



Performance Pro Serisi Gazlı Fritöz Model 35 & 45 Kurulum ve Kullanma Kılavuzu



Frymaster®



CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

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

24-Saat Hizmet Yardım Hattı 1-800-551-8633

NİSAN 2007

* 8196326 *

Türkçe / Turkish

UYARI

GARANTİ SÜRESİ DAHİLİNDE MÜŞTERİ BU CİHAZ İÇİN BELİRLENMEYEN YENİ VEYA DOĞRUDAN FRYMASTER/DEAN 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/DEAN 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 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. Yalnızca kalifiye servis personeli bu cihazı fabrika yapılandırmasından, gaz kullanılacak şekilde dönüştürebilir.

⚠ TEHLİKE

Fritöz üzerinde sabit olan hiçbir malzeme fritözün herhangi bir yere sığması için değiştirilmemeli veya sökülmemelidir. Sorunuz mu var? Frymaster/DEAN Servis Yardım Hattı 1-800-5518633'ü arayın.

⚠ TEHLİKE

Gaz hattı bağlantısına yüklenmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmış olmalıdır. Ayaklı tek fritözler demir şeritler kullanılarak sabitlenmelidir. Tekerlekli tüm fritözler zincir tutucular kullanılarak sabitlenmelidir. Esnek bir gaz hattı kullanılıyorsa fritöz kullanımında olduğunda ek bir kısıtlayıcı kablo bağlı olmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Bu fritözün ön kısmındaki çıkıntı basamak değildir. Fritözün 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 kaçağının olduğunu belirlemesi durumunda takip edilmesi gereken talimatlar gözle görülebilecek bir yerde bulundurulmalıdır. Bu bilgi yerel gaz şirketi veya gaz tedarikçisinden edinilebilir.

⚠ 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 vurmamak şeridin şeklini bozar ve yerine uyumunu olumsuz şekilde etkiler. Sıkı bir şekilde uyum amacıyla tasarlanmıştır ve yalnızca temizlik amacıyla yerinden çıkarılmalıdır.



Performance Pro Serisi Gazlı Fritöz Model 35 & 45 Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
Bölüm 1: Giriş.....	1-1
Bölüm 2: Kurulum Talimatları.....	2-1
Bölüm 3: Kullanım Talimatları.....	3-1
Bölüm 4: Filtreleme Talimatları.....	4-1
Bölüm 5: Koruyucu Bakım.....	5-1
Bölüm 6: Operatör Sorun Giderme.....	6-1

PERFORMANCE PRO SERİSİ GAZLI FRİTÖZ MODEL 35 & 45

BÖLÜM 1: GENEL BİLGİ

1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik

Pro Serisi Gazlı Fritöz'ün tüm AB ülkelerinde satışı ve kurulumu Avrupa Birliği tarafından kabul edilmiştir.

Bu kılavuz Avrupa Birliği dahil İngilizce konuşulan ülkelerde satılan tüm Performance Pro Serisi Atmosferik Gazlı Fritözler için kullanılabilir ve geçerlidir. Bu kılavuzda verilen talimatlar ile bilgiler ve yerel veya ulusal kanunlar arasında uyumsuzluk olduğunda kurulum ve kullanım ekipmanın kurulumunun yapıldığı ülkedeki kanunlara uygun bir şekilde 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 erişiminiz yoksa 1-800-551-8633 veya 1-318-865-1711 numaralı telefondan Frymaster Servis Departmanı ile irtibata geçin.

Parça siparişi esnasında aşağıdaki bilgiler talep edilmektedir:

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

Yerel FSYM/Dağıtıcınız ile irtibata geçerek servis bilgisini elde edebilirsiniz. Ayrıca 1-800-551-8633 veya 1-318-865-1711 numaralı telefonlardan Frymaster Servis Departmanını arayarak servis isteyebilirsiniz. Servis talebi esnasında lütfen 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 kutucuklarında *sisteminizde bozukluğa yol açabilecek* eylemler ve durumlar hakkında bilgiler bulunmaktadır.

UYARI

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

TEHLİKE

TEHLİKE kutucuklarında *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.	14" W.C.
	1.49 kPa	3.49 kPa
	14.68 mbar	34.72 mbar
LP	11" W.C.	14" W.C.
	2.74 kPa	3.49 kPa
	27.28 mbar	34.84 mbar

1.5 Cihaz Tanımı

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

Kızartma kapları kaynaklı, ağır kalibre soğuk haddeli çelik beya paslanmaz çelikten üretilmiştir. Isıtma işlemi kızartma kabının alt kenarının etrafındaki seramik hedeflere odaklanmış çoklu gaz jetlerinden oluşan ocak tertibatı ile gerçekleştirilir. Ocak tertibatı doğalgaz, propan gazı veya üretilmiş gaz kullanmak üzere yapılandırılabilir. Kızartma kabı manuel bir küresel vana yardımıyla boşaltılır.

Performance Pro Serisi fritözlerde tutarlı sıcaklık kontrolü için bir termostat probu bulunmaktadır. Prob çok miktarda ürün yüklenmesi durumunda değişikliklere çabuk yanıt vermesi ve en kesin sıcaklık ölçümünü sağlaması için kızartma kabının merkezine yerleştirilmiştir. 45-model ailesindeki fritözlerde çift bölmeli (ortadan bölünmüş) kızartma kapları bulunabilir. Çift bölmeli kızartma kabının her bölmesinde kendisine ait sıcaklık probu bulunmaktadır.

Performance Pro Serisindeki controller satın alınan model ve konfigürasyona göre değişiklik göstermektedir. Kontrol seçeneklerinde termostat kontrolleri, katı hal (analog) kontroller, dijital kontroller veya Computer Magic III bilgisayarları bulunabilir. Tüm modellerde kontrol seçeneklerinin tümü bulunmayabilir. Ekipmanınız ile birlikte verilen Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzunda her denetleyici hakkında detaylı bilgi bulabilirsiniz.

Performance Pro Serisi fritözlerine ocağı kontrollü bir şekilde açıp kapayan isteğe bağlı erime döngüsü özelliği eklenebilir. Erime döngüsü özelliği katı yağ kullanırken için kavrumayı ve kızartma kabının dengesiz bir şekilde ısınmasını önlemek için tasarlanmıştır.

Bu serideki fritözler pilot ateşleme veya elektronik ateşleme özelliği ile donatılabilir. Elektronik ateşleme ve/veya elektrik kontrolleri ile yapılandırılan ve dahili filtreleme sistemine sahip tüm fritözler harici AC elektrik kaynağı kullanımını gerektirir. Üniteler 100V ile 240V arası voltaja göre yapılandırılabilir.

Dahili filtreleme sistemine sahip fritözler montajı tamamlanmış halde nakliye edilir. Dahili filtreleme sistemine sahip olmayan fritözlere kullanım yerinde ayak veya isteğe bağlı tekerlekler takılmalıdır. Tüm fritözler standart aksesuar paketi ile gönderilir. Nakliye öncesinde her fritöz fabrikada ayarlanır, test edilir ve incelenir.

Model Tanımları

Fritöz modellerindeki ilk fark kızartma kabının boyutudur.

- **35** modellerinde 14 – 18 kg arası kızartma yağı veya katı yağ kapasitesine sahip ve düşük hacimli her amaçlı kızartma için kullanılan kızartma kabı bulunmaktadır.
- **45** modellerinde 18 – 22 kg arası kızartma yağı veya katı yağ kapasitesine sahip ve yüksek hacimli galeta unu kullanılmayan ürünlerin kızartılması için kullanılan kızartma kabı bulunmaktadır.

Performace Pro serisindeki fritözlerde sepet asansörü (**BL** harfleri ile tanımlanır) ve dahili filtreleme sistemi bulunabilir. **PMJ** ile tanımlanan fritözlerde dahili filtreleme bulunmamaktadır. **FPP** ile tanımlanan fritözlerde ise en soldaki iki **fritözün** altında dahili filtreleme sistemi bulunur. **FMP** ile tanımlanan fritözlerde en soldaki iki **istasyon** ve tutma istasyonunun altında dahili filtreleme sistemi bulunur. Tutma istasyonu grupta herhangi bir konumda olabilir.

35 Model Ailesi		
Model	Dahili Filtreleme	Kontroller (Not: Millivolt kontrolleri harici güç gerektirmez.)
PMJ*35†	Yok	Millivolt. Kapı içerisinde termostat düğmesi.
PMJ*35G†	Yok	Millivolt. Kontrol panelinde termostat düğmesi.
PMJ*35GBL†	Yok	Millivolt. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü ile birlikte termostat düğmesi.
PMJ*35E	Yok	Elektrikli. Kontrol panelinde ON/OFF (Açma/Kapama) düğmeli, Katı Hal Denetleyicisi veya Dijital Denetleyicili termostat düğmesi.
PMJ*35EC	Yok	Elektrikli. CM III Bilgisayar.
PMJ*35EBL	Yok	Elektrikli. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü ve ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi veya Sepet Asansör Zamanlayıcılı termostat düğmesi.
PMJ*35EBLC	Yok	Elektrikli. CM III Bilgisayar.
PMJ*35EBLM	Yok	Elektrikli. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü, ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri ile termostat düğmesi.
PMJ*35EM	Yok	Elektrikli. Kontrol panelinde ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri ile termostat düğmesi.
FMP*35 veya FPP*35	Var	Millivolt. Kontrol panelinde termostat düğmesi. (Filtre için harici güç kaynağı gerekir.)
FMP*35E veya FPP*35E	Var	Elektrikli. Kontrol panelinde ON/OFF (Açma/Kapama) düğmeli, Katı Hal Denetleyicisi veya Dijital Denetleyicili termostat düğmesi.
FMP*35EC veya FPP*35EC	Var	Elektrikli. CM III Bilgisayar.
FMP*35EBL veya FPP*35EBL	Var	Elektrikli. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü ve ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi veya Sepet Asansör Zamanlayıcılı termostat düğmesi.
FMP*35EBLC veya FPP*35EBLC	Var	Elektrikli. CM III Bilgisayar.
FMP*35EBLM veya FPP*35EBLM	Var	Elektrikli. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü, ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri ile termostat düğmesi.
FMP*35EM veya FPP*35EM	Var	Elektrikli. Kontrol panelinde ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri ile termostat düğmesi.

* Gruptaki fritöz sayısını girin (örneğin bir PMJ135'te bir fritöz bulunur, bir PMJ235 veya FPP235'te iki fritöz vardır; bir FMP135'te bir fritöz ve bir tutma istasyonu varken bir FMP235'te iki fritöz ve bir tutma istasyonu yer alır. FPP135 bulunmamaktadır).

† Yalnızca pilot ateşlemeli mevcuttur.

45 Model Ailesi		
Model	Dahili Filtreleme	Kontroller (Not: Millivolt kontrolleri harici güç gerektirmez.)
PMJ*45†	Yok	Millivolt. Kapı içerisinde termostat düğmesi.
PMJ*45G†	Yok	Millivolt. Kontrol panelinde termostat düğmesi.
PMJ*45GBL†	Yok	Millivolt. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü ile birlikte termostat düğmesi.
PMJ*45E	Yok	Elektrikli. Kontrol panelinde ON/OFF (Açma/Kapama) düğmeli, Katı Hal Denetleyicisi veya Dijital Denetleyicili termostat düğmesi.
PMJ*45EC	Yok	Elektrikli. CM III Bilgisayar.
PMJ*45EBL	Yok	Elektrikli. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü ve ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi veya Sepet Asansör Zamanlayıcılı termostat düğmesi.
PMJ*45EBLC	Yok	Elektrikli. CM III Bilgisayar.
PMJ*45EBLM	Yok	Elektrikli. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü, ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri ile termostat düğmesi.
PMJ*45EM	Yok	Elektrikli. Kontrol panelinde ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri ile termostat düğmesi.
FMP*45 veya FPP*45	Var	Millivolt. Kontrol panelinde termostat düğmesi. (Filtre için harici güç kaynağı gerekir.)
FMP*45E veya FPP*45E	Var	Elektrikli. Kontrol panelinde ON/OFF (Açma/Kapama) düğmeli, Katı Hal Denetleyicisi veya Dijital Denetleyicili termostat düğmesi.
FMP*45EC veya FPP*45EC	Var	Elektrikli. CM III Bilgisayar.
FMP*45EBL veya FPP*45EBL	Var	Elektrikli. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü ve ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi veya Sepet Asansör Zamanlayıcılı termostat düğmesi.
FMP*45EBLC veya FPP*45EBLC	Var	Elektrikli. CM III Bilgisayar.
FMP*45EBLM veya FPP*45EBLM	Var	Elektrikli. Kontrol panelinde basma butonlu sepet asansör kontrolü, ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri ile termostat düğmesi.
FMP*45EM veya FPP*45EM	Var	Elektrikli. Kontrol panelinde ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri ile termostat düğmesi.

* Gruptaki fritöz sayısını girin (örneğin bir PMJ145'te bir fritöz bulunur, bir PMJ245 veya FPP245'te iki fritöz vardır; bir FMP145'te bir fritöz ve bir tutma istasyonu varken bir FMP245'te iki fritöz ve bir tutma istasyonu yer alır. FPP145 bulunmamaktadır).

† Yalnızca pilot ateşlemeli mevcuttur.

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 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü

Frymaster ekipmanınız fabrikadan gönderilmeden önce dikkatli bir şekilde incelenmiş ve ambalajlanmıştır. Sevkiyat 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 sevkiyat faturasına yansıtıldığı ve teslimatı yapan kişi tarafından imzalandığından emin olun.
3. **Gizli kayıp veya hasar** ekipmanın paketinden çıkarıldıktan sonra tespit edildiyse, sevkiyat şirketi veya taşıyıcı şirket **derhal** aranmalıdır. Gizli hasar talebi teslimat tarihinden itibaren 15 gün içerisinde yapılmalıdır. Nakliye konteynirinin teftiş için saklandığından emin olun.

Frymaster TAŞIMA ESNASINDA OLUŞAN HASAR VEYA KAYIPLARDAN SORUMLU DEĞİLDİR.

PERFORMANCE PRO SERİSİ GAZLI FRİTÖZ MODEL 35 & 45

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, lisanslı 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 uyumsuzluk olduğunda kurulum ve kullanım ekipmanın kurulumunun yapıldığı ülkedeki kanun veya düzenlemelere uygun bir şekilde gerçekleştirilmelidir.

⚠ TEHLİKE

Bina yasaları sıcak yağ/katı 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 **Sevkiyat 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.

FRİTÖZÜNÜZÜN VERİMLİ VE SORUNSUZ KULLANIMI İÇİN UYGUN KURULUM ŞARTTIR. BU CİHAZ ÜZERİNDE YETKİSİZ KİŞİLERCE YAPILAN HER TÜRLÜ DEĞİŞİKLİK FRYMASTER GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

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

AÇIKLIK VE HAVALANDIRMA

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

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.

Fritözün verimli olarak çalışabilmesi için dikkat edilmesi gereken konulardan biri de havalandırma. Fritözün alev alabilen ürünler kaldırıldıktan sonra kurulduğundan ve mutfak havalandırma sisteminin ocağın düzgün şekilde 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 nesnelere uzak tutulmalıdır.

Fritözler yeterli hava desteği ve havalandırmanın olduğu alanlara kurulmalıdır. Fritözün baca çıkışı ile havalandırma filtre kutusunun alt kenarı arasında yeterli mesafe bulunmalıdır. Filtreler 45 derece 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.*

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 sahipse, 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 valfini OFF konumuna alın. Elektrik kesintisi esnasında bu cihazı çalıştırmayın.

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.

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

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.

2.2 Tekerlek/Ayak Kurulumu

TEHLİKE

Bu cihazı tekerlek veya ayaklar olmadan KURMAYIN.

Sipariş edilen yapılandırmaya bağlı olarak fritöz tekerlek veya ayaklar takılı olmadan gönderilebilir. Tekerlek veya ayaklar takılı ise bu bölümü geçip Bölüm 2.3 Bağlantı Öncesi Hazırlıklar'a geçebilirsiniz.

Fritözünüze 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 kızartma istasyonu bacasının 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 uygun şekilde monte etmek için tekerlek/ayak ile birlikte gönderilen talimatları takip edin.



TEHLİKE

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

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 filtrenin alt kenarı arasında 600 mm mesafe bırakılmasını tavsiye eder.

Tekerlekli fritözlerde dahili seviyelendirme 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.
 - Termostat kontrollerine sahip fritözlerde güç ve sıcaklık ışıklarının yandığını kontrol edin.
 - Bilgisayar veya dijital ekranlara sahip fritözlerde ekranda *CYCL* mesajının görüntülediğine bakın.
 - c. Fritözün güç düğmesini **OFF** (Kapalı) konumuna getirin. Güç ve sıcaklık ışıklarının söndüğünü veya ekranın kapandığını onaylayın.
5. Fritözü çabuk bağlantı kesme cihazına 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:

Model	Model 35			Model 45		
	G20	G25	G31	G20	G25	G31
Gaz Türü						
Basınç (mbar)¹	20	20-25	37-50	20	20-25	37-50
Boru Boyutu	1,70	1,70	1,05	1,40	1,40	0,86
Boru Sayısı	9	9	9	18	18	18
Manifold Basıncı	9	13,5	22,5	7,5	10	20,6
Hava Akışı (m³/H)	2,50	3,06	1,51	3,10	3,58	1,80

¹(mbar) = 10,2 mm CE

Gaz	Minimum	Maksimum
Doğalgaz	6" W.C.	14" W.C.
	1.49 kPa	3.48 kPa
	14.93 mbar	34.84 mbar
LP	11" W.C.	14" W.C.
	2.74 kPa	3.48 kPa
	27.37 mbar	34.84 mbar

7. Dahili filtreleme sistemi ve/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 olursa fritöz gaz tüplerine ve gaz vanalarına zarar vermemek için fritöz ile gaz hattı arasındaki bağlantıyı kesin.

Performance Pro Serisi Atmosferik gazlı fritözler (J1C Serisi hariç) aşağıdaki Tablo 3'te bulunan ülkeler için CE işareti almıştır, ayrıca tabloda gaz kategorileri de verilmiştir.

Ülke	Kategori	Gaz	Basınç (m bar)
BE	I2E+(S)	G20/G25	20/25
	I3P	G31	37
DE	I2 ELL	G20/G25	20
	I3P	G31	50
DK-GR-IT	I2 H	G20	20
FR	II2Esi3P	G20/G25	20/25
		G31	37 ET 50
LU	I2E	G20/G25	20/25
ES	II2H3P	G20	20
		G31	37 ET 50
NL	II2L3P	G25	25
		G31	50
IE-PT-GB	II2H3P	G20	20
		G31	37

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. Minimum bağlantı tesisatı boyutları için Tablo 4'e bakınız.

Gaz	Tek Ünite	2 - 3 Ünite	4 Ünite*
Doğalgaz	19 mm	25 mm	33 mm
Propan	13 mm	19 mm	25 mm
Üretilmiş	25 mm	33 mm	38 mm

* 6 m ve/veya 4 bağlantı veya dirsekten daha fazla mesafeler için bağlantıyı bir boru boyutuna göre artırın.

CE Standardı

CE düzenlemeleri fritöz başına her 1 kW'ta 2m³/sa hava akımı gerektirir. (kW oranı için kapıda bulunan kategori plakasına bakın.)

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 PST567 bunlardan biridir.) Macunu ilk iki dişe TATBİK ETMEYİN. Bileşenin ilk iki dişe tatbik edilmesi halinde macunun bir kısmı gaz hattına girer ve ocak boruları ve/veya kontrol vanasını tıkar.

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

⚠ TEHLİKE

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

Kaçığı 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.

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 tablolar uygun ocak manifold basınçlarını göstermektedir:

Gaz	Model 35 Basıncı (mbar)	Model 45 Basıncı (mbar)
Doğalgaz Lacq (G20) 20 mbar altı	9	7,5
Doğalgaz Gronique (G25) 25 mbar altı	13,5	10
Doğalgaz Gronique (G20) 20 mbar altı	13,5	10
Propan (G31) 37 veya 50 mbar altı	22,5	20,6

Gaz	Model 35 Basıncı (mbar)	Model 45 Basıncı (mbar)
Doğalgaz Lacq (G20) 20 mbar altı	9	7,5
Doğalgaz Gronique (G25) 25 mbar altı	9	7
Doğalgaz Gronique (G20) 20 mbar altı	9	10
Propan (G31) 37 veya 50 mbar altı	22,5	20,6

Gaz	Basıncı
Doğalgaz	3" W.C. 0.73 kPa
LP	8.25" W.C. 2.5 kPa

5. Bilgisayarda programlanan termostat kalibrasyonu ve sıcaklığı kontrol edin.
- Termostat kontrollü üniteler için Bölüm 5'teki Termostat Kalibrasyon talimatlarına bakın.
 - Diğer tür denetleyicilere sahip üniteler için ekipmanınız ile birlikte verilen denetleyicinizin programlama ve kullanım talimatlarının bulunduğu Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzu'nun uygun bölümüne bakın.

2.5 Bir Başka Gaz Türüne Dönüştürme

Fritözünüz fabrikada doğalgaz veya Propan (LP) gaz kullanmak üzere yapılandırılmıştır.

Bir gaz türünden diğerine geçiş yaparsanız, gaz dönüşüm kiti Fabrika Yetkili Servis Merkezi teknisyeni tarafından takılmalıdır.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Uygun dönüşüm kiti 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 Gaz Dönüşüm Talimatları

1. G20 ile G25 türü Doğalgaz arasında gaz basıncını regülatörde ayarlayın. (CE Standardı Ocak Manifoldu Gaz Basınç Kartına bakın.) Boruyu veya pilotu değiştirmeyin.
2. 2. gaz ailesi (G20 veya G25) ile 3. gaz ailesi (G31 Propan) arasında:
 - a. Boruları değiştirin.
 - b. Pilotu değiştirin.
 - c. Gaz vanası regülatörünü veya gaz vanasını değiştirin.
 - d. 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.
4. Hedef dili değişirse etiketleri değiştirin. Etiket kiti için yerel servisinizi veya mutfak ekipman tedarikçisini arayın. Referans dili etiketin köşesindedir.

Aşağıdaki CE gaz dönüşüm bileşenleri ve kitlerini FYSM'den bulabilirsiniz.

Yalnızca Model 35: Model 35 için için CE dönüşüm kiti bulunmamaktadır. Honeywell G31 (propan) gaz vanaları G20 ve G25 (doğalgaz) gazları için değiştirilebilir ancak G20 ve G25 gaz vanaları G31 için değiştirilemez. Bu nedenle G20 veya G25 gazından G31 gazına dönüş yapılıyorsa, pilot ve borulara ilaveten gaz vanası da değiştirilmelidir. Aşağıdaki tabloda bir gaz ailesinden diğerine dönüşüm için gerekli parçalar bulunmaktadır.

Propandan (G31) Doğalgaza (G20/G25)

Yalnızca regülatör: P/N 810-1292

Pilot, regülatör ve boru kitleri:

P/N 826-1203 (**Model 45**)

Doğalgazdan (G20/G25) Propana (G31)

Yalnızca regülatör: P/N 810-1292

Pilot, regülatör ve boru kitleri:

P/N 826-1202 (**Model 45**)

2. Aileden (G20/G25) 3. Aileye (G31)	3. Aileden (G31) 2. Aileye (G20/G25)
826-1354 (10 ocak borusu paketi)	826-1353 (10 ocak borusu paketi)
810-0427 pilot borusu (2 Gerekli)*	810-0426 pilot borusu (2 Gerekli)*
807-2121 CE Gaz Vanası (Millivolt)	Gaz Vanasını Ayarlayın (Değişiklik Gerekmez)*
*Aksi belirtilmedikçe gereken miktar birdir . Dönüşüm kategori etiketi PN 802-2144	

CE Harici Gaz Dönüşüm Talimatları

1524 metre veya daha yüksek yerlerde kullanılan fritözler için yapılandırma ve yüksekliğe uygun bileşenleri belirlemek için Frymaster Servisini (1-800-551-8633) arayın. Bileşen siparişi ve kurulum randevusu için yerel FYSM'niz ile irtibata geçin. 1524 metreden daha alçak yerlerde kullanılan fritözler için aşağıdaki dönüşüm kitlerine bakın.

Doğalgazdan (G20/G25) Propana (G31)

Regülatör Dönüşüm Kiti: P/N 807-1846

Pilot, regülatör dönüşüm kiti ve boru kitleri:

P/N 826-1139 (**Model 35**)

P/N 826-1143 (**Model 45**)

Propandan (G31) Doğalgaza (G20/G25)

Regülatör Dönüşüm Kiti: P/N 807-1849

Pilot, regülatör dönüşüm kiti ve boru kitleri:

P/N 826-1158 (**Model 35**)

P/N 826-1144 (**Model 45**)

PERFORMANCE PRO SERİSİ GAZLI FRİTÖZ MODEL 35 & 45

BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

3.1 Başlatma Prosedürü

TEHLİKE

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

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

35 Serisi fritözün kızartma yağı/katı yağ kapasitesi 21°C'de 17 litredir. 45 Serisi fritözler kapasitesi tam kap fritözler için 22 litre, iki bölümlü fritözlerin her bölümü için 11 litredir. Fritözü ateşlemeden önce 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.

NOT: Pilot ateşleme sistemleri olarak yapılandırılan ünitelerde fritöz kullanıma geçmeden önce pilot elle ateşlenmelidir. Elektronik ateşlemeli fritözlerde ünite açıldığında pilot otomatik olarak ateşlenir.

Pilotu ilk defa veya tekrar ateşlemeden önce aşağıdaki adımların sırasıyla gerçekleştirildiğinden emin olun:

1. Termostatı veya katı hal denetleyicisini en düşük ayara getirin veya bilgisayarı/denetleyiciyi kapatın.
2. Eğer varsa gaz giriş hattında bulunan manuel kapama vanasını kapatın.
3. Kızartma kabını kabın arka kısmındaki yazılı OIL LEVEL (yağ seviyesi) çizgisine kadar yağ, likit katı yağ veya su ile doldurun. *Katı yağ kullanıyorsanız kızartma kabını doldurmadan önce eritin.*
4. *CE Harici:* Gaz vanasını OFF (Kapalı) konumuna getirin. *CE:* Vanayı kapamak için güvenlik kontrol vanasındaki OFF (Kapalı) düğmesine basın.
5. Birikmiş gazın yayılması için en az 5 dakika bekleyin.

6. Eğer varsa gaz giriş hattında bulunan manuel kapama vanasını açın.

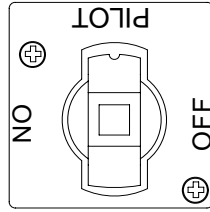
PILOTA ERİŞİM

Tam kap ünitelerde pilot ocak manifoldunun sol tarafına monte edilmiştir ve kızartma kabı yalıtımının ön kısmındaki açıklıktan erişilebilir. İki bölümlü ünitelerde ocak manifoldunun sol ve sağ bölümlerinde pilot yer almaktadır. Her iki durumda da pilotu ateşlemek için açıklıktaki yuvarlak kapağı çevirerek çıkarın ve uzun bir kibrit veya mum yardımıyla pilotu ateşleyin.

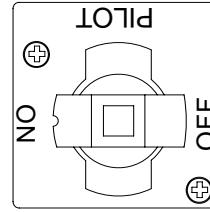
STANDARD HONEYWELL GAZ VANASINA SAHİP FRİTÖZLERDEKİ PİLOTU ATEŞLEMEK

1. Üniteye giden gücün OFF (Kapalı) konumunda olduğundan emin olun ve gaz vanası düğmesini OFF (Kapalı) konumuna getirin. En az 5 dakika bekleyin ve ardından gaz vanası düğmesini PILOT konumuna getirin (Şekil 1'e bakın).

Pilotu Ateslemek



Sekil 1



Sekil 2

2. Düğmeyi içeri doğru itin ve pilotu ateşleyin. (Fritözde basınçlı bir ateşleyici varsa pilot ateşlenene dek gaz vanası düğmesi ile birlikte basınçlı ateşleme düğmesine tekrar tekrar basın. Pilotta alev görünene dek düğmeye yaklaşık 60 saniye süreyle basmaya devam edin. Düğmeyi bırakın. Pilottaki alevin sönmemesi gerekir.

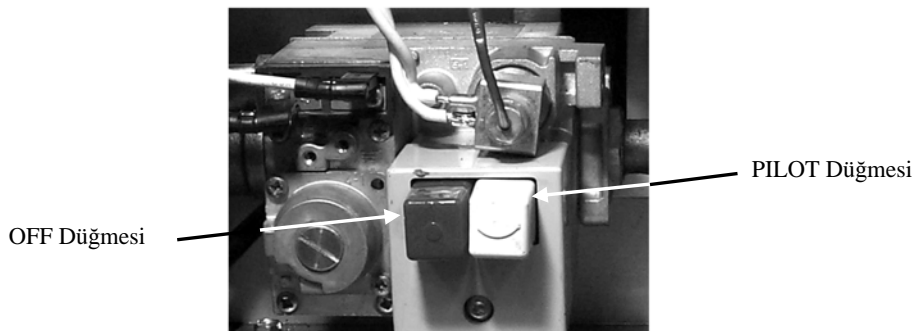
⚠ DİKKAT

Pilottaki alev sönerse gaz vanası düğmesini OFF (Kapalı) konumuna getirin ve tekrar yakmadan önce en az 5 dakika bekleyin.

3. Pilot yanarken düğmeye basın ve yavaşça ON (Açık) konumuna getirin (yukarıda Şekil 2'ye bakın). Pilot alev aldıktan sonra termostatın en düşük ayarı yükseltildiğinde veya denetleyici sıcaklık talep ettiğinde ocak otomatik olarak yanar.

CE ONAYLI GAZ VANALARINA SAHİP FRİTÖZLERDE PİLOTU ATEŞLEMEK

1. Üniteye giden elektriğin kesildiğinden emin olun, ardından gaz vanasındaki OFF (Kapalı) düğmesine (kırmızı düğme) basın (aşağıdaki resme bakın). En az 5 dakika bekleyin.



2. **Fritözde basınçlı bir ateşleyici varsa**, pilot düğmesine (beyaz düğme) basılı tutun, ardından pilot ateşlenene dek birlikte basınçlı ateşleme düğmesine tekrar tekrar basın.

Fritözde basınçlı bir ateşleyici yoksa, pilot tertibatının yakınına ateşli bir cisim getirin, PILOT düğmesini (beyaz düğme) basılı tutun, pilotu ateşleyin ve pilotun yanmasının ardından en az 60 saniye süreyle düğmeyi basılı tutun.

3. Düğmeyi yeterince basılı tutmadığınızda, düğmeyi bıraktıktan sonra pilot söner. Düğmeyi bıraktıktan sonra pilot sönerse en az 5 dakika bekleyin ve bu adımı tekrarlayın.

ELEKTRONİK ATEŞLEME SİSTEMİNE SAHİP FRİTÖZLER HAKKINDA NOTLAR



UYARI

Bu ateşleme sisteminde pilotu ateşlemek için asla kibrit veya mum kullanmayın.

Bilgisayar/denetleyici düğmesi ON (Açık) konumdayken ateşleme modülü pilota gelen gazı açar ve ateşleme kıvılcımı çakar. Kıvılcım da pilotu ateşler. Alev sensörü pilotta alev olduğunu doğrular. Pilotta alev algılanmazsa ateşleme modülü gaz vanasının ocağa gaz sağlamasına izin vermez. Bilgisayar/denetleyici pilotun ateşlenmesinin ardından ocakların alev alıp almadığını kontrol eder.

Pilot ateşlenmezse ateşleme modülü kapanır ve sistemi "kilitler". Sistemi yeniden başlatmak için bilgisayar/denetleyiciyi OFF (Kapalı) konumuna alın, yaklaşık 5 dakika sistemin toparlanmasını bekleyin ve bilgisayar/denetleyiciyi tekrar ON (Açık) konumuna alın.



UYARI

Uzun süren güç kesintisi durumunda ateşleme modülü kapanır ve sistemi "kilitler". Bilgisayar/denetleyiciyi OFF (Kapalı) konumuna alın ve güç kesintisi bittikten sonra tekrar ON (Açık) konumuna getirin.

FRİTÖZÜ KULLANIMA HAZIRLAMA



DİKKAT

Eğer fritöz kurulumun ardından ilk defa kullanılıyorsa Bölüm 3,2'teki Kaynama Prosedür'üne bakın.

Termostat Kontrollerine sahip ünitelerde:

Erime Döngüsü düğmesini (eğer varsa) ON (Açık) konumuna alın ve termostat düğmesini istenen pişirme sıcaklığına ayarlayın. U şeklindeki ocak ateşlenir ve güçlü, mavi bir alev çıkarır.



DİKKAT

Erime Döngüsü düğmelerine sahip termostat kontrollü fritözler Erime Döngüsü Düğmesi OFF (Kapalı) konumuna gelene dek Erime Döngüsü modunda kalır.

Termostat Kontrollerine sahip olmayan ünitelerde:

Bilgisayar/denetleyici ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini ON (Açık) konumuna alın ve denetleyiciyi *ayar noktası* olarak bilinen istenen pişirme sıcaklığına ayarlayın veya programlayın. U şeklindeki ocak ateşlenir ve güçlü, mavi bir alev çıkarır. Kızartma kabı sıcaklığı 82°C'nin altındaysa ünite otomatik olarak Erime Döngüsü moduna girer. (**NOT:** Erime döngüsü esnasında ocak üst üste birkaç saniye süreyle ateşlenir ve uzun süre söner.) Kızartma kabı sıcaklığı 82°C'ye ulaştığında ünite otomatik olarak Isınma moduna geçer. Kızartma kabı sıcaklığı programlanan pişirme sıcaklığına (ayar noktası) ulaşana dek ocak yanmaya devam eder.

3.2 Kızartma Kabının Kaynatılması


İmalat, nakliye ve kurulum esnasındaki uygulamaların ardından kızartma kabının temizliğinden emin olmak için ilk kullanımdan önce kızartma kabının kaynatılması gerekir. Frymaster her yağ veya katı yağ değişiminin ardından kızartma kabının kaynatılmasını tavsiye eder.

TEHLİKE




Kaynama işlemi esnasında fritözü asla terketmeyin. Karışımın kaynaması durumunda fritözü derhal kapatın ve işleme geri dönmeden önce birkaç dakika karışımın soğumasını bekleyin. Aşırı kaynama olasılığını en aza indirmek için fritözün gaz vanası düğmesini bazen PILOT konumuna alın.

1. Ocağı yakmadan önce fritöz boşaltma vanası/vanalarını kapatın ve kızartma kabını OIL LEVEL (yağ seviyesi) çizgisinin alt kısmına kadar soğuk su ve otomatik bulaşık deterjanı ile doldurun.
2. **Termostat veya Katı Hal (Analog) Denetleyiciye** sahip ünitelerde termostatı 91°C'ye ayarlayın.

Dijital Denetleyiciye sahip ünitelerde ayar noktasını 91°C'ye ayarlayın

Sepet Asansör Zamanlayıcısına sahip ünitelerde kaynama sürecine başlamak için Kaynama Modu düğmesine  basın.

Computer Magic III bilgisayarına sahip ünitelerde:

- Güç düğmesine  ardından da Program Modu düğmesine  basın. Soldaki ekranda Code mesajı belirir.
- Code (kod) numarası olarak 1653 girin. Sağdaki ekranda **BOIL** mesajı belirir. Sıcaklık otomatik olarak 91°C'ye ayarlanır. Fritöz kaynama modunu iptal eden Güç  düğmesine basılana dek bu sıcaklığa ulaşır ve bu sıcaklığı korur.

3. Bölüm 3.1'de açıklandığı şekilde fritözü çalıştırın.
4. Karışımı 1 saat kadar ağır ağır kaynatın.

5. Karışımın 1 saat kaynamasının ardından fritözü kapatın ve karışımın soğumasını bekleyin ardından 8 litre soğuk su ekleyin ve karıştırmaya başlayın. Karışımı uygun bir kaba boşaltın ve kızartma kabını iyice temizleyin.

⚠ UYARI

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

6. Kızartma kabını en az iki defa temiz su ile doldurup boşaltarak durulayın. Kızartma kabını kuru ve temiz bir havlu ile kurulayın.

⚠ TEHLİKE

Kızartma kabını kızartma yağı veya katı yağ ile doldurmadan önce tüm su damlalarını kurulayın. Aksi takdirde kızartma yağı veya katı yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında sıcak sıvı yakında çalışan personele sıçrayabilir.

3.3 Fritözü Kapama

İşgünü içerisinde kısa süreli kapama için güç düğmesini "OFF" (Kapalı) konumuna getirin ardından (eğer varsa) kızartma kabı kapaklarını yerine koyun.

Restoranı kapatırken fritözleri kapatmak için güç düğmesini "OFF" (Kapalı) konumuna, gaz vanasını "OFF" (Kapalı) konumuna getirin ve (eğer varsa) kızartma kabı kapaklarını yerine koyun.

3.4 Denetleyici Kullanımı ve Programlaması

Performance Pro Serisindeki fritözler Computer Magic III (CM III) bilgisayarları, Sepet Asansör Zamanlayıcıları, Dijital Denetleyiciler, Katı Hal (Analog) Denetleyiciler veya Termostat Denetleyicilerine sahip olabilir. Ekipmanınız ile birlikte verilen *Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzunda* her denetleyicinin kullanılmasına ilişkin talimatları bulabilirsiniz.

PERFORMANCE PRO SERİSİ GAZLI FRİTÖZ MODEL 35 & 45

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

⚠ TEHLİKE

Atmak üzere uygun bir konteynıra boşaltmadan önce yağ/katı yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Atma ünitesi veya taşınabilir filtre ünitesine yağ/katı yağ boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

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

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

tavsiye etmektedir. Frymaster filtre huni tutacağı kullanıyorsanız, huni tutacağıнын metal konteynıra sağlam bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

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

⚠ TEHLİKE

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

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

4. Yağın/katı yağın boşaltılmasının ardından kızartma kabında kalan yiyecek parçalarını ve kalan yağı/katı 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 OIL-LEVEL (yağ seviyesi) 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 kızartma yağının/katı yağın güvenli ve etkili şekilde filtrelenmesini mümkün kılar. FootPrint Pro filtreleme sistemi üç farklı yapılandırmaya sahiptir:

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

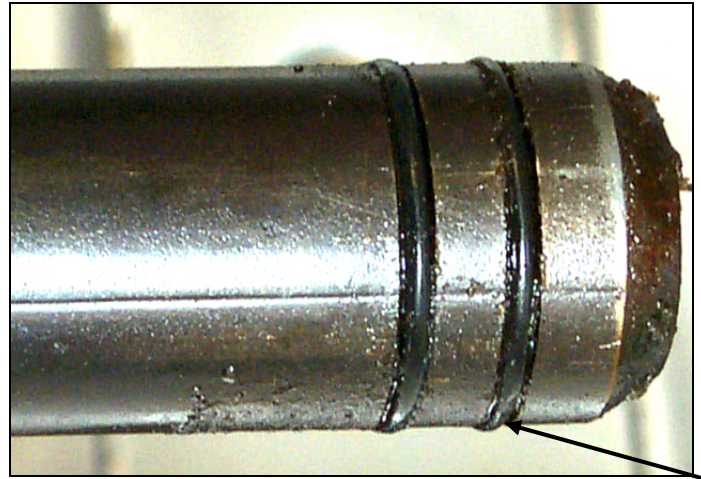
1. Filtre kabını kabinden çekin ve kırıntı ızgarası, baskı parçası ve filtre ızgarasını çıkarın.

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.



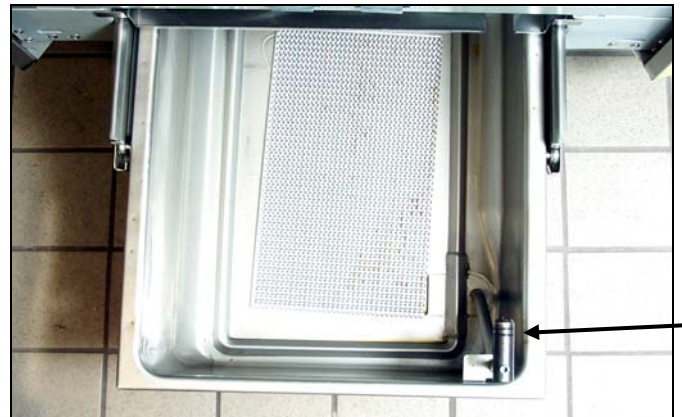
Kırıntı ızgarası, baskı parçası ve filtre ızgarasını kaptan çıkarın. Tüm parçaları deterjan ve sıcak su ile temizleyin ve ardından tamamen kurulaşın.

2. Filtre kabı bağlantı tertibatının her iki yuvarlak conta iyi durumda olacak şekilde yerleştirildiğine bakın.



Filtre bağlantı tertibat yuvarlak contalarını kontrol edin.

3. Metal filtre ızgarasını kabın alt orta kısmına yerleştirin.



Filtre ızgarasını filtre kabının altına yerleştirin.

4. Izgaranın üzerine her iki taraf örtülecek şekilde bir kat filtre kağıdı yerleştirin veya filtre altlığı kullanıyorsanız altlığı ızgaranın üzerine yerleştirin.



Izgaranın üzerine bir kat filtre kağıdı yerleştirin. **ALTLIK kullanıyorsanız altlığın pürüzlü yüzeyinin yukarıya baktığından emin olun.**

5. Baskı parçasını kağıt beya altlığın üzerine yerleştirin.



Filtre kağıdı kullanıyorsanız, baskı parçasını filtre kağıdının üzerine yerleştirin ve kaba doğru alçaltın, parçayı kabın alt kısmına doğru indirirken kağıdın parça üzerinde ve etrafında kıvrılmasını sağlayın. Baskı parçası yerine oturduğunda, kağıdın üzerine eşit şekilde bir bardak filtre tozu serpin.

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

6. Kırıntı ızgarasını 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 ızgarasını ve Magnazol filtre parçasını yerinden çıkarın.

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.

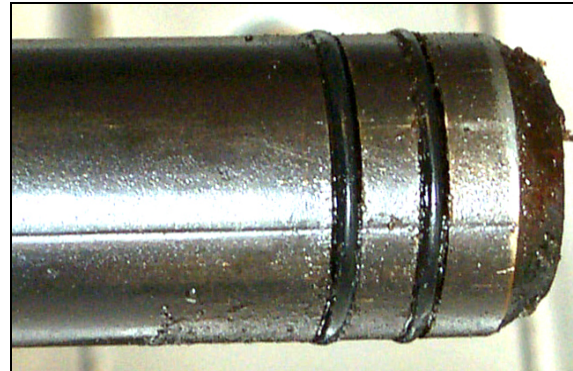
3. Filtre kabı bağlantı tertibatının her iki yuvarlak conta yerinde ve iyi durumda olacak şekilde yerleştirildiğine bakın.



Kırıntı ızgarasını ve filtre tertibatını kaptan çıkarın. Tüm parçaları deterjan ve sıcak su ile temizleyin ve ardından tamamen kurulayın.



Filtre ızgarası yuvarlak contasını kontrol edin.



Filtre bağlantı tertibat yuvarlak contalarını kontrol edin.

4. Magnazol filtre tertibatını filtre kabına geri yerleştirin.



Filtre tertibatını tertibatın alt kısmındaki parçanın kabin altındaki yuvaya tam olarak oturmasını sağlayacak şekilde filtre kabına geri yerleştirin. Izgaranın üzerine eşit şekilde bir bardak Magnasol XL filtre tozu serpin.

5. Kırıntı ızgarasını çıkarın, ardından filtre kabını kabinin en arkasına oturacak şekilde iterek fritöze geri yerleştirin.

4.3 Filtre Kullanımı

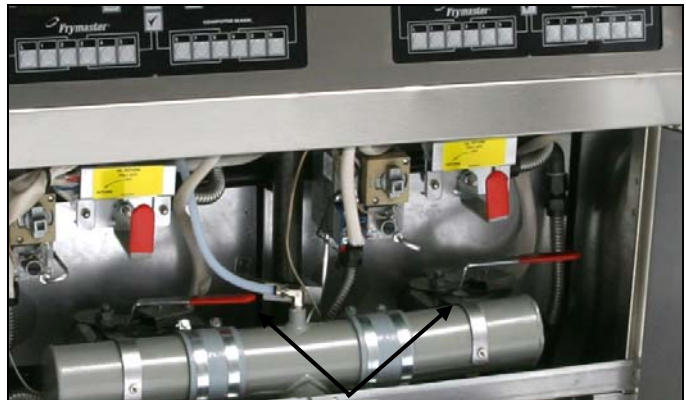
⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Isıtıcılar açıkken ASLA kızartma yağını/katı yağı 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. Kızartma kaplarından **BİRİNİ** filtre kabına boşaltın. Gerekliyse **Fryer's Friend** temizleme çubuğunu kullanarak kızartma kabının **içerisindeki** kalıntıları temizleyin.



Boşaltım vanasını açmak için boşaltım vanası kollarından BİRİNİ sol tarafa çevirin.

⚠ TEHLİKE

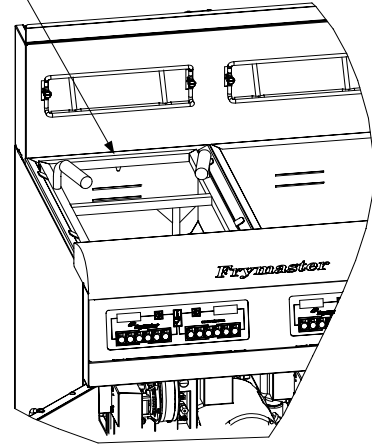
Sıcak yağın/katı yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

⚠ TEHLİKE

Tıkanmış bir boşaltma vanasını ASLA vananın önünden açmaya çalışmayın! Aksi halde vanadan sıcak yağ/katı 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.

POWER
SHOWER'I
FILTRELENECEK
KIZARTMA
KABINA KURUN.



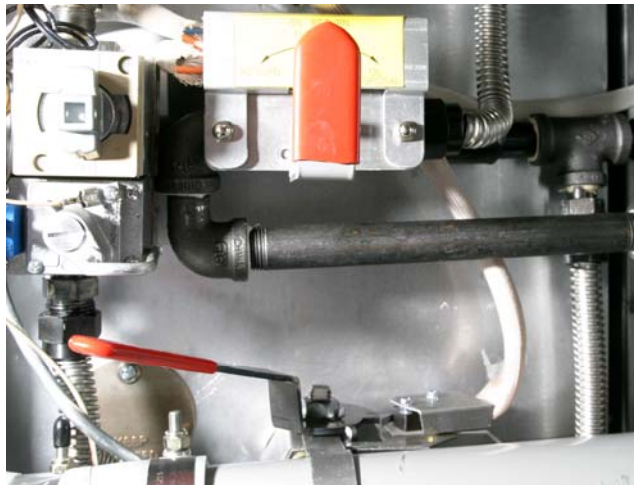
2. Varsa Power Shower'ı kurun. **NOT:** Power Shower yuvarlak contası ve contanın yerinde ve kullanılabilir durumda olduğunu ve her köşede temizleme vidalarının bulunduğunu kontrol edin. Kızartma kabı önden sıçratmalıysa kurulacak aksesuar bulunmamaktadır.

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 Yağ İade kolunu sola çevirerek RETURN (İade) konumuna getirin. Pompa çalışmadan önce ufak bir bekleme yaşanabilir. İsteğe bağlı arka yağ atma sistemine sahip fritözlerde (Bakınız Bölüm 4.6) kol sağa doğru çevrildiğinde yağ boşaltılmaya başlar.



Yağı kızartma kabına iade etmek için kolu sola çevirin. İsteğe bağlı arka yağ atma bölümüne sahip fritözlerde sağa çevirin.

4. Filtre pompası 5 dakika süren cilalama denilen süreç esnasında kızartma yağı/ katı yağ filtre ortamından geçirir ve kızartma kabına geri gönderir. Cilalama yağı, içerisindeki katı parçacıkları filtre ortamında yakalayıp 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). Düğmeye fritözün ön kısmından erişilebilir.



Filtre Pompası Sıfırlama Düğmesi (Ok)

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

⚠ TEHLİKE

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

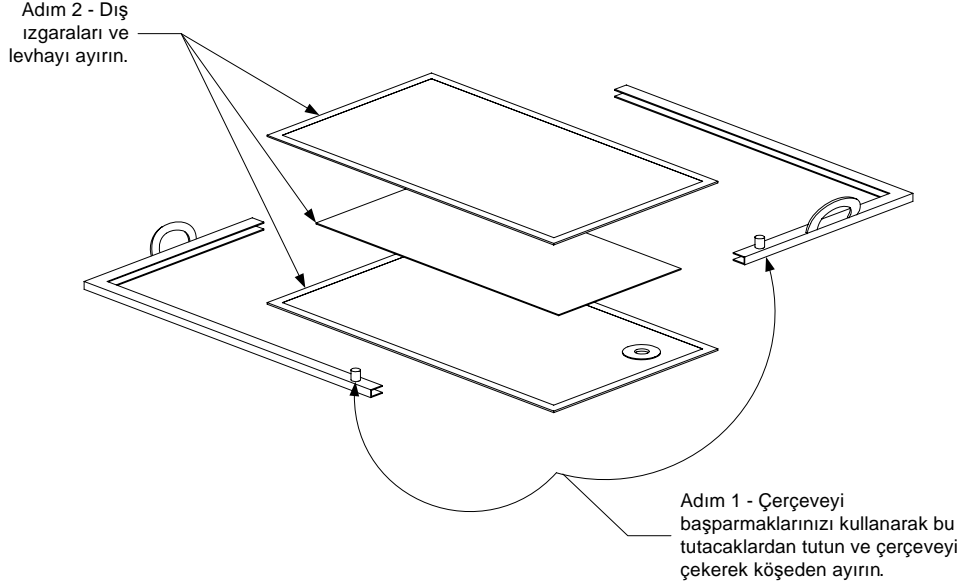
⚠ İKAZ

Kızartma sepetlerini veya diğer kapları fritözün birleştirme şeridine vurmeyin. Bu şerit kızartma kapları arasındaki eki saklamak için kullanılmaktadır. Katı yağ 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.

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. Her Gün – Dış ızgaraları, dış ızgaraları, levhayı ve çerçeveyi 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.

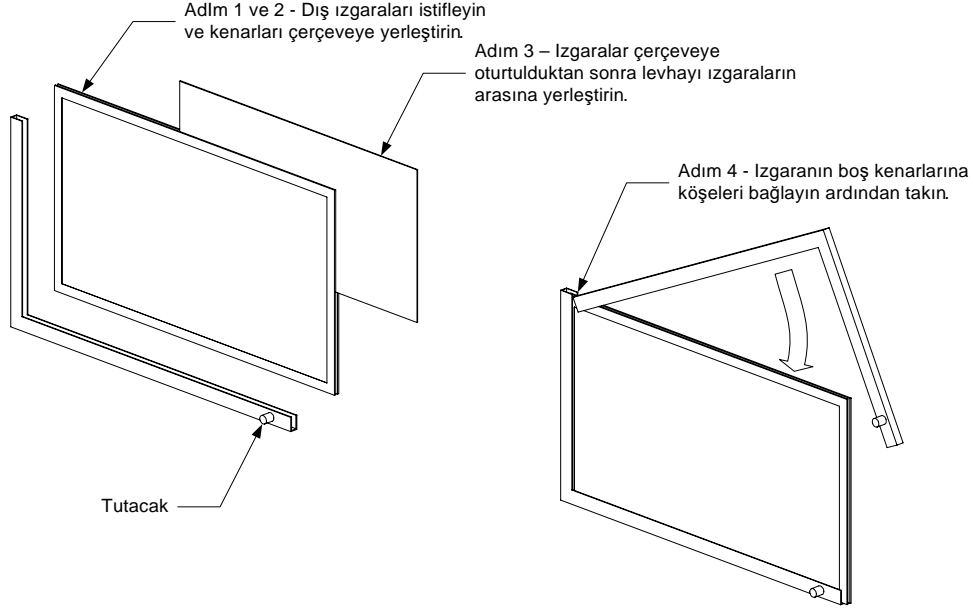
Tüm filtre tertibatı bileşenlerini hava kurutucusu ve tekrar monte etmeden önce temiz havlular ile kurulaşın.

2. Ek olarak, programlanan her kaynama modunda yaprak filtre tertibatını sökün ve kaynama modundaki kızartma kabına koyun. Bu kılavuzun 5.1.2 numaralı Bölümündeki kaynama prosedürlerini uygulayın.

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.



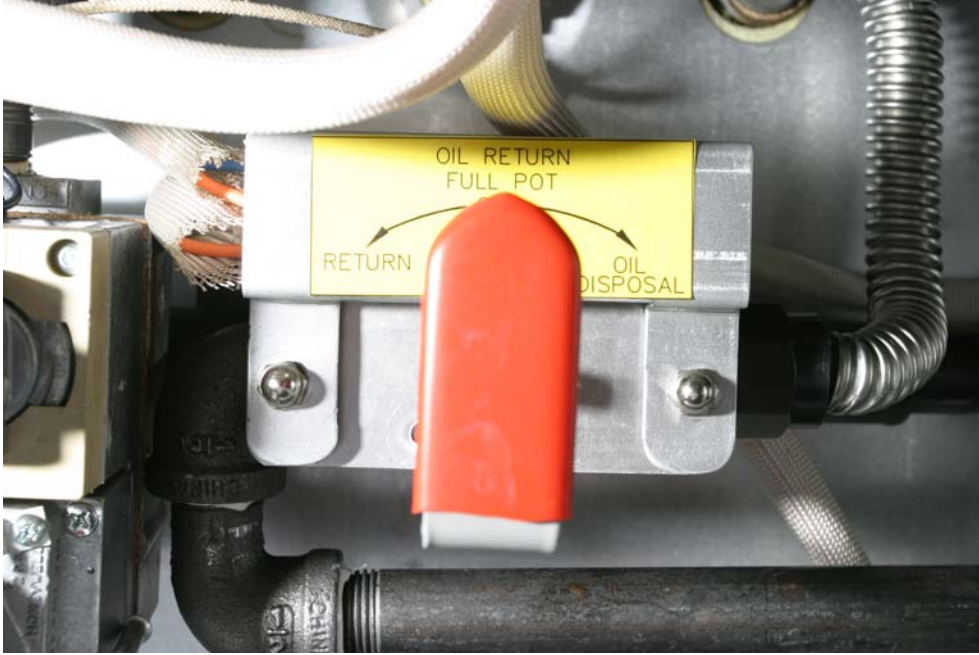
4.5 Atık Yağın Boşaltılması ve Atılması

Kızartma yağı/katı yağ kullanılabilirliğini yitirdiğinde yağı/katı yağ atık konteynırına taşımak için uygun bir konteynıra boşaltın. Frymaster, Frymaster Katı Yağ Atma Ünitesini (SDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir. **NOT:** SDU'nun boşaltım musluğunun altına oturması için filtre kabı kapağı fritözden çıkarılmalıdır. 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, yağın/katı yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin ve ardından yağı/katı yağ 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 yağ/katı yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin. Atma ünitesine yağ/katı yağ boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

4.6 İsteğe Bağlı Arka Yağ Atma Bölümüyle Yağı Boşaltma



Yağı filtre kabından kızartma kabına iade etmek için kolu sola çevirin.
Yağı atık sistemine boşaltmak için kolu sağa çevirin.

1. Filtre kabının temiz ve filtrelemeye hazır olduğunu kontrol edin. Gerekliyse filtre kabını hazırlayın. Yağı kirli veya tamamlanmamış filtre kabından geçirerek boşaltmayın.
2. Yağ kullanım sıcaklığındayken fritözü kapatın. Koruyucu kıyafetler giyin ve dikkatli olun Sıcak pişirme yağı ciddi yaralanmalara neden olabilir.
3. Boşaltım vanasını açarak yağı filtre kabına boşaltın. **Bir defada yalnızca bir bölümü boşaltın.** Boşaltım vanasını kapatın. Tüm boşaltım vanalarının kapalı olduğundan emin olun.
4. Atık yağ rezervuarının dolu olmadığından ve fritözün yağ atma sistemine düzgün şekilde bağlı olduğundan emin olun.
5. Filtre vanası kolunu Yağ Atma konumuna çevirin. Yukarıdaki şekle bakın. Yağ filtre kabından yağ atma rezervuarına pompalanır. Su ve diğer sıvıları filtre sisteminden geçirmeyin.
6. Filtre kabı boşaldığında filtre kolunu sağ üstteki OFF (Kapalı) konumuna alın.
7. Gerekliğinde diğer kızartma bölümlerinde aynı adımları uygulayın.
8. Fritözü yeni yağ ile tekrar doldurun.

PERFORMANCE PRO SERİSİ GAZLI FRİTÖZ MODEL 35 & 45

BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

5.1 Fritöz Koruyucu Bakım Kontrolleri ve Servisler

GÜNLÜK BAKIM VE SERVİSLER

Fritöz ve Aksesuarlarının Hasara Karşı İncelenmesi

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

Seramik ocak hedeflerini kontrol edin. Hedeflerin her borunun üst kısmında yerinde olduğundan ve alevin borunun yaklaşık 60 mm üzerinde yandığından emin olun. Alev hedefin ortasını bulmalı ve doymuş mavi renkte olmalıdır. Herhangi bir sorun olduğuna gördüğünüzde Fabrika Yetkili Servis Merkezini (FYSM) arayın.

Fritöz Kabininin İçinin ve Dışının Temizliği

TEHLİKE

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

UYARI

Gıdaların temas ettiği yüzeylerin etkili bir şekilde temizlenmesinde kullanılmak 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.

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/katı yağı, tozu ve tabakaları çıkarın.





Kızartma Yağı/Katı Yağın Filtrelenmesi

Fritözde kullandığınız kızartma yağı/katı yağ her gün (sürekli kullanımda daha sık) filtrelenmelidir. Ayrıntılar için Bölüm 4 Filtreleme Talimatlarına bakınız.

HAFTALIK BAKIM VE SERVİSLER

Toparlanma Süresinin (Yalnızca Bilgisayarlı Fritözlerde) Kontrolü

Toparlanma Süresi fritözün kızartma kabı sıcaklığını 135°C'den 163°C'ye çıkarması için gerekli süredir. Bu, fritözün verimliliğinin bir ölçüsüdür ve MJP35 ve MJP45 fritözlerinde 2 dakika 30 saniyeden ve MJPCF Serisi fritözlerde ise 3 dakika 30 saniyeden daha fazla olmamalıdır. CM III bilgisayarlarına sahip modellerde toparlanma süresi bilgisayar tarafından otomatik olarak ölçülür.

CM III bilgisayarlarına sahip modellerde toparlanma süresini kontrol etmek için Program Modu Düğmesine basın. Soldaki ekranda **Code** mesajı belirecektir. Sayı tuşları ile kod numarasını     (1652) girin. En son toparlanma süresi her iki ekranda 5 saniye süreyle görüntülenir.

3 AYLIK BAKIM VE SERVİSLER

Kızartma Kabının Boşaltılması ve Temizlenmesi

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



TEHLİKE

Atmak üzere uygun bir konteynıra boşaltmadan önce yağ/katı yağın 38°C sıcaklığına soğumasını bekleyin.

Fritözünüz dahili FootPrint Pro sistemine sahip değilse kızartma yağının veya katı yağın uygun farklı bir konteynıra boşaltılması gerekmektedir. Kullanılmış kızartma yağı veya katı yağın güvenli ve uygun bir şekilde boşaltılması ve atılması için Frymaster, katı yağ atma ünitemizi (SDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir. SDU'ya yerel dağıtıcınızdan ulaşabilirsiniz.

Sökülebilir Parça ve Aksesuarların Temizliği

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

Tüm sökülebilir parçaları ve aksesuarları deterjan karışımına batırılmış temiz bezle silin. Her parçayı iyice durulayın ve kurulayın.

Termostat/Katı Hal (Analog) Denetleyici Sıcaklık Kontrol Düğmesi Ayarının Kontrolü

(**NOT:** Yalnızca Termostat veya Katı Hal (Analog) Denetleyicilere sahip ünitelerde geçerlidir.)

1. Kızartma kabının kızartma yağı veya eritilmiş katı yağ ile dolu olduğundan emin olun.

2. Sıcaklık kontrol düğmesini kızartma sıcaklığına ayarlayın.
3. Ocağın kızartma yağı/katı yağ sıcaklığını sabitlemesi için üç defa daha yanıp sönmelerini bekleyin. Gerekliyse kızartma kabının dibindeki tüm katı yağ karıştırarak eritin.
4. Yağın/katı yağın içine ucu fritöz sıcaklık probuna temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.
5. Ocak dördüncü defa yanmaya çalışınca termometre/pirometrenin okuduğu değer sıcaklık düğmesi ayarının $\pm 2^{\circ}\text{C}$ aralığında olmalıdır. Değilse düğmeyi ayarını aşağıdaki şekilde düzeltmek gerekir:
 - a. Düğme kendi mili üzerinde rahatça dönene dek sıcaklık 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 setiskuru sıkın.
 - d. Ocak bir sonraki seferde yandığında termometre/pirometre değerini sıcaklık kontrol düğmesi ayarı ile tekrar karşılaştırın.
 - e. Termometre/pirometre değeri ile düğme ayarı $\pm 2^{\circ}\text{C}$ aralığında olana dek 4.a ile 4.d arasındaki adımları tekrarlayın.

Kalibrasyon mümkün değilse yardım için Fabrika Yetkili Servis Merkezi ile irtibata geçin.



Termostat Denetleyici Termostat Kalibrasyonu Kontrolü

(NOT: Bu kontrol yalnızca Termostat Denetleyicilere sahip ünitelerde geçerlidir)

1. Kızartma kabının kızartma yağı veya katı yağ ile dolu olduğundan emin olun.
2. Sıcaklık kontrol düğmesini 162°C 'ye ayarlayın ve kızartma kabının içine sıcaklık prob korumasına geçecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.
3. Ocak yanıp sönmeyi bıraktığında sıcaklık kontrol düğmesini 170°C 'ye ayarlayın. Termometre veya pirometredeki değer kontrol düğmesi ayarına yaklaşırken, ocak yanıp sönmeyi bitirmeden önce düğmeyi 162°C 'ye sıfırlayın. Termometre veya pirometredeki değer 162°C 'nin altına düşer düşmez ocak tekrar yanmaya başlamalıdır. Aksi halde kalibrasyon gereklidir. Servis için Fabrika Yetkili Servis Merkezi (FYSM) ile irtibata geçin.

Computer Magic III Ayar Noktası Kesinliğinin Kontrolü

(**NOT:** Bu kontrol yalnızca Computer Magic III Denetleyicilerine sahip ünitelerde geçerlidir)

1. Yağın/katı yağın içine ucu fritöz sıcaklık probuna temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.
2. Bilgisayar ekranında birinci ve ikinci çizgiler arasında kırmızı noktasız - - - - mesajı 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 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ fark olmalıdır. Değerler yakın değilse yardım için Fabrika Yetkili Hizmet Merkezi ile irtibata geçin.

Gaz Vanası Havalandırma Tüpünü Temizleyin.

1. Vanadan dikkatli bir şekilde havalandırma tüpünü çıkarın. (**NOT:** Havalandırma tüpü kolay çıkarılması için düzeltilebilir.)
2. Herhangi bir tıkanıklığı gidermek için tüpün içinden 25 mm çapında bir elektrik teli geçirin.
3. Teli çıkarın ve tüpün içini üfleyerek temizleyin.
4. Tüpü yerine geri takın ve ağzı aşağıya bakacak şekilde eğin.

YIL ORTASI KONTROL VE SERVİSLER

Ocak Manifold Basıncını Kontrol Edin

TEHLİKE

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

UYARI

Filtreleme sisteminden su veya kaynama karışımını geçirmeyin. Aksi halde pompaya tamiri mümkün olmayan zarar verebilir ve garantiyi geçersiz kılabilirsiniz.

5.2 FootPrint Pro Filtreleme Sistemi Önleyici Bakım Kontrol ve Servisleri

FootPrint Pro Filtreleme Sisteminiz filtre kabının, ızgaranın ve baskı parçasının sıcak su ve deterjan karışımı ile temizlenmesi dışında periyodik önleyici bakım kontrolleri ve hizmeti gerektirmez. **Sıcak su ve deterjan ile temizlemeden önce her zaman fritözden filtre kabı tertibatını çıkarın. Durulamanın ardından filtre kabını başaşağı çevirin ve emme**

tüpündeki tüm suyun boşalması için bir kenarını hafifçe kaldırın. Kabin kullanımdan önce tamamen kurulduğundan emin olun.

Sistem pompalamasının yavaş veya durmuş olduğunu farkederseniz filtre kabı ızgarasının filtre kabının dibinde ve kağıdın ızgaranın üzerinde olduğunu kontrol edin. Filtre ızgarası ve kağıt doğru şekilde kurulu ise filtre kağıdını değiştirin ve bağlantı parçası üzerindeki yuvarlak contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. **NOT:** Sistem yeni kağıt ve doğru şekilde takılmış yuvarlak contalar ile fritözü 2 ile 3 dakikada doldurabilmelidir.

Her kullanımın ardından derhal Power Shower'ı boşaltın. Tıkanıklık olduğunu düşünüyorsanız çerçevenin köşelerindeki temizleme tıplarını sökün. Çerçeveyi sıcak su dolu bir kaptaki 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. Gerekirse çerçevedeki deliklerin içindeki tıkanıklıkları düzleştirilmiş bir ataç veya aynı kalınlıkta bir araç ile temizleyin. Tıpları 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 YILLIK/PERİYODİK SİSTEM TEFTİŞİ

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

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

Fritöz

- Kabinin iç, dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ birikimi ve taşması 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 problemlerin 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 kir birikintileri ve taşmalarından 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. Kızartma kabı tüp dağıtıcılarının yerinde yerinde ve iyi durumda olduğunu (yani görülebilir eskime veya hasar olup olmadığını) onaylayın.
- Tesisat tutucuları ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

Dahili Filtreleme Sistemi

- Yağ iade ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.
- Filtre kabı sızıntı ve temizlik durumuna bakın. Kırıntı sepetinde çok oranda kırıntı varsa cihazın sahibine veya operatörüne kırıntı tepsisinin yanmaz bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.
- Tüm yuvarlak conta ve contaların (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 boşken yağ iade kollarını sıra ile ON (Açık) konumuna getirin. İlgili kızartma kabında pompanın çalıştığını ve kızartma yağı/katı yağ içerisinde kabarcıklar oluştuğunu (veya 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 (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 yağı/katı yağın kızartma kabına geri döndüğünü onaylayın (kızartma yağı/katı yağdaki 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.

PERFORMANCE PRO SERİSİ GAZLI FRİTÖZ MODEL 35 & 45

BÖLÜM 6: OPERATÖR SORUN GİDERME

6.1 Giriş

Bu bölümde ekipmanınızın kullanılması esnasında karşılaşılabilecek bazı yaygın sorunları çözmenizi sağlayacak kolay referans bilgiler yer almaktadır. Bu bölümdeki 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 Servis Departmanı sorununuzu belirleme ve çözmenizde ellerinden gelen çabayı gösterecektir. Ayrıca sorun giderme kılavuzu bazı modeller için kullanılamayabilir.

Bir sorunun giderilmesi esnasında en basit çözümden başlayarak en karmaşık çözüme doğru ilerleyen bir süreç takip edin. En basit noktaları dahi atlamayın. Herkes fişi prize takmayı veya filtre kabına filtre kağıdı koymayı unutabilir. Bu gibi olayların sizin başınıza gelmeyeceği fikrine kapılmayın.

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.

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

TEHLİKE

Sıcak kızartma yağı/katı yağ ciddi yanıklara neden olabilir. Asla içinde sıcak kızartma yağı/katı yağ bulunduğu cihazı taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak kızartma yağını/katı 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 Katı Hal (Analog), Dijital veya CM III.5 Denetleyicilerine Sahip Fritözlerde Sorun Giderme

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Ocak ateşlenmiyor.	A. Pilot ateşlenmemiş.	A. Kılavuzun 3. Bölümüne göre pilotu ateşleyin.
	B. Boşaltma vanası açık.	B. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
	C. Üniteye elektrik verilmiyor.	C. Ünitenin fişinin takılı olduğundan ve devre kesicinin açık olmadığından emin olun.
	D. Üniteye gaz verilmiyor.	D. Gaz hattı bağlantılarının uygun şekilde bağlı olduğunu, fritöz ile ana gaz hattı arasındaki vanaların açık olduğunu ve ana gaz hattı vanasının açık olduğunu kontrol edin.
	E. Denetleyici arızalı.	E. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Fritöz normal olarak çalışırsa FYSM'den yeni denetleyici siparişi verin.
Katı hal (analog) denetleyici güç ve sorun ışıkları açık ama sıcaklık ışığı kapalı VEYA CM III ekranında <i>Prob</i> mesajı beliriyor.	Denetleyici arızalı. Sıcaklık probu arızalı.	Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Fritöz normal olarak çalışırsa FYSM'den yeni denetleyici siparişi verin. Fritöz düzgün şekilde çalışmazsa sıcaklık probunu test edin. FYSM'yi arayın.
Ünite sürekli olarak erime döngüsünde kalıyor.	Denetleyici arızalı. Sıcaklık probu arızalı.	Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Fritöz normal olarak çalışırsa FYSM'den yeni denetleyici siparişi verin. Fritöz düzgün şekilde çalışmazsa sıcaklık probunu test edin. FYSM'yi arayın.

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
CM III programlama moduna girmiyor.	A. Voltaj artışı nedeniyle sıcaklık denetleyicisi arızalı.	A. Ünite elektrik kaynağı bağlantısını çıkarın, en az bir dakika bekleyin, üniteyi güç kaynağına tekrar bağlayın ve denetleyiciyi açın.
	B. Denetleyici arızalı.	B. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin (Bölüm 6.6'ya bakın). Fritöz normal olarak çalışırsa FYSM'den yeni denetleyici siparişi verin.
CM III ekranında erime döngüsü sonrası H I mesajı beliriyor VEYA Isınma modu ışığı hiç yanmıyor.	A. Ayar noktası yanlış.	A. Ayar noktasının doğru şekilde girildiğinden emin olun.
	B. Voltaj artışı nedeniyle sıcaklık denetleyicisi arızalı.	B. Ünite elektrik kaynağı bağlantısını çıkarın, en az bir dakika bekleyin, üniteyi güç kaynağına tekrar bağlayın.
	C. Denetleyici arızalı.	C. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin (Bölüm 6.6'ya bakın). Fritöz normal olarak çalışırsa FYSM'den yeni denetleyici siparişi verin.
Isınma modu ışığı yanıyor ancak fritöz ısınmıyor.	A. Ocak ateşlenmemiş.	A. Sayfa 6-2 <i>Ocak ateşlenmiyor</i> sorununa bakın.
	B. Denetleyici arızalı.	B. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin (Bölüm 6.6'ya bakın). Fritöz normal olarak çalışırsa FYSM'den yeni denetleyici siparişi verin.

6.3 Termostat Kontrollü Fritözlerde Sorun Giderme

SORUN	Olası Neden	Öneri
Ocak ateşlenmiyor.	A. Pilot ateşlenmemiş.	A. Kılavuzun 3. Bölümüne göre pilotu ateşleyin.
	B. Boşaltım vanası tamamen kapatılmamış.	B. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
	C. Üniteye elektrik verilmiyor. (Millivolt üniteler haricinde.)	C. Ünitenin fişinin doğru şekilde takılı olduğundan ve devre kesicinin açık olmadığından emin olun.
	D. Üniteye gaz verilmiyor.	D. Gaz hattı bağlantılarının uygun şekilde bağlı olduğunu, fritöz ile ana gaz hattı arasındaki vanaların açık olduğunu ve ana gaz hattı vanasının açık olduğunu kontrol edin.
Ünite erime döngüsü modune girmiyor veya sürekli o modda kalıyor.	Erime döngüsü düğmesi arızalı. Erime döngüsü devre kartı arızalı.	Erime döngüsü düğmesi veya devre kartı değiştirilmeli. FYSM'yi arayın.
Fritöz asla kızartma sıcaklığına erişmiyor.	Termostat arızalı veya kalibrasyon gerekiyor.	Sorunu belirlemek operatör sorun giderme kapsamından daha çok bilgi gerektirmektedir. FYSM'yi arayın.

6.4 Dahili Filtreleme Sistemi Sorunlarını Giderme

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Pompa çalışmıyor. VEYA Pompa filtrelemeyi kesiyor.	<p>A. Motor aşırı ısındığında aşırı ısınma düğmesi atar.</p> <p>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.</p>	<p>A. Pompa aşırı ısınma düğmesinin atmasının ardından normal şekilde çalışırsa pompa aşırı ısınmıştır.</p> <p>Kızartma yağını/katı yağı her zaman pişirme sıcaklığında veya yakınında filtreleyin.</p> <p>İki kızartma kabını filtrelemesinin ardından pompa motorunun 10 dakika soğumasını bekleyin.</p> <p>Kızartma kabının her defa filtrelenmesinin ardından filtre kabını kontrol edin. Büyük boyutta tortu varsa kağıdı değiştirin.</p>
	<p>B. Filtre kolu mikro düğmesi arızalı.</p> <p>Test: Bu çok kaplı bir fritöz ise pompayı farklı bir kolla çalıştırmayı deneyin. Pompa çalışırsa mikro düğme hizalı değildir yada arızalıdır.</p> <p>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.</p>	<p>B. Düğme gevşekse düğmeyi tutan vidaları sıkın, kol ON (Açık) konumuna alındığında mikro düğme üzerindeki kola düğmeye doğru sıkıca basılması gerekir.</p> <p>Düğme çalışmazsa FYSM'yi arayın.</p>

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
	<p>C. Pompa tıkalı.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Filtre kağıdının uygun boyutta ve uygun şekilde takılmış olduğundan ve kırıntı ızgarasının kullanıldığından emin olun.</p>

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
<p>Pompa çalışmaya başlıyor ancak aktarım başlamıyor veya çok yavaş.</p>	<p>A. Kızartma yağı/katı yağ filtreleme için çok soğuk.</p>	<p>A. Uygun bir filtreleme için yağ veya katı yağ 177°C sıcaklığında olmalıdır. Daha düşük sıcaklıklarda yağ veya katı yağ filtre ortamından kolaylıkla geçecek kadar incelmez, yağın daha yavaş geri dönmesine ve sonunda filtre motorunun aşırı ısınmasına neden olur. Kızartma yağı veya katı yağın filtre kabına boşaltılmadan önce kızartma sıcaklığında veya yakınında olduğundan emin olun.</p>
	<p>B. Yanlış kurulmuş veya hazırlanmış filtre kabı bileşenleri.</p> <p>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.</p> <p>Yağ iade (veya Power Shower) bölümünden güçlü bir hava akımı geliyorsa sorun filtre kabı bileşenlerindedir.</p>	<p>B. Filtre kağıdı destek ızgarasının kağıdın altında olduğundan emin olacak şekilde filtre kabından yağı boşaltın ve filtre kağıdını değiştirin.</p> <p>Bu işlem sorunu gidermezse büyük olasılıkla filtre kabı emme tüpü tıkanmıştır. İnce, esnek bir tel kullanarak tıkanıklığı giderin. Tıkanıklığı gideremezseniz FYSM'yi arayın.</p>
	<p>C. Yanlış kurulmuş veya hazırlanmış filtre kabı bileşenleri (devam).</p>	<p>C. Tüm filtre bağlantı yuvarlak contalarının yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.</p> <p>Filtre kağıdı destek ızgarasının kağıdın altında olduğundan emin olacak şekilde filtre kağıdını değiştirin.</p>

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Power Shower düzgün çalışmıyor.	A. Power Shower'da delikler tıkanmış veya katı yağ topaklanması. Test: Power Shower contasının etrafından fışkıran yağa bakın. Yağ fışkırıyorsa Power Shower tıkanmıştır.	A. Kılavuzun 5. Bölümüne göre Power 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.
	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 Anormal Ocak Çalışması Sorun Giderme

SORUN	OLASI NEDEN	ÖNERİ
Fritöz normal çalışıyor ancak alevler ocağın ön kısmından çıkıyor.	Gaz vanası havalandırma tüpü tıkalı.	Fritözü kapatın ve gaz vanası havalandırma tüpünü bu kılavuzun 5-4 ve 5-5. sayfalarındaki talimatlara uygun şekilde temizleyin.
	Bacada tıkanıklık veya karbon birikmesi.	Fritözü kapatın ve bacadaki her türlü tıkanıklık ve/veya karbon birikintisini temizleyin.



Enedis[®]
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) 1-318-219-7140 FAKS (Teknik Destek) 1-318-219-7135

ABD'DE BASILDI
Türkçe / Turkish

SERVİS YARDIM HATTI
1-800-551-8633

819-6326
NİSAN 2007