme ve işçilik hatalarına karşı ilk kurulum tarihinden itibaren üç (3) yıl süre ile garanti altına almıştır, yalnızca parçalar.
2. Bu garanti yüksek limitli, sıcaklık problemleri ve iletkenler gibi yardımcı bileşenleri kapsamaz.

D. GARANTİ KOŞULLARI – PIŞİRME BİLGİSAYARLARI

1. Frymaster L.L.C. M-2000 Pişirme Bilgisayarını malzeme ve işçilik hatalarına karşı ilk kurulum tarihinden itibaren bir (1) yıl süre ile garanti altına almıştır, parçalar ve işçilik. İkinci yıl içerisinde yapılacak değişiklikler yalnızca parçaları kapsar. İkinci ve üçüncü yıllardaki değişiklikler için işçilik ücreti işyeri tarafından karşılanır. Üçüncü yılda parçalar 90\$ gibi makul bir ücret karşılığında garanti altına alınır.
2. Bahsedilen garanti süresi dahilinde Frymaster seçimi kendisi yapmak şartıyla hatalı pişirme bilgisayarını tamir edecek veya yeni veya fabrika tarafınan tamir edilmiş ve çalışır durumdaki ünitelerle değiştirecektir.
3. Garanti altındaki arızalı bilgisayarların değiştirilmesi için yerel Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezini arayın. Frymaster değiştirme programı dahilinde değiştirilen tüm bilgisayarlar için orijinal garanti süresi kullanılır.

E. PARÇA İADESİ

Kredi için garanti altındaki tüm hatalı parçaların Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezine iadesi 60 gün içerisinde yapılmalıdır. 60 gün sonrasında kredi verilmeyecektir.

F. GARANTİ İSTİSNALARI

Bu garanti hatalı kullanım, kötü amaçlı kullanım, değişiklikler ve aşağıda sıralanan kazalar sonucu oluşan hasarları kapsamaz:

- yetkisiz kişilerce yapılan ve uygun olmayan tamirat (kaynağı tesiste yapılan tüm kızırtma kapları dahil)
- MRC kartlarında açıklandığı şekilde uygun kurulum talimatlarının ve/veya düzenli bakım izlenmemesi Garantinin geçerliliğini kaybetmemesi için düzenli bakım yapıldığına dair belgelerin saklanmaması
- uygun olmayan bakım
- nakliye esnasında oluşan hasarlar
- normal dışı kullanım
- ısıtıcı parçalar üzerindeki kategori plakasının veya tarih kodunun çıkarılması, değiştirilmesi veya kazınması
- kızırtma kabında katı yağ veya herhangi bir sıvı olmadan çalıştırmak
- uygun bir başlangıç formu doldurulmayan hiçbir fritöz yedi yıllık programa dahil edilemez

Bu garanti ayrıca aşağıdaki durumları kapsamaz:

- 160 km (tek yön 80 km) veya iki saatin üzerindeki seyahat masrafları
- fazla mesai veya tatil günlerinde yapılan iş masrafı
- dolaylı zararlar (hasar gören diğer mülkün onarım veya değiştirme masrafları), vakit, kar veya kullanım kaybı veya kazara her türden diğer zararlar.

Belirli bir kullanıma veya amaca yönelik ima edilen ortalama kalite veya üretici firmanın garantisi bulunmamaktadır.

Bu garanti řu an basılma esnasında geçerlidir ve değiştirilebilir.

BIRE14/MRE14 SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.1 Genel Bilgi

Bu ekipmanı çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki bilgileri tamamen okuyun. Bu kılavuz McDonald's RE14 modellerine ait tüm yapılandırmaları kapsar. Bu model ailesindeki fritözlerle ait parçaların çoğu ortaktır ve bu gruptan bahsedildiğinde "RE14" fritözleri ifadesi kullanılacaktır.

Görünüşte PH14 McDonald's elektrikli fritözlerine benzemelerine rağmen RE14 fritözlerinde geliştirilmiş tasarıma sahip tamamen farklı bir döner parça bulunmaktadır. Yuvarlak üst kapağa ve geniş yuvarlak boşaltma vanasına sahip Euro-Look tasarım kızartılan ürünlerin ve diğer tozun filtre kabına yıkanarak aktarılmasını sağlar. Derin soğuk bölgeler, temizlenmesi kolay açık kızartma kapları gibi diğer özelliklerde herhangi bir değişiklik bulunmamaktadır. RE14 fritözleri M2000 bilgisayarı ile kontrol edilir. Bu serideki fritözler tam veya ayrı kap olarak seçilebilir ve tek ünite veya beşli 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 yağ 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 M2000 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 iletişimlerine zarar veren parazitlere neden olabilir. Ekipmanın hane içerisinde kullanılması sonucunda kullanıcının masraflarını karşılamak üzere düzeltilmesi gerekebilecek zararlı parazitlere yol açabilir.

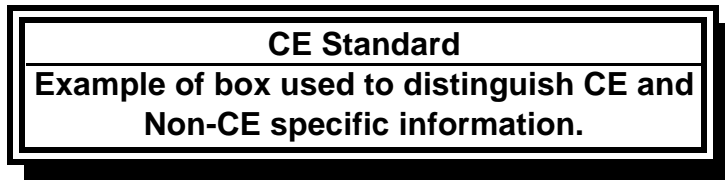
Kullanıcı uyumluluktan sorumlu taraflarca açık bir şekilde onaylanmayan her türlü değişiklik ve oynamaların kullanıcının ekipmanı çalıştırma yetkisini geçersiz kılacağı konusunda uyarılır.

Gerekliyse 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, lisanslı 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. 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 Bulunup Bulunmadığını Kontrol Edin** ve 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 içim konteynırı saklayın.

Frymaster TAŞIMA ESNASINDA OLUŞAN HASAR VEYA KAYIPLARDAN SORUMLU DEĞİLDİR.

1.8 Servis Bilgisi

Rutin dışı bakım veya onarım işlemleri veya servis bilgisi için yerel Frymaster Yetkili Servis Merkeziniz ile irtibata geçin. Daha çabuk yardımcı olabilmek amacıyla Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezi (FYSM) veya Servis Departmanı temsilcisi sizden ekipmanınız hakkında bazı bilgiler isteyecektir. Bu bilgilerin çoğu fritöz kapısının iç kısmındaki veri plakasında yer almaktadır. Parça numaraları Kurulum, Kullanım, Servis ve Parça Kılavuzlarında bulunmaktadır. Parça siparişi yerel FYSM'niz veya dağıtıcı aracılığıyla yapılabilir. Nakliye esnasında fritözle birlikte Frymaster FYSM listesi verilmektedir. Bu listeye sahip değilseniz Frymaster Servis Departmanı ile 1-800-551-8633 veya 1-318-865-1711 numaralı telefonlardan arayarak veya service@frymaster.com adresine e-posta atarak irtibata geçin.

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.

BIRE14/MRE14 SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1 Genel Kurulum Gereksinimleri

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 elektriğe bağlanmalıdır. Bu fritözler NEC özelliklerine göre bağlanmalıdır. Elektriğe 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.

⚠ TEHLİKE

Bina yasaları sıcak yağ kabı açık olan fritözlerin açık alev veya her türden kazan ve kazan parçalarının yakınına kurulmasını yasaklamışır.

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.

⚠ UYARI

Fritözün ve kapağın güvenli ve verimli bir şekilde kullanımı için kapağa elektrik veren 120-voltluk fişin tamamen yerine oturması ve pimine kilitli olması gerekmektedir.

2.1.3 Avustralya İçin

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

2.2 Güç Gereksinimleri

Üç faz elektrik fişi 60 amper ve 250 VAC'dir ve NEMA konfigürasyonu L15-60P'dir. Kontrol ve filtre fişi 20 amper, 120/208 VAC, NEMA konfigürasyonu L21-20P'dir. Kontrol kablosu dahil olmak üzere her fritöz parça elektrik kaynağı ayrı bir prize takılı olmalıdır.

| VOLTAJ | FAZ | KABLO SERVİSİ | MİN. BOYUT | AWG (mm ²) | AMPER/KUTUP | | |
|-------------------------------|-----|---------------|------------|------------------------|-------------|----|----|
| | | | | | K1 | K2 | K3 |
| 208 | 3 | 3 | 6 | (16) | 39 | 39 | 39 |
| 240 | 3 | 3 | 6 | (16) | 34 | 34 | 34 |
| 480 | 3 | 3 | 8 | (10) | 17 | 17 | 17 |
| 220/380 | 3 | 4 | 6 | (16) | 21 | 21 | 21 |
| 240/415 | 3 | 4 | 6 | (16) | 20 | 20 | 21 |
| 230/400 | 3 | 4 | 6 | (16) | 21 | 21 | 21 |
| 230/400 Yalnızca Fransa | 3 | 4 | 6 | (16) | 25 | 25 | 25 |

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.

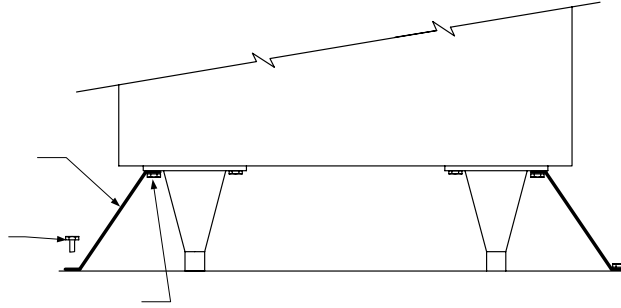
1. Fritöz kızartma konumuna yerleştirildikten sonra fritözün üstüne bir su terazisi koyarak ünitenin yanlardan ve ön ve arkadan düz durduğunu kontrol edin.

Fritözleri düz seviyeye getirmek için fritözlerin istasyonda uygun seviyede olduğuna dikkat ederek tekerlekleri ayarlayın.

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 verilmemiş olduğunu bildirmek üzere Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezi ile bağlantıya geçin.



⚠ TEHLİKE

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir. Temas etmekten kaçının. Dökülmemesi, düşmemesi ve ciddi yanıklara yol açmaması için fritöz hareket ettirilmeden önce yağın fritözden boşaltılması gerekir. 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 5.1.4'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.)

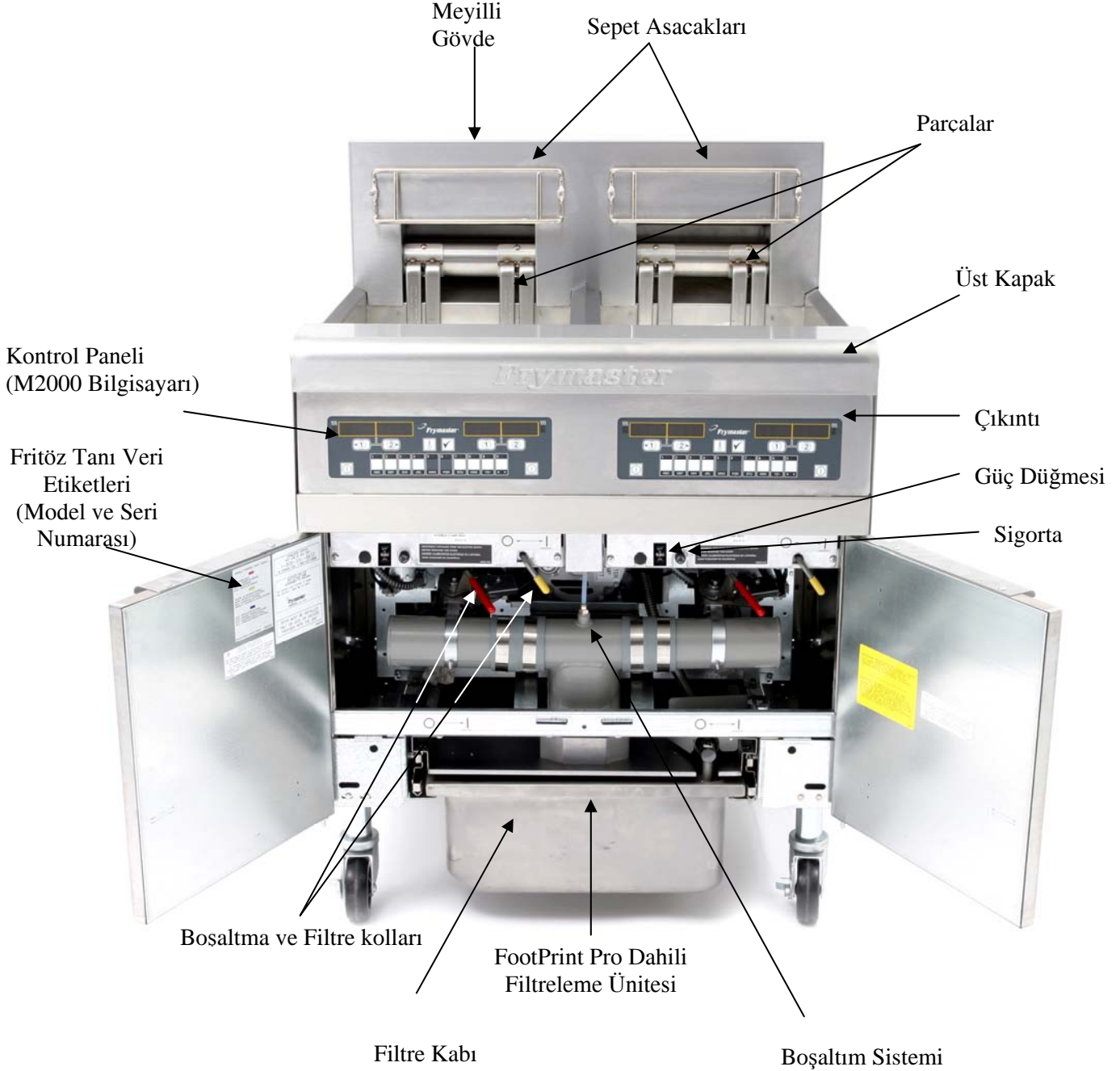
Demir Şerit veya
Zincir Tutucu

Uygun bir vida ile
şeridi veya zinciri
yere sabitleyin

BIRE14/MRE14 SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

BIRE14 SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ ŞEMASI



TİPİK YAPILANDIRMA (BIRE214 RESİMDEKİ) Yere1

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 veya 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 kızartma yağı 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.
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. Bilgisayarın 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 eklenmesi gerekebilir.

Kapama

1. Fritözü OFF veya STANDBY (bekleme) konumuna alın.
2. Yağı süzün ve fritözleri temizleyin (Bölüm 4 ve 5'e bakın).
3. Kızartma kaplarının üzerine kapaklarını kapatın.

3.2 Kullanım

Eğer fritöz ilk defa kullanılıyorsa sayfa 5-2'deki kızartma kabı kaynama prosedürüne bakın.

Bu fritöz aşağıda resmi bulunan M2000 bilgisayarını kullanmaktadır. Bilgisayar programlama ve kullanım talimatları için fritöz ile birlikte verilen *M2000 Bilgisayarı Kullanım Talimatları*'na bakın.



M2000 BİLGİSAYARI

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

BIRE14/MRE14 SERİSİ E⁴ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 4: FİLTRELEME TALİMATLARI

4.1 Giriş

FootPrint Pro filtreleme sistemi diğer kızartma kapları çalışırken kızartma kabındaki yağın güvenli ve etkili şekilde filtrelenmesini mümkün kılar.

Filtre sisteminin kullanıma hazırlanması ile ilgili Bölüm 4.2'ye bakınız. Sistemin kullanılması ile ilgili bilgi için Bölüm 4.3'e bakınız.

⚠ UYARI

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

4.2 Filtrenin Kullanıma Hazırlanması

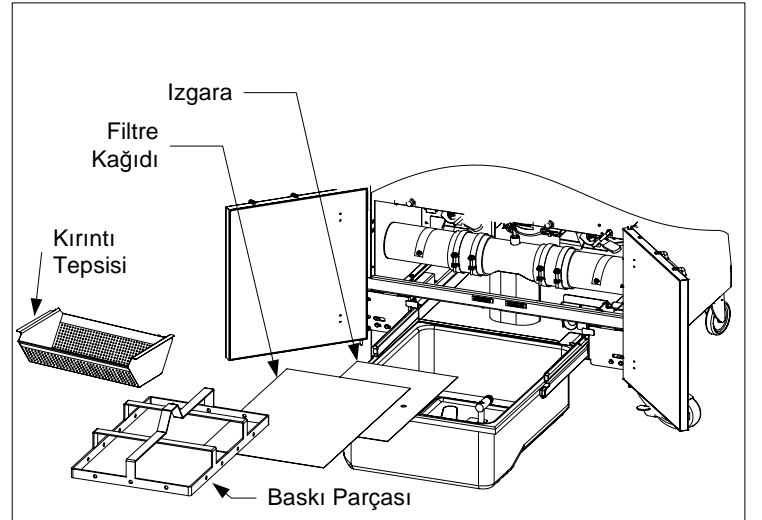
1. Filtre kabını kabinden çekin ve kırıntı tepsisi, baskı parçası, filtre altlığı (veya kağıdı) ve filtre ızgarasını çıkarın.

(Bkz Şekil 1) Tüm metal parçaları Çok Amaçlı Konsantre ve sıcak su ile temizleyin ve ardından tamamen kurulayın.

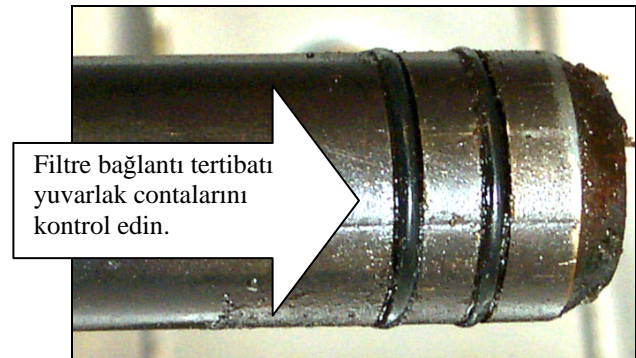
Filtre kabı mutfak çekmecesine benzer şekilde raylı ve tekerleklidir. Kap ön kısmı kaldırılıp ön makaraların yerinden ayrılması, ardından ön makaralar raylardan çıkana dek çekilmesi koşuluyla temizlik amacıyla çıkarılabilir. Filtre kabı temizlik, içerideki parçalara erişim veya katı yağ atma ünitesinin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

4-4.

2. Filtre kabı bağlantı tertibatının her iki yuvarlak conta iyi durumda olacak şekilde yerleştirildiğine bakın. (Bkz: Şekil 2)



Şekil 1



Şekil 2

3. Ardından kabın alt kısmının ortasına metal filtre ızgarasını yerleştirin, ızgaranın üzerine pürüzlü kısım üste gelecek şekilde bir kat filtre altlığı yerleştirin. Altlığın filtre kabının kabartmalı kenarları arasında olduğundan emin olun. Baskı parçasını altlığın üzerinde yerleştirin. Filtre kağıdı kullanıyorsanız ızgaranın üzerine her iki taraf ötrüşecek şekilde bir kat filtre kağıdı yerleştirin. Baskı parçasını filtre kağıdının üzerine yerleştirin ve kaba doğru alçaltın, parçayı kaba indirirken kağıdın parça üzerinde ve etrafında kıvrılmasını sağlayın. Ardından filtre kağıdının üzerine 1 paket filtre tozu dökün.
4. Kırıntı tepsisini kabın ön kısmına tekrar takın. (Bkz: Şekil 1)

ALTLIK KULLANIYORSANIZ FİLTRE TOZU KULLANMAYIN!

5. Filtreyi fritöze doğru iterek alt kısmına oturacak şekilde takın. Filtreleme sisteminiz kullanıma hazırdır.

4.3 Filtre Kullanımı

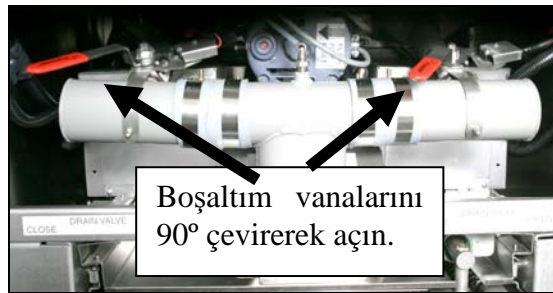
⚠ TEHLİKE

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

Parçalara güç verilmişken ASLA fritözden yağ boşaltmaya çalışmayın! Aksi halde parçalara onarımı mümkün olmayan zarar verebilir ve ani parlamalara neden olabilirsiniz. Bu Frymaster garantisini geçersiz kılar.

1. Fritözü OFF (Kapalı) konumuna alın. Kızartma kabını filtre kabına boşaltın. Gerekliyse **Fryer's Friend** temizleme çubuğunu kullanarak kızartma kabının **içerisindeki** kalıntıları temizleyin.



Kızartma kabı üzerindeki boşaltma vanalarını açın ve yağı filtre kabına boşaltın.

⚠ TEHLİKE

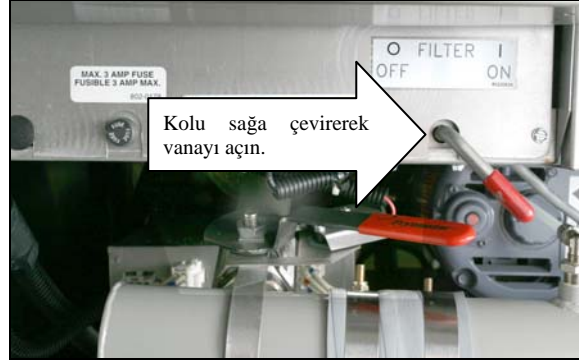
Sıcak yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

⚠ 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.

2. 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.

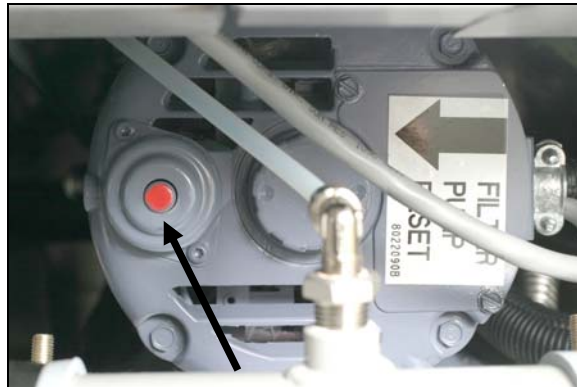


Filtre kolunu ON (Açık) konumuna getirin.

3. Filtre pompası 5 dakika süren cilalama denilen süreç esnasında yağı filtre altlığı/kağıdından ve ızgaradan geçirir ve kızartma kabına geri gönderir. Cilalama yağı, içerisindeki katı parçacıkları filtre altlığında yakalayarak temizler.
4. Yağın filtrelenmesinin ardından (yaklaşık 5 dakika), boşaltma vanasını kapatın ve fritözün yeniden dolmasına izin verin. Yağın kızartma kabı içerisinde baloncuk çıkarmasının ardından filtre pompasını 10 - 12 saniye süreyle çalıştırın ve ardından filtreyi kapatın.

⚠ UYARI

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



Filtre Pompası Sıfırlama Düğmesi

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

6. 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 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.

4.4 Atık Yağın Boşaltılması ve Atılması

Pişirme yağı kullanılabilirliğini yitirdiğinde yağı atık konteynırına taşımak için uygun bir konteynıra boşaltın. Frymaster, McDonald's Katı Yağ Atma Ünitesini (MSDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir. **NOT:** Ocak 2004 öncesinde üretilmiş bir MSDU 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 bir konteynıra boşaltmadan önce yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin.

Atma ünitesine yağı boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

BIRE14/MRE14 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

McDonald's Çok Amaçlı Konsantreyi 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 McDonald's Çok Amaçlı Konsantre'ye 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 McDonald's Çok Amaçlı Konsantre karışımı ile temizlenmesi dışında periyodik önleyici bakım kontrolleri ve hizmeti gerektirmez.

5.1.3 Fritözün Arkasının Temizlenmesi – Haftalık

Fritözün arka kısmını bakım gereksinim kartında (MRC14A) detaylı şekilde açıklandığı şekilde temizleyin.

UYARI

Fritözün ve kapağın güvenli ve verimli bir şekilde kullanımı için kapağa elektrik veren 120-voltluk fişin tamamen yerine oturması ve pimine kilitli olması gerekmektedir.

5.1.4 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 veya kızartma yağı ile doldurulmalıdır. Aksi takdirde parçalara onarımı mümkün olmayan zarar verilebilir veya yangın çıkabilir.

Kızartma Kabının Kaynatılması

Fritöz ilk kullanımdan önce üzerindeki fabrika kalıntılarının temizlenmesi için kaynama moduna alınmalıdır. Ayrıca fritözün bir süre kullanılmasının ardından iç kısmında karamel kıvamında kızartma yağı tabakası oluşacaktır. Bu tabakanın çıkarılması için bakım gereksinim kartında (MRC14A) belirtilen kaynama prosedürünün uygulanması gerekmektedir. *Bilgisayarı kaynama işlemine hazırlamak için fritözünüz ile birlikte verilen M2000 Bilgisayarı Kullanım Talimatlarına bakınız.*

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 McDonald's Çok Amaçlı Konsantre karışımına batırılmış temiz bir bez ile temizleyin. Parça ve aksesuarları temiz su ile iyice durulayın ve tekrar monte etmeden önce ovalayarak kurulayın.

5.2 Yıllık/Periyodik Sistem Teftişi

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

Frymaster cihazınızın yılda en az bir defa Fabrika Yetkili Servis Teknisyeni tarafından aşağıdaki konulara dikkat edilerek incelenmesini tavsiye etmektedir:

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 karmelleşmiş 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 contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Eskiye veya hasar gören yuvarlak conta veya contaları değiştirin.
- Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin.
 - Filtre kabı boşken yağ iade kollarını sıra ile ON (Açık) konumuna getirin. Pompanın çalıştığını ve kızartma yağında 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 168°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 kızartma yağının 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.

BIRE14/MRE14 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 bilgiler 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 karışık çözüme doğru ilerleyen bir süreç takip edin. En basit noktaları dahi atlamayın – herkes fişi prize takmayı veya bir vanayı 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 (1-800-24-FRYER) aramadan önce:

- Elektrik kablolarının takılı ve devre kesicilerin açık olduğundan emin olun.
- Kızartma kabı boşaltma vanalarının tamamen kapalı olduğunu kontrol edin.
- İze yardımcı olan teknisyene sunmak üzere fritözünüzün model ve seri numaralarını yanınızda bulundurun.

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 Bilgisayar ve Isınma Sorunları

| Sorun | Olası Neden | Öneri |
|----------------------------------|---|--|
| Bilgisayarda Görüntü yok. | A. Bilgisayar açılmamış. | A. Bilgisayarı açmak için ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesine basın. |
| | B. Fritöze güç gitmiyor. | B. Bu fritöz iki elektrik kablosuna sahiptir. bir bilgisayar güç kablosu ve ana güç kablosu. Bilgisayar kablosu takılı değilse bilgisayar çalışmayacaktır. Güç kablosunun takılı olduğundan ve devre kesicinin etkinleştirilmediğinden emin olun. |
| | C. Bilgisayar çalışmıyor. | C. FYSM'yi arayın. |
| | D. Bilgisayar kablo tertibatı hasar görmüş. | D. FYSM'yi arayın. |
| | E. Güç kaynağı bileşeni veya arayüz kartı çalışmıyor. | E. Güç kaynağı sistemindeki bileşenlerden herhangi birinin (trafo ve arayüz kartı dahil) çalışmaması durumunda bilgisayara 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. Bilgisayar çalışmıyor. | B. FYSM'yi arayın. |

| Sorun | Olası Neden | Öneri |
|-------|----------------------------------|--|
| | C. Ana güç kablosu takılı değil. | C. Bu fritöz iki elektrik kablosuna sahiptir. 120V elektrik kablosu ve ana 3 faz güç kablosu 120V elektrik kablosu takılıysa ve ana güç kablosu takılı değilse bilgisayar normal çalışıyor gibi görünür ancak fritöz ısınmaz. Ana güç kablosu ve 120V elektrik kablosunun prize tamamen oturduğundan ve kilitlendiğinden ve devre kesicinin etkinleştirilmediğinden emin olun. |

| Sorun | Olası Neden | Öneri |
|---|--|--|
| Önceki sayfadan devam. | D. Bir veya daha fazla bileşen çalışmıyor. | D. Fritöz sistemi içerisindeki devreler kızartma kabı sıcaklığını belirleyemiyorsa system 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. |
| Fritöz filtreleme sonrası ısınmıyor. | Boşaltma vanası açık. | 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. |
| Fritöz, yüksek limit uyarısı sıcaklık göstergesi ON (Açık) uyarısı ile birlikte yanana kadar ısınıyor. | Sıcaklık probu veya bilgisayar arızalı. | FYSM'yi arayın. |
| Fritöz, yüksek limit uyarısı, sıcaklık göstergesi ON (Açık) uyarısı yanmadan kadar ısınıyor. | İletken veya bilgisayar arızalı. | FYSM'yi arayın. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Sıcaklık göstergesi ON (Açık) konumdayken ısınmayı kesiyor.</p> | <p>Yüksek limit termostat iletkeni arızalı.</p> | <p>Sıcaklık göstergesinin ON (Açık) konumunda olması bilgisayarın normal çalıştığını ve ısınmayı beklediğini belirtir. Yüksek limit termostat normal kapalı bir düğme gibi çalışır. Termostatın çalışmaması durumunda “düğme” açılır ve parçalara verilen güç kesilir. İletkenin kapanmaması durumunda parçalara güç verilmez. Hangi bileşenin çalışmadığının belirlenmesi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM’yi arayın.</p> |
|---|---|---|

6.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları

| Sorun | Olası Neden | Öneri |
|---|---|---|
| <p>M2000 ekranı yanlış sıcaklık değerini gösteriyor (Fahrenheit veya Santigrat).</p> | <p>Yanlış görüntüleme seçeneği programlanmış.</p> | <p>M2000 bilgisayarları sıcaklığı Fahrenheit veya Santigrat değerinden göstermek üzere programlanabilir. Ekranın değiştirilmesi ile ilgili talimatlar için <i>M2000 Bilgisayar Kullanım Kılavuzu</i>'na bakın.</p> |
| <p>M2000 ekranında HI mesajı görünüyor.</p> | <p>Fritöz ayar noktasının 8°C üzerindedir.</p> | <p>Bu ekran yalnızca fritöz olması gereken modda <i>olmadığında</i> ve kızartma kabı sıcaklığı programlanan ayar noktasının 8°C veya daha çok üzerinde olduğunda görüntülenir. Bu sıcaklık kontrol devrelerinde bir sorun olduğunu gösterir. Fritözü kapatın ve FYSM’yi arayın.</p> |
| <p>M2000 ekranında HOT mesajı görünüyor.</p> | <p>Kızartma kabı sıcaklığı 210°C veya CE ülkelerinde 202°C üzerindedir.</p> | <p>Bu yüksek limit termostadı dahil, sıcaklık kontrol devrelerindeki bir arızanın göstergesidir. Derhal fritözü kapatın ve FYSM’yi arayın.</p> |
| <p>M2000 ekranında LOW TEMP mesajı görünüyor.</p> | <p>Kızartma kabı sıcaklığı 82°C ile 157°C arasındadır.</p> | <p>Bu ekranın belirmesi fritöz açıldığında normaldir ve kızartma kabına çok miktarda dondurulmuş ürün eklendiğinde bir süre belirebilir. Ekran hiç kaybolmazsa fritözün ısınmadığı anlamına gelir. Fritözü kapatın ve FYSM’yi arayın.</p> |

| Sorun | Olası Neden | Öneri |
|--|--|--|
| M2000 ekranında PROBE FAILURE mesajı görünüyor. | 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. |
| M2000 ekranında IGNITION FAILURE mesajı görünüyor. | Boşaltma vanası açık, bilgisayar çalışmıyor, arayüz kartı bozuk, yüksek limit termostatu açık. | Bu durum fritözün ısınmadığını gösterir. Bu mesaj fritöz yağı ısıtamadığında görüntülenir. Bu mesaj ayrıca yağ sıcaklığı 232°C'nin üzerinde iken ve yüksek limit termostatu açıkken yağ ısınmadığında belirir. Boşaltma vanalarının tamamen kapalı olduğunu kontrol edin. Bu sorunu gidermediyse FYSM'yi arayın. |
| M2000 ekranında HI-LIMIT mesajı görünüyor. | Bilgisayar yüksek limit test modunda. | Bu mesaj yalnızca yüksek limit devre test edildiğinde belirir ve yüksek limitin doğru şekilde çalıştığını gösterir. |
| M2000 ekranında HI 2 BAD mesajı görünüyor. | Bilgisayar yüksek limit test modunda. | Bu mesaj yalnızca yüksek limit devre test edildiğinde belirir ve yüksek limitin doğru şekilde çalışmadığını gösterir. FRİTÖZÜ ÇALIŞTIRMAYIN! FYSM'yi arayın. |
| M2000 ekranında PROBE FAILURE mesajı görünüyor ve alarm çalıyor. | Bilgisayar kablo tertibatı veya iletkenler hasar görmüş. | FYSM'yi arayın. |
| M2000 ekranında IGN Failure mesajı görünüyor ve alarm çalıyor. Sıcaklık göstergesi açık fakat sıcaklık yok. | Boşaltım vanası tamamen kapatılmamış. | ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesini kapatın, boşaltım vanalarını tamamen kapatın ve ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesini açın. |
| M2000 ekranında LOW TEMP mesajı beliriyor, Sıcaklık göstergesi normal bir şekilde çalışıyor. | A. Bilgisayar arızalı. | A. FYSM'yi arayın. |

| Sorun | Olası Neden | Öneri |
|--|---|--------------------|
| | B. Bilgisayar kablo tertibatı hasar görmüş. | B. FYSM'yi arayın. |
| M2000 ekranında IGN failure mesajı beliriyor ve alarm çalıyor ancak fritöz normal çalışıyor (yalnız alarm). | Bilgisayar arızalı. | FYSM'yi arayın. |
| Bilgisayar program moduna girmiyor veya bazı düğmeler etkinleşmiyor. | Bilgisayar arızalı. | FYSM'yi arayın. |
| İlk başlangıcın ardından sıcaklık göstergesi kapanıyor. Ekranında <i>HI</i> veya <i>HOT</i> mesajı görüntülenirken alarm çalıyor. | Bilgisayar arızalı. | FYSM'yi arayın. |

6.2.3 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 bileşenleri ve kırıntı izgarasının 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 iadesi çok yavaş. | 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. Pürüzlü yüzeyi yukarıda olan bir altlık kullanıldığından 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 177°C sıcaklığında 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 (Parçalar) 1-318-688-2200

(Teknik Destek) 1-318-219-7135

ABD'de Basıldı
Türkçe

SERVİS YARDIM HATTI
1-800-551-8633

819-6292
NİSAN 2006