Pro H Serisi Gazlı Fritözler

Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

FootPrint® PRO Series by Frymaster

Frymaster®

CE

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Ticari Gıda Ekipmanları Servis Birliği (CFESA) üyesi olan CFESA Sertifikalı Teknisyenlerin kullanılmasını tavsiye etmektedir.

ABD'de Basıldı
Türkçe

24 Saat Hizmet Hattı 1-800-551-8633

EYLÜL 2005

8196294

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 ORİJİNAL 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 DEAN Fabrika Yetkili Servis Merkezi (FYSM) 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

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. Yalnızca kalifiye personel bu cihazı ilk yapılandırmadan gazlı kullanıma çevirebilir.

⚠ 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.

⚠ TEHLİKE

Bu cihazın gaz hattı ile olan bağlantısına yüklenmeden hareketini kısıtlayıcı ek parçalara ihtiyaç vardır. Ayaklı tek fritözler demir şerit kullanılarak sabitlenmelidir. Tekerlekli tüm fritözler zincir tutucu kullanılarak sabitlenmelidir. Esnek bir gaz hattı kullanılıyorsa fritözün kullanıldığı her an ek tutucu kablo kullanılmalıdır.

⚠ 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 bulundurmayın.

⚠ TEHLİKE

Operatörün gaz kokusu alması veya bir şekilde gaz kaçağı sezinlemesi durumunda yapğması gereken talimatlar gözle görülebilir bir yerde tutulmalıdır. Bu bilgi yerel gaz şirketi veya gaz tedarikçisinden elde edilebilir.

⚠ TEHLİKE

Bu üründe California eyaletince kansere, doğum sonrası sakatlıklara veya doğumla ilgili diğer zararlara yol açtığı belirtilen kimyasallar bulunmaktadır.

Bu cihazın kullanımı, kurulumu ve servisi esnasında havada uçan cam yünü veya seramik fiberleri, kristalin silica ve/veya karbon monoksit parçacıklarına maruz kalabilirsiniz. California Eyaletine göre havada uçan cam yünü veya seramik fiber parçacıklarının teneffüs edilmesi kansere yol açmaktadır. Karbon monoksit gazının teneffüs edilmesi doğum sonrası sakatlıklara veya doğumla ilgili diğer zararlara yol açmaktadır.

⚠ 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.

UYARI

Massachusetts Eyaleti kanunları her türlü gazlı ürünün lisanslı tesisatçılar tarafından kurulmasını gerektirmektedir.

PRO H55 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
KURULUM VE KULLANMA KILAVUZU
İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1: Genel Bilgi
1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik 1-1
1.2 Parça Siparişi ve Servis Bilgisi 1-1
1.3 Güvenlik Bilgisi 1-2
1.4 Avrupa Topluluğuna (CE) Özel Bilgi 1-2
1.5 Cihaz Tanımı 1-3
1.6 Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli 1-3
1.7 Tanımlamalar 1-3
1.8 Sevkıyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü 1-4
BÖLÜM 2: Kurulum Talimatları
2.1 Genel Kurulum Gereksinimleri 2-1
2.2 Tekerlek/Ayak Kurulumu 2-3
2.3 Bağlantı Öncesi Hazırlıklar 2-3
2.4 Gaz Hattına Bağlama 2-5
2.5 Bir Başka Gaz Türüne Dönüştürme 2-8
BÖLÜM 3: Kullanım Talimatları
3.1 Denetleyici Kullanımı ve Programlaması 3-1
3.2 Başlatma Prosedürü 3-1
3.3 Kızartma Kabının Kaynatılması 3-3
3.4 Fritözü Kapama 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 4-8
4.5 Atık Yağın Boşaltılması ve Atılması 4-9
4.6 İsteğe Bağlı Arka Yağ Atma Bölümünü Kullanma 4-10
BÖLÜM 5: Koruyucu Bakım
5.1 Fritöz Koruyucu Bakım Kontrolleri ve Servis 5-1
Günlük Kontrol ve Servis 5-1
Haftalık Kontrol ve Servis 5-1
Aylık Kontrol ve Servis 5-3
3 Aylık Kontrol ve Servis 5-4
Yıl Ortası Kontrol ve Servis 5-6
5.2 Dahili Filtreleme Sistemi Koruyucu Bakım Kontrol ve Servisi 5-6
5.3 Yıllık/Periyodik Sistem Teftişi 5-7
BÖLÜM 6: Operatör Sorun Giderme
6.1 Giriş 6-1
6.2 Computer Magic III.5, Sepet Kaldırma Zamanlayıcısı veya Dijital Denetleyiciye Sahip Fritözlerde Sorun Giderme 6-2
6.3 Katı Hal (Analog) Denetleyiciye Sahip Fritözlerde Sorun Giderme 6-4
6.4 Dahili Filtreleme Sistemi Sorunlarını Giderme 6-6
6.5 Sepet Asansörü Sorunlarını Giderme 6-8
6.6 Denetleyici veya Denetleyici Kablo Tertibatını Değiştirme 6-8

PRO H55 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
BÖLÜM 1: GENEL BİLGİ

1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik

Pro H55 Serisi Gazlı Fritözlerin aşağıdaki AB ülkelerinde satışı ve kurulumu Avrupa Birliği tarafından onaylanmıştır. AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT ve SE.

Bu kılavuz Avrupa Birliğindekiler dahil olmak üzere İngilizce'nin konuşulduğu ülkelerde satılan tüm Pro H55 Gazlı Fritözler için kullanılabilir ve geçerlidir. Bu kılavuzdaki talimatlar ve bilgiler ile cihazın kurulduğu ülkedeki yerel veya ulusal yasalar arasında anlaşmazlık olduğunda kurulum ve kullanım yasalara uygun gerçekleştirilmelidir.

Bu cihaz yalnızca profesyonel kullanım içindir ve Bölüm 1.7'de açıklanan kalifiye personel tarafından kullanılmalıdır.

1.2 Parça Siparişi ve Servis Bilgisi

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 telefonla veya e-posta ile Frymaster Servis Departmanı ile irtibata geçin: 1-800-551-863, service@frymaster.com.

Parça siparişi esnasında aşağıdaki bilgiler talep edilmektedir:

Model Numarası: _____
Seri Numarası: _____
Gaz veya Voltaj Türü: _____
Parça Numarası: _____
İstenen Miktar: _____

Yerel FYSM/Dağıtıcınız ile irtibata geçerek servis bilgisini elde edebilirsiniz. Servis bilgisi ayrıca 1-800-551-8633 veya 1-318-865-1711 numaralı telefonlardan veya service@frymaster.com adresinden Frymaster Servis Departmanı ile irtibata geçilerek elde edilebilir. Servis talebi esnasında aşağıdaki bilgileri hazır bulundurun:

Model Numarası: _____
Seri Numarası: _____
Gaz Türü: _____

Model numarası, seri numarası ve gaz türü bilgilerinin yanı sıra sorunun kaynağını ve sorununuzu çözmek için nelerin yapılabileceğine dair önerilerinizi de hazır bulundurun.

İLERİDE KULLANMAK ÜZERE BU KILAVUZU GÜVENLİ BİR YERDE TUTUN.

1.3 Güvenlik Bilgisi

Ünitenizi çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki talimatları tamamen okuyun. Bu kılavuzda ilerledikçe aşağıdakine benzer kutucuklar içerisinde notlarla karşılaşacaksınız.

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

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

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

Fritözünüz otomatik güvenlik özelliklerine sahiptir:

1. Yüksek sıcaklık detektörü denetleyici termostatın çalışmaması durumunda ocağa giden gazı keser.

2. Boşaltma musluğunda bulunan isteğe bağlı güvenlik düğmesi boşaltma musluğu kısmen de açık olsa ocağın ateşlenmesini önler.

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.

CE Standardı Harici Giriş Gaz Basıncı için

Tür	Minimum	Maksimum
Doğalgaz	6" W.C. 1.49 kPa 14.68 mbar	14" W.C. 3.49 kPa 34.72 mbar
LP	11" W.C. 2.74 kPa 27.28 mbar	14" W.C. 3.49 kPa 34.84 mbar

1.5 Cihaz Tanımı

Pro H55 yüksek verimli gazlı fritözler geleneksel açık ocaklı fritözlere oranla aynı miktardaki ürünü %43 daha az enerji kullanarak pişiren kızıl ötesi ocak sistemine sahiptir. Bu serideki modellere PH55, FMPH55 ve FPPH55 varyasyonları dahildir. PH55 modellerinde dahili filtreleme sistemi bulunmamaktadır. FPPH55 modellerinde ikili ***fritöz*** grubunun en solundaki fritözün altında dahili FootPrint Pro filtreleme sistemi bulunur. FMPH55 modellerinde ikili ***istasyon*** grubunun en solundaki fritözün altında dahili FootPrint Pro filtreleme sistemi bulunur. FPPH55'ler ile FMPH55'ler arasındaki fark FPPH55'lerde tutma istasyonu bulunmazken (yani grup yalnızca fritözlerden oluşur) FMPH55'lerde gruptaki fritözlerden birinde tutma istasyonu bulunur. Örneğin FPPH355 dahili filtreleme sistemine sahip üç fritözden oluşurken FMH355 iki fritöz ve dahili filtrelemeye sahip bir tutma istasyonundan oluşur. PH355 filtreleme özelliğine sahip olmayan üç fritöze sahiptir.

Tüm Pro H55 Serisi Gazlı Fritözleri paslanmaz kızartma kabının çabuk ve kolay bir şekilde temizlenmesini sağlayan tüpsüz açık kızartma kabı tasarımına ve derin soğuk bölgeye giden el boyutunda bir açıklığa sahiptir.

Isıtma işlemi kızartma kabının kenarlarında yer alan bir çift kızıl ötesi ocak tertibatı tarafından gerçekleştirilir. Ocaklara gerekli gaz kızartma kabının ön kısmında yer alan özel bir üfleyici ile verilir. Pro H55 Serisi Gazlı Fritözleri müşteri ihtiyacına göre doğalgaz, propan (LP) veya üretilmiş gaza göre yapılandırılabilir.

Her kızartma kabında kesin sıcaklık kontrolü için bir sıcaklık probu bulunur.

Tüm Pro H55 Gazlı fritözleri elektronik ateşleme, erime döngüsü ve kaynama modu standart olarak gelir. Kontrol seçenekleri arasında Computer Magic III.5 bilgisayarları, katı hal (analog) denetleyiciler, dijital denetleyiciler ve sepet kaldırma zamanlayıcıları bulunur.

Bu serideki tüm fritözler harici AC elektrik gücüne ihtiyaç duyar. Üniteler 100V ile 240V arası voltaja göre yapılandırılabilir.

FMPH55 ve FPPH55 fritözleri montajı tamamlanmış halde nakliyeye verilir. PH55 fritözleri kullanım yerinde ayak veya tekerlek takılmasını gerektirebilir. Tüm fritözler standart aksesuar paketi ile gönderilir. Nakliye öncesinde her fritöz fabrikada ayarlanır, test edilir ve incelenir.

1.6 Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli

Frymaster ekipmanları kullanım bilgileri Bölüm 1,7'da tanımlanan kalifiye ve/veya yetkili personelin kullanımı için hazırlanmıştır. **Frymaster ekipmanı üzerindeki her türlü kurulum ve servis işlemleri Bölüm 1,7'da tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.**

1.7 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 gazlı aletlerin kurulumuna dahil olan ve bundan sorumlu olan birey, firma, kuruluş ve/veya şirketlerdir. Kalifiye personel bu gibi işlerde deneyimli olmalı, tüm gazla ilgili önlemlere 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.***

1.8 Sevkıyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü

Frymaster ekipmanınız fabrikadan gönderilmeden önce dikkatli bir şekilde incelenmiş ve ambalajlanmıştır. Sevkıyat şirketi ekipmanı teslim almasıyla birlikte güvenli bir şekilde teslim etme sorumluluğunu üstlenir.

Ekipmanınız size hasarlı ulaştığında yapılacaklar:

1. Hasarın boyutuna bakmaksızın **Derhal Hasar Tazminatı Talep Edin**.

2. **Gözle görülür kayıp veya hasar bulunup bulunmadığını kontrol edin** ve bu durumun sevkıyat faturasına yansıtıldığı ve teslimatı yapan kişi tarafından imzalandığından emin olun.

3. **Gizli kayıp veya hasar** ekipmanın paketinden çıkarıldıktan sonra tespit edildiyse, sevkıyat şirketi veya taşıyıcı şirket **derhal** aranmalıdır. Gizli hasar talebi teslimat tarihinden itibaren 15 gün içerisinde yapılmalıdır. Nakliye konteynırının teftiş için saklandığından emin olun.

Frymaster **TAŞIMA ESNASINDA OLUŞAN HASAR VEYA KAYIPLARDAN SORUMLU DEĞİLDİR**.

PRO H55 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1 Genel Kurulum Gereksinimleri

Kılavuzun 1,7 nolu Bölümünde tanımlandığı üzere kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli Frymaster ekipmanının kurulum ve servis işlemlerini gerçekleştirmelidir.

Bu cihazın bir gaz türünden diğerine dönüşümü bu kılavuzda, Bölüm 1.7'de tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personelini (kılavuzun 1.7 nolu Bölümünde tanımlanan) bu ekipmanı kurmak veya farklı bir gaz türüne çevirmek 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 uyuşmazlık olduğunda kurulum ve kullanım ekipmanın kurulumunun yapıldığı ülkedeki kanun veya düzenlemelere uygun bir şekilde gerçekleştirilmelidir.

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

Fritözün teslimatı sonraki görülebilir veya gizli hasar olup olmadığını kontrol edin. (Bölüm 1'deki **Sevkıyat Hasarı Tazminat Talebi** bölümüne 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.

AÇIKLIK VE HAVALANDIRMA

Fritözler yanıcı yapılara bitişik kurulduğunda her iki yanından ve arkasından 150 mm açıklık olacak şekilde konumlandırılmalıdır, yanıcı olmayan yapılara bitişik kurulduğunda açıklığa gerek yoktur. Fritözün ön kısmında minimum 600 mm açıklık bulunmalıdır.

⚠ 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.

Fritözün verimli olarak çalışabilmesi için dikkat edilmesi gereken konulardan biri de havalandırmadır. Fritözün alev alabilen ürünler kaldırıldıktan sonra kurulduğundan ve mutfak havalandırma sisteminin ocağın çalışmasını olumsuz etkileyecek cereyan oluşturmadığından emin olun.

Fritöz bacası egzoz fanının girişine yakın yerleştirilmemelidir ve bu bacaya "soba bacası" gibi eklenti yapılmamalıdır. Bacaya eklenti yapıldığında fritözün yanma özellikleri değişir ve toparlanma süresi uzar. Ayrıca ateşleme sık sık gecikir. İyi bir yanma ve ocak performansı için fritözün ön, arka ve yanlarındaki alanlar kirden ve engelleyici nesnelerden uzak tutulmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Bu cihaz kurulu olduğu alanda çalışan personelin sağlığına zarar verebilecek kabul edilemez maddelerin toplanmasını önlemek için yeterli havalandırma sistemi ile birlikte kurulmalıdır.

Fritözler yeterli hava desteği ve havalandırmanın olduğu alanlara kurulmalıdır. Fritözün baca çıkışı ile havalandırma filtre kutusunun alt kenarı arasında yeterli mesafe bulunmalıdır. Filtreler 45º açıyla yerleştirilmelidir. Filtrenin en alt kenarının altına damlama tepsisi yerleştirin. ABD'de kurulacak ekipmanlar için NFPA standardının 96. maddesine göre "baca çıkışı ile yağ filtresinin alt kenarı arasında 450 mm mesafe bırakılmalıdır." *Frymaster cihaz saatte 120,000 BTU'dan daha fazla tüketim yaptığında baca çıkışı ile filtrenin alt kenarı arasında 600 mm mesafe bırakılmasını tavsiye eder.*

ABD'deki kurulumlar için havalandırma bacasının yapılması ve kurulumu ile ilgili bilgi yukarıda belirtilen NFPA standardında bulunabilir. Standardın bir kopyası Battery March Park, Quincy, MA, 02269 adresindeki Ulusal Yangın Koruma Derneğinden (National Fire Protection Association – NFPA) temin edilebilir.

ULUSAL YASA GEREKSİNİMLERİ

Fritözün ne tür gaz kullandığı fritöz kapısının iç kısmına eklenmiş olan veri plakasında yer almaktadır. "NAT" damgalı fritözü doğalgaza, "PRO" damgalıyı propan gaza ve "MFG" damgalı fritözü ise üretilmiş gaza bağlayın.

Kurulum ulusal ve yerel yasalara ve gerektiğinde CE yasalarına uygun olan gaz konnektörü kullanılarak gerçekleştirilmelidir. Eğer kullanılıyorsa çabuk bağlantı kesme cihazları da ulusal, yerel ve varsa CE yasalarına uyumlu olmalıdır.

ELEKTRİK TOPRAKLAMA GEREKSİNİMLERİ

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.

⚠ TEHLİKE

Bu cihaz elektrik şokuna karşı korunmanız için üç dişli (topraklı) fişe sahiptir ve üç dişli fişe uygun topraklı prize takılmalıdır. Bu fiş üzerindeki topraklama dişini kesmeyin, çıkarmayın veya bir şekilde iptal etmeyin!

⚠ TEHLİKE

Bu cihaz çalışabilmesi için elektrik gücüne ihtiyaç duyar. Uzun süreli elektrik kesintisi olması durumunda gaz kontrol valfını OFF konumuna alın. Elektrik kesintisi esnasında bu cihazı çalıştırmayın.

AVUSTRALYA GEREKSİNİMLERİ

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

FCC UYGUNLUĞU

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

Frymaster bilgisayarları FCC kuralları Bölüm 15'in Sınıf A dijital cihazları için uyguladığı limitlere göre test edilmiştir ve bunlara uygunluğu kanıtlanmıştır. Bu cihazlar 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 taktirde radyo iletişimlerine zarar veren parazitlere neden olabilir. Ekipmanın hane içerisinde kullanılması sonucunda kullanıcının masraflarını karşılamak üzere düzeltmesi gerekebilecek zararlı parazitlere yol açabilir.

Kullanıcı ""Radyo-TV Parazit Sorunları Nasıl Belirlenir ve Çözülür?" adlı kitapçığı yararlı bulabilir. Bu kitapçık Federal İletişim Komisyonu tarafından hazırlanmıştır ve Washington, DC 20402 adresindeki ABD Hükümeti Baskı Ofisinden 004-000-00345-4 Stok Numarası verilerek temin edilebilir.
Gerekiyorsa kullanıcı ek öneriler için satıcı veya deneyimli bir radyo ve televizyon teknisyeni ile irtibata geçmelidir.

2.2 Tekerlek/Ayak Kurulumu

Sipariş edilen yapılandırmaya bağlı olarak fritözünüz tekerlek veya ayaklar takılı olmadan gönderilebilir. **BU CİHAZI TEKERLEK VEYA AYAKLAR OLMADAN KURMAYIN. Cihaza ayak veya tekerlek takılması gerekiyorsa kurulumu aksesuar paketinin içinde yer alan talimatlara uygun bir şekilde kurun.**

2.3 Bağlantı Öncesi Hazırlıklar

⚠ TEHLİKE

Cihazı bu bölümde açıklanan tüm bölümleri tamamlamadan önce gaz kaynağına bağlamayın.

Fritöz bacanın altına yerleştirildikten sonra aşağıdaki noktaların yapıldığından emin olun:

1. Fritözlerin gaz hattı ile olan bağlantısına yüklenmeden hareketini kısıtlayıcı ek parçalara ihtiyaç vardır. Esnek bir gaz hattı kullanılıyorsa fritözün kullanıldığı her an ek tutucu kablo kullanılmalıdır. Tutucu kablo ve kurulum talimatları üniteniz ile gönderilen aksesuar kutusundaki esnek boru ile birlikte paketlenmiştir.
2. ***Tek ünite*** fritözler tekerlekli ise zincir tutucular, ayaklı ise demir şeritler kullanılarak sabitlenmelidir. Zincir veya şeritleri kurmak için aksesuar paketindeki talimatları izleyin.

⚠ TEHLİKE

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

3. Ayaklı fritözleri seviyelemek ve bacada uygun yüksekliğe getirmek için ayaklardaki vidayı 2 cm açarak seviyeleyin. Frymaster cihaz saatte 120,000 BTU'dan daha fazla tüketim yaptığında baca çıkışı ile bacanın alt kenarı arasında 600 mm mesafe bırakılmasını tavsiye eder. **NOT:** Tekerlekli fritözlerde dahili seviyeleme araçları bulunmamaktadır. Fritözlerin bulunduğu zemin düz olmalıdır.

4. Fritöz elektrik sistemini test edin.

   a. Fritöz elektrik kablolarını topraklı bir prize takın.

   b. Güç düğmesini **ON** (Açık) konumuna alın.

   - Katı hal (analog) kontrollere sahip fritözlerde güç ve sıcaklık ışıklarının yandığını kontrol edin.
   - Bilgisayar veya dijital ekranlara sahip fritözlerde ekranda CYCL mesajının görüntülendiğine bakın.

   c. Fritözün güç düğmesini **OFF** (Kapalı) konumuna getirin. Güç ve sıcaklık ışıklarının söndüğünü veya ekranın kapandığını onaylayın.

5. Fritözü çabuk bağlantı kesme cihazına bağlamadan veya gaz hattına bağlanmadan önce fritöz ocağının uygun gaz türüne ayarlanmış olduğunu belirlemek için fritöz kapısının içindeki veri plakasına bakın.

6. İlgili tablolarda belirtilen gaz türüne göre minimum ve maksimum gaz basınçlarını onaylayın.

CE Standardı Giriş Gaz Basıncı için Nisan 1999 Sonrasında Üretilen Fritözler için					
		Boru Çapı		Regülatör Basıncı	
Gaz	Basınç (mbar)(1)	Tek Kap	Çift Kap	Tek Kap	Çift Kap
G20	20	2 x 3.40	2 x 3.40	7 mbar	7 mbar
G25	20 or 25	2 x 3.40	2 x 3.40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 2.05	2 x 2.05	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 2.05	2 x 2.05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H_2O

CE Standardı Giriş Gaz Basıncı için Nisan 1999'a Kadar Üretilen Fritözler için					
		Boru Çapı		Regülatör Basıncı	
Gaz	Basınç (mbar)(1)	Tek Kap	Çift Kap	Tek Kap	Çift Kap
G20	20	2 x 3.40	2 x 3.40	7 mbar	7 mbar
G25	20 or 25	2 x 3.40	2 x 3.40	10 mbar	9 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 2.05	2 x 2.05	17 mbar	16,5 mbar
G31	37 or 50	2 x 2.05	2 x 2.05	20,2 mbar	18,5 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H_2O

CE Standardı Harici Giriş Gaz Basıncı için		
Gaz	Minimum	Maksimum
Doğalgaz	6" W.C. 1.49 kPa 14.93 mbar	14" W.C. 3.48 kPa 34.84 mbar
LP	11" W.C. 2.74 kPa 27.37 mbar	14" W.C. 3.48 kPa 34.84 mbar

7. FootPrint Pro sistemine veya sepet kaldırma mekanizmasına sahip fritözlerde elektrik kablolarını fritözün arkasındaki bir prize takın.

2.4 Gaz Hattına Bağlama

⚠ TEHLİKE

Bu cihaza yeni bir boru bağlamadan önce boru yabancı materyallerden tamamen temizlenmelidir. Ocak ve gaz kontrollerinde bulunabilecek yabancı materyaller uygunsuz ve tehlikeli bir kullanıma yol açar.

⚠ TEHLİKE

Giriş gaz kaynağındaki basıncı test ederken test basıncı ½ PSIC (3,45 kPA, 13,84 inç W.C.) veya daha yüksek olacaksa fritöz gaz tüplerine ve gaz vanalarına zarar vermemek için fritöz ile gaz hattı arasındaki bağlantıyı kesin.

⚠ TEHLİKE

Herhangi bir pilotu ateşlemeden önce tüm bağlantıların kullanılan gaza uygun olarak sarılması ve sabunlu su karışımı ile test edilmesi gerekmektedir.

Kaçağı kontrol etmek için asla kibrit, mum veya herhangi bir ateş kaynağı kullanmayın. Gaz kokusu duyduğunuzda ana kesme vanasından cihaza giden gazı derhal kesin ve yerel gaz şirketiniz veya yetkili servis ile irtibata geçin.

⚠ TEHLİKE

Ünitenizde gazın "kuru şekilde ateşlenmesi" kızartma kabına zarar verir ve yangın çıkmasına neden olabilir. Üniteyi çalıştırmadan önce kızartma kabının her zaman eritilen katı yağı, kızartma yağı veya su ile dolu olduğundan emin olun.

Kurulum için kullanılan gaz hattının boyutu çok önemlidir. Hat çok küçükse ocak manifoldundaki gaz basıncı düşük olur. Bu durum toparlanma süresinin ve ateşlemenin gecikmesine yol açar. Gaz kaynağı giriş hattının çapı minimum 38 mm olmalıdır. Bağlantı borusunun minimum boyutlarını öğrenmek için bir sonraki sayfada yer alan tabloya bakın.

Gaz Bağlantı Borusu Boyutları
(Minimum giriş boru boyutu 41 mm olmalıdır.)

Gaz	Tek Ünite	2 - 3 Ünite	4 veya daha fazla ünite*
Doğalgaz	22 mm	28 mm	36 mm
Propan	15 mm	22 mm	28 mm
Üretilmiş Gaz	28 mm	36 mm	41 mm

* 6 m ve/veya 4 bağlantı veya dirsekten daha fazla mesafeler için bağlantıyı bir boru boyutuna göre artırın. Dört veya daha fazla fıçılar ile Üniteleri iki gaz bağlantıları gerektirir.

Pro H55 Serisi gazlı fritöz aşağıdaki tabloda belirtilen ülkeler ve gaz kategorileri için CE işaretine sahiptir. **NOT:** 23kW olan AT, DE, LU ve kategori 3P/B haricinde nominal sıcaklık girişi (QN) 21kW'dir.

CE Approved Gas Categories by Country			
ÜLKELER	**KATEGORİLER**	**GAZ**	**BASINÇ (MBAR)**
AVUSTURYA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELÇİKA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DANİMARKA (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANSA (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FİNLANDİYA (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALMANYA (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
YUNANİSTAN (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
İTALYA (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
İRLANDA (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LÜKSEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLLANDA (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORVEÇ (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTEKİZ (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
İSPANYA (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
İSVEÇ (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
BİRLEŞİK KRALLIK (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE Standardı

Gaz kaynağı için gereken hava akımı kW başına 2m³/saattir.

1. Çabuk bağlantı kesme hortumunu fritözün ön kısmının altında yer alan çabuk bağlantı kesme tertibatına ve bina gaz hattına bağlayın.

   NOT: Bazı fritözler gaz kaynağı hattına doğrudan bağlanacak şekilde yapılandırılmıştır. Bu üniteler gaz kaynağı hattına ünitenin arkasından bağlanır.

   Somun macunu kullanıyorsanız somundaki erkek dişlerin üzerine az miktarda tatbik edin. LP gazlarının kimyasal tepkimelerinden etkilenmeyen bir boru somun macunu kullanın (Loctite™ PST56765 bunlardan biridir.) Macunu ilk iki dişe TATBİK ETMEYİN. Aksi halde macunun bir kısmı gaz hattına girer ve ocak boruları ve/veya kontrol vanasını tıkar.

2. Fritöze giden gaz kaynağını açın ve tüm boruları, tertibatları ve gaz bağlantılarını sızıntıya karşı kontrol edin. Bunun için sabunlu su kullanılmalıdır.

3. Fritöz boşaltım vanasını kapatın ve kızartma kabını arkasında yer alan en alt YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar su ve kaynama solüsyonu ile doldurun. Fritözü yakın ve bu kılavuzun 3. Bölümünde yer alan "Ateşleme Talimatları" ve "Kızartma Kabını Kaynatma" başlıklarında açıklandığı şekilde kaynama prosedürlerini uygulayın.

⚠ TEHLİKE

Ünitenizde gazın "kuru şekilde ateşlenmesi" kızartma kabına zarar verir ve yangın çıkmasına neden olabilir. Üniteyi çalıştırmadan önce kızartma kabının her zaman eritilen katı yağı, kızartma yağı veya su ile dolu olduğundan emin olun.

4. Ocak manifold basıncı yerel gaz şirketi veya yetkili servis tarafından kontrol edilmelidir. Aşağıdaki tablolarda bu ekipmanla kullanılabilen farklı gaz türleri için ocak manifoldu gaz basıncı bilgileri listelenmiştir.

CE Standardı
Ocak Manifoldu Gaz Basınçları
Nisan 1999 Sonrasında Üretilen Fritözler için

	Basınç (mbar)	
Gaz	**Tek Kap**	**Çift Kap**
Doğalgaz Lacq (G20) 20 mbar altı	7	7
Doğalgaz Gronique * (G25) 25 mbar altı	10	10
Doğalgaz Gronique (G25) 20 mbar altı	10	10
Bütan/Propan (G30) 28/30 veya 50 mbarda	17	17
Propan (G31) 37 veya 50 mbar altı	20	20

*** Belçika G25 = 7,0 mbar (tek veya çift)**

CE Standardı
Ocak Manifoldu Gaz Basınçları
Nisan 1999 Tarihine Kadar Üretilen Fritözler için

	Basınç (mbar)	
Gaz	**Tek Kap**	**Çift Kap**
Doğalgaz Lacq (G20) 20 mbar altı	7	6,5
Doğalgaz Gronique * (G25) 25 mbar altı	10	9
Doğalgaz Gronique (G25) 20 mbar altı	10	9
Bütan/Propan (G30) 28/30 veya 50 mbarda	17	16,5
Propan (G31) 37 veya 50 mbar altı	20,2	18,5

*** Belçika G25 = 7,0 mbar (tek) veya 6,5 (çift)**

CE Standardı Harici
Ocak Manifoldu Gaz Basınçları

Gaz	**Basınç**
Doğalgaz	3" W.C. 0.73 kPa
Propan	8.25" W.C. 2.5 kPa

5. Programlanmış sıcaklığı veya katı hal (analog) denetleyici thermostat ayarını kontrol edin. (Sahip olduğunuz denetleyicide ayar noktasını programlama talimatları için fritözünüz ile birlikte ayrıca verilen *Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzuna* bakın.

2.5 Bir Başka Gaz Türüne Dönüştürme

⚠ TEHLİKE

Bu cihaz fabrikada belirli bir gaz türü için yapılandırılmıştır. Bir gaz türünden diğerine dönüştürme işlemi belirli gaz dönüşüm bileşenlerinin takılmasını gerektirir.

Belirli dönüşüm bileşenleri takılmadan farklı gaz türüne geçmek yangına veya patlamaya neden olabilir. BU CİHAZI YAPILANDIRMASINDAN FARKLI BİR GAZ KAYNAĞINA ASLA BAĞLAMAYIN!

Bu cihazın bir gaz türünden diğerine dönüşümü bu kılavuzda, Bölüm 1.7'de tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

CE harici ülkeler için üretilen Pro H55 Serisi gazlı fritözler farklı gaz türleri için farklı ocaklar kullanır. Propan gaz için yapılandırılan ocaklarda Propan gazın yüksek kalorili değerine dayanabilmesi için ocak kenarlarında özel gri renkli bir katman bulunur. Propan ile çalışan üniteler için tasarlanan ocaklar doğalgaz ile çalışabilir ancak tersi olamaz.

CE Harici Gaz Dönüşüm Kitleri

Doğalgazdan Propan (LP) Gaza	Propan (LP) Gazdan Doğalgaza
Tam Kap: Parça Numarası 826-1145	Tam Kap: Parça Numarası 826-1146
İkili Kap: Parça Numarası 826-1147	İkili Kap: Parça Numarası 826-1148

CE ülkelerine ihraç edilmek üzere üretilen ünitelerde doğalgaz (G20, G25) veya Bütan (G30) ve Propan (G31) gazları ile kullanılabilen "evrensel" ocaklar yer almaktadır.

Gaz Vanası 810-1715'e Sahip Üniteler için CE Gaz Dönüşüm Kitleri

G20 veya G25'ten G30 veya G31 Gazına:	G30 veya G31 Gazından G20 veya G25'e:
Parça Numarası 826-1196	Parça Numarası 826-1197

CE GAZ DÖNÜŞÜM TALİMATLARI

1. G20 ile G25 türü Doğalgaz arasında gaz basıncını regülatörde ayarlayın.
   (CE Standardı Ocak Manifoldu Gaz Basınç Kartına bakın.) Boruyu değiştirmeyin.

2. 2. gaz ailesi (G20 veya G25) ile 3. gaz ailesi (G30 Bütan veya G31 Propan) arasında:
   a. Boruları değiştirin.
   b. Manifold basıncını ayarlayın.

3. Dönüşüm kiti ile birlikte verilen etiketi dönüşümün yapıldığını göstermek amacıyla mevcut kategori plakasının yanına yapıştırın. Mevcu kategori plakasından daha önce kullanılan gazla ilgili tüm referansları sökün. Dönüşüm kategori etiketi PN 802-2144.

4. Hedef dili değişirse etiketleri değiştirin. Etiket kiti için yerel servisinizi veya KES'yi arayın. Referans dili etiketin köşesindedir.

PRO H55 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

3.1 Denetleyici Kullanımı ve Programlaması

Pro H55 Serisi gazlı fritözler aşağıdaki denetleyici cihazlardan herhangi birine sahip olabilir:

- Computer Magic III.5
- Katı Hal (Analog) Denetleyici
- Dijital Denetleyici
- Sepet Asansör Zamanlayıcısı

Belirli denetleyici kullanım talimatları için fritözünüz ile birlikte ayrıca verilen Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzunun uygun bölümüne bakın.

3.2 Başlatma Prosedürü

⚠ UYARI

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

⚠ DİKKAT

Eğer fritöz kurulumun ardından ilk defa kullanılıyorsa Bölüm 3.3'teki Kaynama Prosedür'üne bakın.

⚠ DİKKAT

Pro H55 Serisi gazlı fritözün 21°C'de tam kap için kızartma yağı/katı yağ kapasitesi 25 litre, ikili kabın her yarısı için ise 12,5 litredir.

Fritözü ateşlemeden once OFF (Kapalı) konumunda olduğundan ve boşaltım vanalarının kapalı olduğundan emin olun. Eğer varsa sepet destek raflarını sökün ve kızartma kabını OIL LEVEL (YAĞ SEVİYESİ) yazısının alt kısmına kadar doldurun.

Katı yağ kullanılıyorsa kızartma kabının alt kısmına doldurulduğundan emin olun.

⚠ UYARI

Cihazı boş kızartma kabı ile asla çalıştırmayın. Ocaklar açılmadan kızartma kbı su, kızartma yağı veya katı yağ ile doldurulmalıdır. Aksi halde kızartma kabına zarar verilebilir veya yangın çıkabilir.

Fritözün Ateşlenmesi

1. Bilgisayar/denetleyici ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini OFF (Kapalı) konumuna getirin.

2. Bilgisayar/denetleyici ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini ON (Açık) konumuna getirin ve normal pişirme sıcaklığı için termostatı ayarlayın veya bilgisayarı programlayın.

3. Ocaklar ateşlenmezse ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini OFF (Kapalı) konumuna getirin ve 60 saniye bekleyin. 2. adımı tekrarlayın.

4. Kızartma kabı sıcaklığı 82ºC'nin altındaysa fritöz otomatik olarak erime döngüsü moduna girer. (**NOT**: Erime döngüsü esnasında ocaklar üst üste birkaç saniye süreyle ateşlenir ve uzun süre söner.) Kızartma kabı sıcaklığı 82ºC'ye ulaştığında ünite otomatik olarak ısınma moduna geçer. Kızartma kabı sıcaklığı programlanan pişirme süresine ulaşana dek ocak yanmaya devam eder.

5. Ocaklar en az 90 saniye daha yandıktan sonra gaz üfleyicisinin kenarlarından çıkan alevleri ocak izleme odacıklarından izleyin.

En iyi alev parlak turuncu alevidir. Mavi alev görülüyorsa veya ocak yüzeyinde koyu noktalar varsa gaz karışımını aşağıdaki şekilde ayarlayın. Ocak yuvasının kenarında,

motorun karşısında kilitli somuna sahip bir plaka bulunur. Plaka hareket edecek şekilde somunu gevşetin, parlak turuncu alev görülene dek hava giriş yuvasını ayarlayan plakanın konumunu ayarlayın. Plakayı hareket ettirmeden tutun ve ardından kilitli somunu sıkın.

3.3 Kızartma Kabının Kaynatılması

İmalat, nakliye ve kurulum esnasındaki uygulamaların ardından kızartma kabının temizliğinden emin olmak için ilk kullanımdan önce kızartma kabının kaynatılması gerekir. Bu uygulama için Kızartma Kabını Boşaltma ve Temizleme (sayfa 5-1) bölümüne bakın.

3.4 Fritözü Kapama

İşgünü içerisinde kısa süreli kapama için ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini **OFF** (Kapalı) konumuna getirin ardından (eğer varsa) kızartma kabı kapaklarını yerine koyun.

Restoranı kapatırken fritözleri kapatmak için ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini **OFF** (Kapalı) konumuna getirin. Ardından gaz valfını OFF (Kapalı) konuma getirin. Aşağıdaki şekle bakın.

CE FRİTÖZLERİ İÇİN

ON/OFF düğmesi off konumuna alındığında gaz vanası da kapanır. Gaz vanasını da açacak olan 2. Adıma geçmeden önce beş dakika bekleyin.

CE HARİCİ FRİTÖZLER İÇİN

ON/OFF düğmesini OFF konumuna aldıktan sonra gaz vanasını OFF konumuna alın.

Kızartma kabı kapaklarını (eğer varsa) yerine koyun.

PRO H55 SERİSİ GAZLI 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
Kızartma yağı 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. Kızartma yağını boşaltırken ve filtrelerken tüm uygun güvenlik ekipmanlarını giyinin.

⚠ TEHLİKE
Atmak üzere uygun bir konteynıra boşaltmadan önce yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin.

⚠ 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 kızartma yağının uygun farklı bir konteynıra boşaltılması gerekmektedir. (Kullanılmış kızartma yağının 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 kızartma yağının sıcaklığına dayanıklı olmalı ve sıcak sıvıları barındırabilmelidir. Filtre makineniz olmadığı halde 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 tıkandığında, 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 nesnelerde 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 kızartma yağı 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. FootPrınt 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.

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 bardak filtre tozu serpin. (Bkz: Şekil 4)

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

Şekil 4

6. Kırıntı tepsisini çıkarın, ardından filtre kabını kabinin en arkasına oturacak şekilde iterek 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.

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

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

Şekil 5

Şekil 6

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 bardak 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

Kızartma yağı 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. Kızartma yağını boşaltırken ve filtrelerken tüm uygun güvenlik ekipmanlarını giyinin.

⚠ TEHLİKE

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

1. Fritözü OFF (Kapalı) konumuna alın. Vanaları sağa doğru, saat yönünün aksine 90° döndürerek kızartma kabını filtre kabına boşaltın. Gerekiyorsa ***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 nesnelerde boşaltma vanasına VURMAYIN. Vananın içindeki topa hasar vermek ileride sızıntıların yaşanmasına ve Frymaster garantisinin geçersiz olmasına neden olur.

2. Power Shower'ı kurun. **NOT:** Power Shower yuvarlak contası ve contanın yerinde ve kullanılabilir durumda olduğunu ve her köşede temizleme vidalarının bulunduğunu kontrol edin.

Power Shower'ı yerine oturtun.

⚠ TEHLİKE

Power Shower takılı değilken filtreyi çalıştırmayın. Sıcak yağ fritözden sıçrar ve yaralanmaya yol açabilir.

3. Yağ kızartma kabından boşaltıldıktan sonra pompayı çalıştırmak ve filtreleme işlemine başlamak için filtre kolunu ileriye (dışarı) doğru itin. Pompa çalışmadan önce ufak bir bekleme yaşanabilir.

4. Filtre pompası 5 dakika süren cilalama denilen süreç esnasında kızartma yağı filtre ortamından geçirir ve kızartma kabına geri gönderir. Cilalama yağı, içerisindeki katı parçacıkları filtre ortamında yakalayarak temizler.

5. Yağın filtrelenmesinin ardından (yaklaşık 5 dakika), boşaltma vanasını kapatın ve fritözün yeniden dolmasına izin verin. Yağ Power Shower açıklıklarından sıçradıktan sonra ve kabarcık çıkarmasının ardından pompayı 10-12 saniye daha çalıştırın. Filtreyi kapatın, Power Shower'ı çıkarın ve boşalmasını bekleyin.

⚠ 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

6. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. (Boşaltma vanası tamamen kapalı olmadıkça fritöz çalışmaz.) Fritözü ON (Açık) konumuna getirin ve kızartma yağının 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 Magnazol Filtrenin Sökülmesi ve Tekrar Takılması

Sökme İşlemleri

1. 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)

2. Dış ızgaralar ve levhayı ayırın.

Temizleme

1. 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. Izgaraları yarım çerçevelerden birinin içine yerleştirin (hangisi olduğunun önemi yoktur). Alt ızgaradaki parçanın tutacak çerçevesinin diğer tarafında olduğundan emin olun.

3. Izgaraların 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

Pişirme yağı kullanılabilirliğini yitirdiğinde yağı atık konteynırına taşımak için uygun bir 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 bir konteynıra boşaltmadan önce yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin.

Atma ünitesine yağı boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

4.6 İsteğe Bağlı Arka Yağ Atma Bölümünü Kullanma

1. Filtre kabının temiz ve filtrelemeye hazır olduğunu kontrol edin. Yağı kirli veya tamamlanmamış filtre kabından geçirerek boşaltmayın.
2. Yağın kullanım sıcaklığında olduğundan emin olun.
3. Fritözü kapatın. Koruyucu kıyafetler giyin ve dikkatli olun Sıcak pişirme yağı ciddi yaralanmalara neden olabilir.
4. Yağın boşaltılacağı kızartma kabı boşaltım vanasını açın. Bir defada yalnızca bir kızartma kabını boşaltın.
5. Kızartma kabının boşaltılmasının yağın filtre kabına aktarılmasının ardından boşaltım vanasını kapatın. Diğer vanalar ile yağ iade vanasının kapalı olduğundan emin olun.
6. Atık yağ rezervuarının dolu olmadığından ve fritözün yağ atma sistemine düzgün şekilde bağlı olduğundan emin olun.
7. Boşaltım vanası kolunu indirerek yağı boşaltın. Filtre pompası çalışmaya başlar ve yağ filtre kabından pompalanır. Filtre kabı boşaldığında boşaltım vanasını kapalı konuma alın ve pompayı kapatın. Yağı diğer vanalardan da boşaltmak gerekiyorsa 1-7 arası adımları tekrarlayıon. Su ve diğer sıvıları filtre sisteminden GEÇİRMEYİN.
8. Fritözü yeni yağ ile tekrar doldurun.

Yağ boşaltım vanası kolu OFF (Kapalı) konumdadır. Yağı filtre kabından boşaltmak için aşağı itin.

PRO H55 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

5.1 Fritöz Koruyucu Bakım Kontrolleri ve Servis

GÜNLÜK BAKIM VE SERVİS

Fritöz ve Aksesuarlarını Hasara Karşı İnceleyin

Gevşek veya yıpranmış kabloları, sızıntıları, kızartma kabında yabancı madde olup olmadığını ve fritöz ile aksesuarlarının çalışmasını engelleyebilecek diğer belirtilerin olup olmadığını kontrol edin.

Fritöz Kabininin İçini ve Dışını Temizleyin

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

Fritözün dışını bulaşık deterjanına batırılmış temiz bir bezle silerek yağı, tozu ve tabakaları çıkarın.

⚠ TEHLİKE
Kızartma süreci esnasında veya fritöz sıcak yağ ile dolu iken fritözü asla temizlemeye çalışmayın. Pişirme sıcaklığına ulaşmış yağ su ile temas ettiğinde yağın sıçramasına ve yakındaki personelin ciddi yanıklarla yaralanmasına neden olabilir.

HAFTALIK BAKIM VE SERVİS

Kızartma Kabını Boşaltın ve Temizleyin

Fritözün normal kullanımı esnasında karbonlaşmış kızartma yağı kızartma kabının iç kısmında birikir. Fritözün verimliliğini koruyabilmek için bu katmanın düzenli olarak temizlenmesi gerekir.

⚠ TEHLİKE
Atmak üzere uygun bir konteynıra boşaltmadan önce yağın 38°C'ye veya daha düşük bir sıcaklığa soğumasını bekleyin.

1. Bölüm 4-1'de anlatıldığı şekilde (sayfa 4-1) kızartma kabını boşaltın *ancak kızartma yağı ile tekrar doldurmayın.*

2. Kızartma kabını boşalttıktan sonra kaptaki ve filtre kabındaki tüm yiyecek parçacıklarını ve yağı temizleyin. DİKKATLİ OLUN, çıplak elle çalışıldığında bu malzemeler hala ciddi yanıklara neden olabilir.

3. Boşaltım vanasını sıkıca kapatın ve kızartma kabını OIL LEVEL (Yağ Seviyesi) yazısının altına kadar otomatik bulaşık makinesi deterjanı (veya kaynama karışımı) ve su ile doldurun.

4. Termostatı 91C'ye ayarlayın veya bilgisayarı kaynama moduna programlayın (ayrıca verilen *Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzu'na bakın*) ve karışımı 1 saat bekletin.

⚠ UYARI
Bu işlem esnasında asla fritözün başından ayrılmayın. Karışım taşarsa derhan ON/OFF (Aöma/Kapama) düğmesini OFF (Kapalı) konumuna alın.

5. Karışım 1 saat bekletildikten sonra ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini OFF (Kapalı) konumuna alın ve karışımın soğumasını bekleyin.

6. Karışımı uygun bir kaba boşaltın **(Dahili filtreleme sistemi filtre kabı veya Katı Yağ Atma Ünitesine değil)** ve temiz bir havlu ile iyice silin.

7. Boşaltım vanasını kapatın ve fritözü temiz ve soğuk bir su ile doldurun ve uygun bir kaba boşaltın boşaltın **(Dahili filtreleme sistemi filtre kabı veya Katı Yağ Atma Ünitesine değil).** Durulama işlemini tekrarlayın ve fritözü temiz ve kuru bir havlu ile silin.

⚠ TEHLİKE
Fritöz kabını kızartma yağı veya katı yağ ile tekrar doldurmadan önce tüm suyun silindiğinden emin olun. Yağ veya katı yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında kızartma yağındaki su sıçramaya başlar.

Filtre Kabı, Sökülebilir Parçalar ve Aksesuarları Temizleyin

Kızartma kabında olduğu gibi karbonlaşmış yağ birikintisi filtre kabı, sökülebilir parçalar ve sepetler, tortu kapları veya balık tepsileri gibi aksesuarların üzerinde de birikir.

Filtre kabı ve tüm sökülebilir parçaları ve aksesuarları deterjan karışımına batırılmış temiz bezel silin (veya parçaları bulaşık makinesinde yıkayın). Her parçayı iyice durulayın ve kurulayın. Bu parçaları temizlerken çelik yünü veya aşındırıcı bezler kullanmayın. Bu gibi malzemelerin aşındırdığı parçaların sonraki temizliği çok zor olmaktadır.

⚠ 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.

AYLIK BAKIM VE SERVİS

Analog Denetleyici Termostat Kontrol Düğmesinin Kalibrasyonunu Kontrol Edin

(Bu kontrol yalnızca Analog Denetleyicilere Sahip ünitelerde geçerlidir)

1. Yağın içine ucu fritöz sıcaklık ölçüm probuna temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin ve termostat düğmesini kızartma sıcaklığına ayarlayın.

2. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ocağın kızartma yağı sıcaklığını sabitlemesi için üç defa daha yanıp sönmesini bekleyin. Gerekiyorsa kızartma kabının dibindeki tüm katı yağı karıştırarak eritin.

3. Ocak dördüncü defa yanmaya çalışınca termometre/pirometrenin okuduğu değer termostat düğmesi ayarının ±2ºC aralığında olmalıdır. Değilse düğmeyi ayarını aşağıdaki şekilde düzeltmek gerekir:

   a. Düğme kendi mili üzerinde rahatça dönene dek kontrol düğmesi üzerindeki setiskuru gevşetin.

   b. Düğme üzerindeki endeks çizgisi termometre veya pirometrenin okuduğu değere tekabül eden işaretle aynı seviyeye gelene dek düğmeyi çevirin.

   c. Düğmeyi tutun ve dikkatli bir şekilde setiskuru sıkın.

   d. Ocak bir sonraki seferde yandığında termometre/pirometre değerini termostat ayarı ile tekrar karşılaştırın.

   e. Termometre/pirometre değeri ile düğme ayarı ±2ºC aralığında olana dek 3ça ile 3.d arasındaki adımları tekrarlayın. **Herhangi bir nedenden ötürü kalibrasyon gerçekleştirilemezse Fabrika Yetkili Servis Merkezini arayın.**

4. Termometre veya pirometreyi çıkarın.

Computer Magic III.5 Ayar Noktası Kesinliğini Kontrol Edin.

(Bu kontrol yalnızca Computer Magic III.5 Denetleyicilerine sahip ünitelerde geçerlidir.)

1. Yağın içine ucu fritöz sıcaklık ölçüm probuna temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.

2. Bilgisayar ekranında birinci ve ikinci çizgiler arasında nokta olmayan dört çizgi "----" belirdiğinde (kızartma kabının içindekilerin pişirme aralığında olduğunu gösterir) 🌡 düğmesine basarak sıcaklık probunun algıladığı kızartma yağı sıcaklığını öğrenin.

3. Ayar noktasını görüntülemek için 🌡 düğmesine iki defa basın.

4. Termometre veya pirometre üzerindeki sıcaklığı not edin. Okunan üç değer arasında ±2ºC fark olmalıdır. Değerler yakın değilse yardım için Fabrika Yetkili Hizmet Merkezi ile irtibata geçin.

3 AYLIK BAKIM VE SERVİS

Hava Üfleyici Tertibatını Temizleyin

1. Üfleyici kablo tertibatını sökün ve dört üfleyici monte somununu çıkarın.

2. Üfleyici motor tertibatını üfleyici yuvasında tutan üç somunu ve iki ayrı bileşeni çıkarın.

3. Motoru içine su girmemesi için plastik sargı ile sarın. Üfleyici çemberi ve üfleyici yuvasına yağ sökücü veya deterjan sıkın. Beş dakika bekleyin. Çemberi ve yuvayı sıcak musluk suyu ile durulayın ardından temiz bezle kurulayın.

4. Üfleyici motor tertibatından plastik sargıyı sökün. Üfleyici motor tertibatını ve üfleyici yuvasını tekrar monte edin. Üfleyici tertibatını fritöze yeniden monte edin.

5. Üfleyici korumasını veya koruma tertibatını yeniden takın.

6. Bölüm 3'ün 3,1. kısmında açıklanan prosedürlere uygun olarak fritözü ateşleyin.

7. Ocaklar en az 90 saniye daha yandıktan sonra hava üfleyicisinin kenarlarından çıkan alevleri ocak izleme odacıklarından izleyin.

Ocak manifold basıncı sayfa 2-7'deki tabloya uygunsa ve ocaklardan turuncu-kırmızı alev çıkıyorsa hava/gaz karışımı doğru ayarlanmış demektir. Mavi alev görülüyorsa veya ocak yüzeyinde koyu noktalar varsa gaz karışımının ayarlanması gerekir.

Ocak yuvasının kenarında, motorun karşısında bir veya iki kilitli somuna sahip bir plaka bulunur. Plaka hareket edecek şekilde somunu/somunları gevşetin, parlak turuncu alev görülene dek hava giriş yuvasını ayarlayan plakanın konumunu ayarlayın. Plakayı hareket ettirmeden tutun ve ardından kilitli somunu/somunları sıkın.

TIPIK UFLEME TERTIBATI

BAZI UFLEME TERTIBATLARI BU SEKILDE OLABILIR

YIL ORTASI KONTROL VE SERVİS

Gaz Vanası Havalandırma Tüpünü Temizleyin

NOT: Bu prosedür CE ülkelerine ithal edilmek üzere üretilen fritözler için gerekli değildir.

1. Fritöz güç düğmesi ve gaz vanasını OFF (Kapalı) konuma alın.
2. Gaz vanasından dikkatli bir şekilde havalandırma tüpünü çıkarın. **NOT:** Havalandırma tüpü kolay çıkarılması için düzeltilebilir.
3. Herhangi bir tıkanıklığı gidermek için tüpün içinden 25 mm çapında bir elektrik teli geçirin.
4. Teli çıkarın ve tüpün içini üfleyerek temizleyin.
5. Tüpü yerine geri takın va ağzı aşağıya bakacak şekilde eğin.

Ocak Manifold Basıncını Kontrol Edin

⚠ TEHLİKE
Bu işlem yalnızca kalifiye servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir. Bu servis için FYSM ile irtibata geçin.

5.2 Dahili Filtreleme Sistemi Koruyucu Bakım Kontrol ve Servisi

⚠ UYARI
Fitre sistemini asla içinde kızartma yağı veya katı yağ olmadan çalıştırmayın.

⚠ UYARI
Filtre kabını asla eski yağı atık alanına taşımak için kullanmayın.

⚠ 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.

Sistem pompalamasının yavaş veya durmuş olduğunu farkederseniz filtre kabı ızgarasının filtre kabının dibinde ve kağıdın ızgaranın üzerinde olduğunu kontrol edin. (Ünitede standart ızgara ve kağıt sistemi yerine Magnazol filtre ızgarası varsa ızgara parçasının altındaki yuvarlak halkanın mevcut ve iyi durumda olduğunu onaylayın. Filtre kabının sağ ön kısmında yer alan parçadaki iki yuvarlak contanın mevcut ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

Her kullanımın ardından derhal Power Shower'ı boşaltın. Power Shower'ın kızartma kabına bağlandığı noktada sızıntı varsa yuvarlak contanın ve bağlantı parçası üzerindeki contanın yerinde ve iyi durumda olduğunu onaylayın. Tıkanıklık olduğunu düşünüyorsanız çerçevenin köşelerindeki temizleme tıpalarını sökün. Çerçeveyi sıcak su dolu bir kapta birkaç dakika bekleterek katılaşmış yağ/katı yağ birikintilerinin erimesini bekleyin. Tüplerin içini temizlemek için sıcak su ve deterjan karışımı ile birlikte dar bir şişe fırçası kullanın. Gerekiyorsa çerçevedeki deliklerin içinde biriken yağ/katı yağ kalıntılarını düzleştirilmiş bir ataç veya aynı kalınlıkta bir tel ile temizleyin. Tıpaları sıcak su ile durulayın, tamamen kurulayın ve kullanmadan önce yerine takın.

⚠ TEHLİKE

Temizleme tapalarının Power Shower'a geri takılmaması sıcak yağın filtreleme esnasında kızartma kabından sıçramasına ve personelin ciddi yanıklara maruz kalmasına neden olur.

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 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.
- Baca çıkışının toz veya yağ/katı yağ birikintileri ile tıkalı olmadığından emin olun.
- Ocakların ve ilgili bileşenlerin (yani gaz vanaları, pilot tertibatları, ateşleme tertibatları) iyi durumda ve düzgün şekilde çalıştığını onaylayın. Tüm gaz bağlantılarını sızıntı olup olmadığına karşı ve tüm bağlantıların düzgün şekilde sıkılmış olduğunu inceleyin.
- Ocak manifold basıncının cihazın kategori plakasında yazan değerle uyumlu olduğunu onaylayın.

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

- Parça kutusu bileşenlerinin (yani bilgisayar/denetleyici, transformatörler, röleler, arayüz kartları, vb) iyi durumda ve yağ ve diğer kirlerden arındırılmış olduğunu kontrol edin. Parça kutusu tesisatını kontrol edin ve tesisat bağlantılarının sıkı şekilde yapıldığını ve tesisatın iyi durumda olduğunu kontrol edin.

- Tüm güvenlik ekipmanlarının (yani 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.

- 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 <u>yanmaz</u> bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.

- Tüm yuvarlak conta ve contaların (varsa Power Shower ve 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. İlgili kızartma kabında pompanın çalıştığını ve kızartma yağı/katı yağ içerisinde kabarcıklar oluştuğunu (veya eğer varsa Power Shower'dan ses geldiğini) onaylayın.

  - 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. Hiçbir kızartma kabında hava kabarcıkları görülmemelidir (veya varsa Power Shower'dan ses gelmemelidir).

  - 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 kızartma yağının kızartma kabına geri döndüğünü onaylayın (kızartma yağındaki kabarcıklar veya Power Shower bulunan ünitelerde Power Shower'dan

gelen yağın kesilmesi ile anlaşılır). Yağ iade kolunu OFF (Kapalı) konumuna getirin. Kızartma kabı en geç 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar.

PRO H55 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
BÖLÜM 6: OPERATÖR SORUN GİDERME

6.1 Giriş

Bu bölümde ekipmanınızın kullanılması esnasında karşılaşılabilecek bazı sorunları çözmenizi sağlayacak kolay referans bilgiler yer almaktadır. Aşağıdaki sorun giderme bilgileri ekipmanınızla 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 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.

Bu bölümde tavsiye edilen sorun gidermeye yönelik uygulamalardan bazıları şüphe duyulan bileşenlerin çıkarılmasını ve çalıştıkları bilinen yedekleriyle değiştirilmesini içerebilir. Bu gibi durumlarda özel talimatlar için Bölüm 6.6'ya başvurun.

Önerilen eylemi yapmakta şüphe duyuyorsanız yardım için Frymaster Teknik Servis Departmanı veya yerel Frymaster Fabrika Yetkili Servisini aramaktan çekinmeyin.

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

- **Elektrik kablolarının takılı ve devre kesicilerin açık olduğundan emin olun.**
- **Gaz hattı çabuk bağlantı kesme parçalarının uygun şekilde bağlandığından emin olun.**
- **Tüm gaz hattı kesme vanalarının açık olduğunu onaylayın.**
- **Kızartma kabı boşaltma vanalarının tamamen kapalı olduğunu kontrol edin.**

⚠ TEHLİKE

Sıcak yağ ciddi yanıklara neden olabilir. Asla içinde sıcak kızartma yağı bulunduğunda cihazı taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak kızartma yağı 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 Computer Magic III.5, Sepet Kaldırma Zamanlayıcısı veya Dijital Denetleyiciye Sahip Fritözlerde Sorun Giderme

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Bilgisayar veya denetleyicide görüntü yok.	A. Bilgisayar açılmamış.	A. Denetleyiciyi açmak için ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesine basın.
	B. Fritöze güç gitmiyor.	B. Fritöz fişinin takılı olduğundan ve devre kesicinin açık olmadığından emin olun.
	C. Bilgisayar/denetleyici kablo tertibatı hasar görmüş.	C. Uygunsa çalıştığı bilinen bir tertibatı deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yeni tertibat sipariş edin.
	D. Bilgisayar/denetleyici arızalı.	D. Varsa çalıştığı bilinen bir bilgisayar/denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.
Ekranda alarmla birlikte Prob mesajı görüntüleniyor.	Bilgisayar/denetleyici kablo tertibatı veya iletkenler hasar görmüş.	Uygunsa çalıştığı bilinen bir tertibatı deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yeni tertibat sipariş edin.
Ekranda alarmla birlikte HELP mesajı görüntüleniyor. Sıcaklık göstergesi açık fakat ocak ateşlenmiyor.	A. Boşaltım vanası tamamen kapatılmamış.	A. ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesini kapatın, boşaltım vanalarını tamamen kapatın ve ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesini açın.
	B. Gaz vanası açılmamış.	B. Gaz vanasını **ON** (Açık) konumuna getirin.
	C. Elle gaz kesme vanası kapanmış.	C. İçerideki tüm elle kapama vanalarının açık olduğunu kontrol edin. Ana gaz kesme vanasının açık olduğunu kontrol edin.
	D. Gaz hattına uygunsuz şekilde bağlanmış çabuk bağlantı kesme tertibatı.	D. Esnek gaz hattındaki çabuk bağlantı kesme tertibatının fritöze sıkı şekilde bağlandığından emin olun.

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
	E. Tıkanmış veya arızalı hava üfleyici.	E. Hava üfleyicinin çalışıp çalışmadığına bakın. Çalışmıyorsa FYSM'yi arayın. Hava üfleyici çalışıyorsa Bölüm 5'teki talimatlara göre temizleyin ve ayarlayın.
Ekranda Lo mesajı görüntüleniyor, sıcaklık göstergesi açılıp kapanıyor ancak ocaklar ateşlenmiyor ve üfleyici çalışmıyor.	A. Bilgisayar/denetleyici arızalı.	A. Varsa çalıştığı bilinen bir bilgisayar/denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.
	B. Bilgisayar/denetleyici kablo tertibatı hasar görmüş.	B. Uygunsa çalıştığı bilinen bir tertibatı deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yeni tertibat sipariş edin.
Fritöz erime döngüsünden yavaş çıkıyor. Erime döngüsünden çıktıktan sonra ekranda HELP mesajı görüntüleniyor	Kirli veya tıkanmış hava üfleyici.	Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin ve ayarlayın.
Fritöz normal çalışıyor ancak pişirme esnasında toparlanma yavaş.	Kirli veya tıkanmış hava üfleyici.	Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin ve ayarlayın.
Fritöz normal çalışıyor ancak ocaklar ateşlendiğinde patlama sesi geliyor.	A. Kirli veya tıkanmış hava üfleyici.	A. Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin ve ayarlayın.
	B. Kirli veya tıkanmış gaz vanası havalandırma tüpü (yalnızca CE harici fritözler).	B. Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin.
	C. Arızalı hava üfleyici.	C. Üfleyici hızlanmakta gecikiyorsa FYSM'yi arayın.
Ekranda HELP mesajı beliriyor ancak fritöz normal çalışıyor (yanlış alarm).	Bilgisayar/denetleyici arızalı.	Varsa çalıştığı bilinen bir bilgisayar/denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.
Bilgisayar program moduna girmiyor veya bazı düğmeler etkinleşmiyor.	Bilgisayar/denetleyici arızalı.	Varsa çalıştığı bilinen bir bilgisayar/denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Sıcaklık göstergesi açık ve üfleyici çalışıyor ancak ocaklar ateşlenmiyor.	Arayüz kartında veya ateşleme modülünde sigorta atmış.	Sigortayı değiştirin.
İlk başlangıcın ardından sıcaklık göstergesi kapanıyor. Ekranda HI veya HOT mesajı görüntülenirken alarm çalıyor.	Bilgisayar/denetleyici arızalı.	Varsa çalıştığı bilinen bir bilgisayar/denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.

6.3 Katı Hal (Analog) Denetleyiciye Sahip Fritözlerde Sorun Giderme

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Güç düğmesi ON (Açık) konumunda ancak fritöz ısınmıyor.	A. Fritöze güç gitmiyor.	A. Fritöz fişinin takılı olduğundan ve devre kesicinin açık olmadığından emin olun.
	B. Denetleyici kablo tertibatı hasar görmüş.	B. Uygunsa çalıştığı bilinen bir tertibatı deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yeni tertibat sipariş edin.
	C. Denetleyici arızalı.	C. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.
Güç ışığı yanıyor, sorun ışığı yanıyor, ısınma modu ışığı yanmıyor.	Denetleyici kablo tertibatı hasar görmüş.	Uygunsa çalıştığı bilinen bir tertibatı deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yeni tertibat sipariş edin.
Güç ışığı yanıyor, sorun ışığı yanıyor, ısınma modu ışığı yanıyor. Ocaklar ateşlenmiyor.	A. Boşaltım vanası tamamen kapatılmamış.	A. ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesini kapatın, boşaltım vanalarını tamamen kapatın ve ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesini açın.
	B. Gaz vanası açılmamış.	B. Gaz vanasını **ON** (Açık) konumuna getirin.
	C. Elle gaz kesme vanası kapanmış.	C. İçerideki tüm elle kapama vanalarının açık olduğunu kontrol edin. Ana gaz kesme vanasının açık olduğunu kontrol edin.

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
	D. Gaz hattına uygunsuz şekilde bağlanmış çabuk bağlantı kesme tertibatı.	D. Esnek gaz hattındaki çabuk bağlantı kesme tertibatının fritöze sıkı şekilde bağlandığından emin olun.
	E. Tıkanmış veya arızalı hava üfleyici.	E. Hava üfleyicinin çalışıp çalışmadığına bakın. Çalışmıyorsa FYSM'yi arayın. Hava üfleyici çalışıyorsa Bölüm 5'teki talimatlara göre temizleyin ve ayarlayın.
Isınma modu ışığı normal olarak yanıp sönüyor. Üfleyici çalışmıyor ve ocaklar ateşlenmiyor.	A. Denetleyici arızalı.	A. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.
	B. Denetleyici kablo tertibatı hasar görmüş.	B. Uygunsa çalıştığı bilinen bir tertibatı deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yeni tertibat sipariş edin.
Fritöz erime döngüsünden yavaş çıkıyor. Isınma modu ışığı yanıyor. Erime döngüsünden çıktıktan sonra sorun ışığı yanıyor.	Kirli veya tıkanmış hava üfleyici.	Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin ve ayarlayın.
Fritöz normal çalışıyor ancak pişirme esnasında toparlanma yavaş.	Kirli veya tıkanmış hava üfleyici.	Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin ve ayarlayın.
Fritöz normal çalışıyor ancak ocaklar ateşlendiğinde patlama sesi geliyor.	A. Tıkanmış hava üfleyici.	A. Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin ve ayarlayın.
	B. Kirli veya tıkanmış gaz vanası havalandırma tüpü (yalnızca CE harici fritözler).	B. Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin.
	C. Arızalı hava üfleyici.	C. Üfleyici hızlanmakta gecikiyorsa FYSM'yi arayın.
Isınma modu ışığı yanıyor ve üfleyci çalışıyor ancak ocaklar ateşlenmiyor.	Arayüz kartında veya ateşleme modülünde sigorta atmış.	Sigortayı değiştirin.
Isınma modu ışığı normal şekilde yanıp sönüyor ve	A. Denetleyici arızalı.	A. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
fritöz normal şekilde çalışıyor ancak sorun ışığı sürekli yanıyor (yanlış alarm).	B. Denetleyici kablo tertibatı hasar görmüş.	B. Uygunsa çalıştığı bilinen bir tertibatı deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yeni tertibat sipariş edin.
Güç düğmesi OFF (Kapalı) konumdayken ısınma modu ışığı yanıyor. İlk kurulumun ardından sorun ışığı yanana dek fritöz ısınmaya devam eder. Kızartma kabı sıcaklığı 210°C'nin üzerinde.	Denetleyici arızalı.	Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Fritöz sorunsuz çalışırsa FYSM'den yenisini sipariş edin.

6.4 Dahili Filtreleme Sistemi Sorunlarını Giderme

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Pompa çalışmıyor. **VEYA** **Pompa filtrelemeyi kesiyor.**	A. Motor aşırı ısındığında aşırı ısınma düğmesi atar. ***Test***: Pompa filtreleme esnasında özellikle birkaç defa filtreleme döngüsünün ardından aniden durduysa pompa motoru büyük olasılıkla aşırı ısınmıştır. Filtre kolunu OFF (Kapalı) konumuna alın, 45 dakika pompanın soğumasını bekleyin ve pompa motoru üzerindeki sıfırlama düğmesine basın. Pompayı çalıştırmayı deneyin.	A. Pompa aşırı ısınma düğmesinin atmasının ardından normal şekilde çalışırsa pompa aşırı ısınmıştır. Kızartma yağını her zaman pişirme sıcaklığında veya yakınında filtreleyin. İki kızartma kabını filtrelemesinin ardından pompa motorunun on dakika soğumasını bekleyin. Filtreler arasındaki filtre kağıdını kontrol edin. Büyük boyutta tortu varsa kağıdı değiştirin.
	B. Filtre kolu mikro düğmesi arızalı. ***Test***: Bu çok kaplı bir fritöz ise pompayı farklı bir kolla çalıştırmayı deneyin. Pompa çalışırsa mikro düğme hizalı değildir yada arızalıdır. Kol ON (Açık) konumuna alındığında mikro düğme üzerindeki kola düğmeye doğru sıkıca basılması gerekir. Bu durumda düğme arızalıdır. Değilse düğme gevşektir ve/veya hizada değildir.	B. Düğme gevşekse düğmeyi tutan somun ve cıvataları sıkın, kol ON (Açık) konumuna alındığında mikro düğme üzerindeki kola düğmeye doğru sıkıca basılması gerekir. Düğme çalışmazsa FYSM'yi arayın.

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
(Önceki sayfadan devam.)	C. Pompa tıkanmış. ***Test***: Boşaltım vanasını kapatın. Filtre kolunu OFF (Kapalı) konumuna alın, 45 dakika pompanın soğumasını bekleyin ve pompa motoru üzerindeki sıfırlama düğmesine basın. Filtre kabını üniteden çekin ve pompayı çalıştırın. Pompa motoru çalıştıktan sonra duruyorsa pompa tıkanmıştır.	C. Pompa tıkanıklığının nedeni yanlış boyutta veya yanlış yerleştirilmiş filtre kağıdı ve kırıntı ızgarasının kullanılmaması nedeniyle pompanın içinde tortu oluşmasıdır. Tıkanıklığı temizlemesi için FYSM'yi arayın. Filtre kağıdının uygun boyutta ve uygun şekilde takılmış olduğundan ve kırıntı ızgarasının kullanıldığından emin olun.
Pompa çalışmaya başlıyor ancak aktarım başlamıyor veya çok yavaş.	A. Kızartma yağı filtreleme için çok soğuk.	A. Uygun bir filtreleme için yağın 177ºC 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.
	B. Yanlış kurulmuş veya hazırlanmış filtre kabı bileşenleri. ***Test***: Boşaltım vanasını kapatın. Filtre kolunu OFF (Kapalı) konumuna alın, filtre kabını (ve varsa Power Shower'ı) üniteden çekin. Filtre kolunu ON (Açık) konumuna getirin. Yağ iade (veya Power Shower) bölümünden güçlü bir hava akımı geliyorsa sorun filtre kabı bileşenlerindedir.	B. Filtre kabından yağı boşaltın ve filtre kağıdını değiştirin ve filtre ızgarasının kağıdın ***altında*** olduğundan emin olun. C. Bu işlem sorunu gidermezse büyük olasılıkla filtre emme tüpü tıkanmıştır. İnce, esnek bir tel kullanarak tıkanıklığı giderin. Tıkanıklığı gideremezseniz FYSM'yi arayın.

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Power Shower düzgün çalışmıyor.	A. Power Shower'da delikler tıkanmış veya katı yağ topaklanması. ***Test***: Çerçevenin etrafındaki deliklerden değil, Power Shower contasından fışkıran yağa bakın. Yağ fışkırıyorsa Power Shower tıkanmıştır.	A. Kılavuzun 5. Bölümüne göre Pwer Shower'ı temizleyin ve ayarlayın.
	B. Power Shower'da kayıp/eskimiş yuvarlak contalar ve contalar.	B. Tüm yuvarlak contaların ve contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.
(Önceki sayfadan devam.)	C. Filtre kabında kağıt yok. (Bu durum yağ iade hatlarında çok fazla basınca neden olur ve Power Shower'dan güçlü akım geçmesine ve contadan yağ fışkırmasına yol açar).	C. Filtre kağıdının filtre kabına uygun şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.

6.5 Sepet Asansörü Sorunlarını Giderme

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Sepet kaldırma hareketi sarsıntılı ve/veya sesli.	Sepet kaldırma çubuklarının yağlanması gerek.	Sepet kaldırma çubuklarını Lubriplate™ veya benzeri açık beyaz gresle yağlayın.

6.6 Denetleyici veya Denetleyici Kablo Tertibatını Değiştirme

1. Fritözü elektrik kaynağından sökün. Denetleyici kenarı üst ve attan tırnaklarla tutuludur. Alt tırnaklardan kurtarmak için kenarı yukarı doğru kaydırın. Ardından üst tırnaklardan kurtarmak için aşağı doğru kaydırın. Denetleyiciyi denetleyici panel çerçevesine tutturan iki vidayı sökün. Paneli menteşelerinden destek alacak şekilde yukarıdan aşağıya doğru bırakın.

2. Kablo tertibatını denetleyicinin arkasından sökün ve tertibatı değiştiriyorsanız arayüz kartından sökün.

3. Topraklama kablosunu denetleyiciden sökün ve denetleyiciyi kontrol paneli çerçevesindeki menteşelerden kaldırarak çıkarın.

4. Yeni bir denetleyici veya kablo tertibatı takarken işlemleri ters yönde tekrarlayın.

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) 1-318-219-7140 FAKS (Teknik Destek) 1-318-219-7135

SERVİS YARDIM HATTI
1-800-551-8633

ABD'de Basildi
Türkçe

819-6294
EYLÜL 2005