



Decathlon Serisi Gazlı Fritöz (D & HD Modelleri) Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

- DEAN D, SCFD, ve CFD Modelleri
- DEAN HD ve SCFHD Modelleri
- FRYMASTER FPD65 ve FPHD65 Modelleri

Lütfen bu kılavuzun tüm bölümlerini okuyun ve ileride kullanmak üzere saklayın.

Frymaster **Dean**

NON-CE &

CE

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Dean Ticari Gıda Ekipmanları Servisi Birliğinin bir üyesidir ve CFESA Onaylı Teknisyenlerin kullanılmasını önerir.

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

*** 8196333 *** MAYIS 2007

ABD'de Basıldı
Türkçe / Turkish

UYARI

Bu cihaz yalnızca profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve yalnızca kalifiye personel tarafından çalıştırılmalıdır. Kurulum, bakım ve onarım işlemleri yalnızca Frymaster ve 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 3. Bölümündeki **ULUSAL KANUN GEREKSİNİMLERİ** kısmına bakın.

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 Communications 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 servis personeli bu cihazı fabrika yapılandırmasından, gaz kullanılacak şekilde dönüştürebilir. Yetkili servisi personeli tanımını bu kılavuzun 1. Bölümünde bulabilirsiniz.

UYARI

Massachusetts Eyaleti gazla çalışan her türlü ürünün lisanslı tesisatçı veya boru tamircisi tarafından kurulmasını gerektirmektedir.

⚠ 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

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. Sistemle birlikte verilen filtreleme kılavuzunda ek bilgi bulabilirsiniz.

⚠ UYARI

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

⚠ UYARI

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

UYARI

GARANTİ SÜRESİ DAHİLİNDE MÜŞTERİ BU CİHAZ İÇİN BELİRLENMEYEN YENİ VEYA DOĞRUDAN FRYMASTER VE 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 VE 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.



Yüksek Verimli Decathlon (HD) Serisi Gazlı Fritözler
Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
1. GİRİŞ.....	1-1
1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik.....	1-1
1.2 Satış Sonrası.....	1-1
1.3 Parça Siparişi.....	1-1
1.4 Servis Bilgisi.....	1-2
1.5 Bilgisayar Bilgisi.....	1-2
1.6 Güvenlik Bilgisi.....	1-3
1.7 Servis Personeli.....	1-3
2. ÖNEMLİ BİLGİ.....	2-1
2.1 Ekipmanı Alma ve Paketi Açma.....	2-1
2.2 Genel Bilgi.....	2-1
2.3 Ürün Tanımı.....	2-2
2.4 Kullanım Prensipleri.....	2-2
2.5 Kategori Plakası.....	2-3
2.6 Kurulum Öncesi.....	2-3
2.7 Hava Tedariki ve Havalandırma.....	2-4
2.8 Ekipmanın Yüksek İrtifada Kurulması.....	2-5
3. KURULUM.....	3-1
3.1 Fritözün Kurulumu.....	3-1
3.2 Fritözün Seviyelenmesi (Yalnızca ayaklı fritözler).....	3-1
3.3 Tekerlek ve Ayakların Kurulumu.....	3-2
3.4 Gaz Bağlantıları.....	3-3
3.5 Gaz Özellikleri.....	3-6
3.6 Gaz Ayarı.....	3-7
3.7 Gaz Dönüşüm Prosedürleri.....	3-7
3.8 Elektrik Bağlantıları.....	3-9



Yüksek Verimli Decathlon (HD) Serisi Gazlı Fritözler
Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

İÇİNDEKİLER (DEVAMI)

	Sayfa No
4. FRİTÖZ KULLANIMI	4-1
4.1 İlk Başlangıç.....	4-1
4.2 Kaynama Prosedürü.....	4-3
4.3 Son Hazırlık.....	4-5
5. DENETLEYİCİ KULLANMA TALİMATLARI	5-1
5.1 Kullanım Talimatları: Elektronik Termostat Denetleyici.....	5-1
5.2 Elektronik Termostat Denetleyici / Yedek Termostath Bilgisayar.....	5-2
6. FİLTRELEME	6-1
6.1 Genel Bilgi.....	6-1
6.2 Filtre Hazırlama.....	6-1
6.3 Günlük Filtre Kullanımı.....	6-2
6.4 Filtreyi Çalıştırma.....	6-2
7. KORUYUCU BAKIM	7-1
7.1 Günlük.....	7-1
7.2 Haftalık.....	7-1
7.3 Periyodik/Yıllık.....	7-2
7.4 Paslanmaz Çelik Bakım.....	7-2
8. SORUN GİDERME	8-1
8.1 Pilot Ocak Arızası.....	8-1
8.2 Ana Ocak Arızaları.....	8-2
8.3 Elektronik Termostat Kalibrasyonu.....	8-3

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik

Dean Decathlon Serisi gazlı fritöz ailesinin (D modelleri) aşağıdaki Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde satışı ve kurulumu AB tarafından onaylanmıştır. AT, BE, KE, KD, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT ve SE.

Dean Yüksek Verimli Decathlon Serisi gazlı fritöz ailesinin (HD modelleri) Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde satışı ve kurulumu AB tarafından onaylanmamıştır. Bu fritözle ilgili bilgi yalnızca AB üyesi olmayan ülkeler içindir.

Bu kılavuz Avrupa Birliğindekiler dahil olmak üzere İngilizce'nin konuşulduğu ülkelerde satılan tüm Dean Decathlon gazlı üniteler için kullanılabilir ve geçerlidir. Bu kılavuz Avrupa Birliğindekiler hariç olmak üzere İngilizce'nin konuşulduğu ülkelerde satılan tüm Dean Yüksek Verimli Decathlon gazlı üniteler 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 Satış Sonrası

Daha iyi bir hizmet alabilmek için aşağıdaki tabloyu bu ekipmanı kuran Dean Yetkili Servis Teknisyenine doldurun.

Yetkili Servis

Teknisyeni/FYSM

Adres

Telefon/Faks

Model Numarası

Seri Numarası

Gaz Türü

1.3 Parça Siparişi

Müşteriler yerel fabrika yetkili servis merkezinden doğrudan parça siparişi verebilirler. Adres ve telefon numarası almak için fabrika yetkili servis merkeziniz ile irtibata geçin veya 1-800-551-8633 numaralı Dean Servis Yardım Hattını arayın.

Siparişinizi hızlandırmak için model numarası, seri numarası, gaz türü, istenen parça, (biliniyorsa) parça numarası ve adedi belirtin.

1.4 Servis Bilgisi

Size en yakın fabrika yetkili servis merkezini öğrenmek için 1-800-551-8633 numaralı telefondan Dean Servis Yardım Hattını arayın. Size daha verimli bir şekilde yardım edilebilmesi için servis teknisyenine model numarası, gaz türü, seri numarası ve sorun hakkında bilgi verin.

1.5 Bilgisayar Bilgisi

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

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

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

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

1.6 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

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 1: GİRİŞ

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

1.7 Servis Personeli

A. Kalifiye ve/veya Yetkili Kullanım Personeli

1. 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.

B. Kalifiye Kurulum Personeli

1. 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.

C. Kalifiye Servis Personeli

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

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: ÖNEMLİ BİLGİ

2.1 Ekipmanı Alma ve Paketi Açma

- A. Konteynırın dik durup durmadığını kontrol edin. Kartonu çıkarmak için dışarıya doğru güç uygulayın, **asla vurmayın**. Fritözü dikkatli bir şekilde paketinden çıkarın ve kartondaki tüm aksesuarları çıkarın. Bu aksesuarları atmayın veya kaybetmeyin, ileride ihtiyacınız olacak.
- B. Paketi açtıktan sonra ekipmanda gözle görülür nakliye hasarının olup olmadığına bakın. Hasar varsa taşıyıcı ile irtibata geçin ve uygun sevkiyat tazminatı için dosya açtırın. Fabrika ile irtibata geçmeyin. Sevkiyat hasarı sorumluluğu taşıyıcı ile satıcı arasındadır.

Ekipmanınız hasarlı bir şekilde teslim edilirse:

1. Hasarın boyutuna bakmaksızın derhal hasar tazminatı talep edin.
2. Gözle görülür kayıp veya hasar: Bu durumun sevkiyat faturasına yansıtıldığı ve teslimatı yapan kişi tarafından imzalandığından emin olun.
3. Gizli kayıp veya hasar: Kayıp ekipmanın paketinden çıkarıldıktan sonra tespit edildiyse, sevkiyat şirketini veya taşıyıcı şirketi derhal arayın ve gizli hasar için dosya açtırın. Bu işlemin teslimatın ardından 15 gün içerisinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Teftiş için konteynırı ve tüm paketleme malzemelerini sakladığınızdan emin olun.

NOT: Dean Taşıma Esnasında Oluşan Hasar veya Kayıplardan Sorumlu Değildir.

- C. **Dahili filtrelemeye sahip kızartma sistemleri**: Filtre destek telini çıkarın ve filtre kabını kabinden ayırın.
- D. **Decathlon dörtlü yuva sistemleri**: Kızartma sistemine tekerlekler önceden takılmıştır ve karton üç indirme rampasına sahiptir. Emniyet cıvatalarını çıkararak ön tekerleklerdeki telleri sökün. Üniteyi ön kısmından (pişirme tarafı) dikkatli bir şekilde indirin.
- E. Kenar, ön kısım ve fritözün/fritözlerin kapılarındaki tüm plastik kapları çıkarın. Bu kapları kullanım sonrası çıkarmak çok daha zor olacaktır.

2.2 Genel Bilgi

Aşağıdaki işlemleri (Bölüm 1.6'da belirtildiği gibi) kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurum veya servis personeli gerçekleştirmelidir:

- Dean ekipmanının kurulumu ve servisi.
- Bu cihazın bir gaz türünden diğerine dönüşümü.

Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurum veya servis personelinin bu ekipmanı kurmak, farklı bir gaz türüne çevirmek veya bir şekilde servis için kullanmak Dean garantisini geçersiz kılar ve ekipmanın hasar görmesine veya personelin yaralanmasına yol açabilir.

2.2 Genel (devam)

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. (Bakınız: Bölüm 2.1 *Ekipmanı Alma ve Paketi Açma*)

DİKKAT

Ayaklı Dean 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.

2.3 Ürün Tanımı

Dean Decathlon Serisi gazlı fritözler enerji verimli, tüp tarzında gazlı ünitelerdir. Tüm üniteler aksesuarları kızartma kabının içinde paketlenmiş şekilde kurulu halde gönderilir. Tüm üniteler nakliye öncesinde fabrikada ayarlanır, test ve teftiş edilir. Tüm modellere ilişkin ebat, ağırlık ve giriş oranları bu kılavuzda listelenmiştir.

UYARI

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

2.4 Kullanım Prensipleri

Uygun patlama için doğru oranın üretilmesi amacıyla gaz borulardan geçerek ocakta havayla karışır. Karışım pilot alevi yardımıyla her sıcaklık tüpünün ön kısmında alevlenir. Dahili dağıtıcılar ocak tüpünün içinden geçen alevi yavaşlatır. Yavaşlayan şiddetli alev tüp duvarlarına aktarılan sıcaklığı artırarak yapı daha verimli bir şekilde ısıtır.

2.5 Kategori Plakası

Bu plaka ön kapı panelinin iç kısmında bulunur. Plakada fritöz model ve seri numarası, ocakların BTU/saat girişi, inç değerinden çıkış gaz basıncı ve ünitenin doğalgaz veya propan gaz çıkışına sahip olduğuna dair bilgiler bulunur.



TEHLİKE

Fritözler **YALNIZCA** kategori plakasında belirtilen gaz türüne **BAĞLANMALIDIR**.

2.6 Kurulum Öncesi



TEHLİKE

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



TEHLİKE

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

- A. **Genel Bilgi:** Her türlü gazla çalışan ekipmanın kurulumu yalnızca lisanslı personel tarafından gerçekleştirilmelidir.
1. Güvenlik ve ileride kolay bir şekilde servis yapılabilmesi için fritözün dışında gaz tedarik hattına elle kullanılan gaz kesme vanası takılmalıdır.
 2. Dean Decathlon Serisi gazlı fritözler 120VAC 60 döngü veya 230VAC tek faz 50 Hz (Uluslararası) elektrik hizmeti gerektirir ve güç kaynağına doğrudan bağlanan 16-3 SJT topraklı esnek elektrik kablosuna sahiptir. Üniteye göre amper yükü ünite/sistemle gelen aksesuarlara göre farklılık gösterir.
- B. **Mesafeler:** Fritözün bulunduğu bölge temiz ve yanıcı maddelerden arındırılmış olmalıdır. Bu ünite aşağıdaki kurulumlara göre tasarlanmıştır:
1. Yalnızca ticari kurulum (evde kullanılmaz).
 2. Fabrika tarafından verilen 15 cm uzunluğundaki ayarlanabilir ayaklar veya 13 cm uzunluğundaki tekerlekler ile birlikte yanmaz zemin kurulumu;
 3. Minimum 15 cm yanlarda ve 15 cm arka kısımda boşluk mesafesine ve fabrikadan verilen 15 cm ayarlanabilir ayaklar veya 13 cm tekerleklerle sahip yanabilir kurulum.

2.6 Kurulum Öncesi (devam)

C. Kurulum Standartları

<p>1. <u>ABD kurulum gereksinimleri:</u></p> <p>Amerikan Ulusal Standart Kurumu (ANSI) ANSI Z83.11 Amerikan Gaz Birliği 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131</p> <p>Ulusal Elektrik Yasası (NEC) ANSI/NFPA #70 Amerikan Ulusal Standart Kurumu (ANSI) 1430 Broadway New York, NY 10018</p> <p>NFPA Standartları #96 ve #211 Ulusal Yangın Koruma Birliği 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110</p>	<p>2. <u>Kanada kurulum gereksinimleri:</u></p> <p>CAN 1-B149 Kurulum Yasaları Kanada Gaz Birliği 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3</p> <p>Kanada Elektrik Yasası c22.1, bölüm 1 Kanada Standart Birliği 178 Rexdale Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3</p>
---	--

2.7 Hava Tedariki ve Havalandırma



TEHLİKE

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

Fritözü çevreleyen alanı yanmayı ve hava akışını önleyecek herhangi bir tıkanıklıktan koruyun, bu durum ayrıca servis ve bakım işlerini de kolaylaştıracaktır.

- Bu fritözü çıkış borusuna bağlamayın.
- Ekipmanın doğru şekilde kurulması ve ayarlanması fritöz sistemine yeterince hava akışının girmesini garanti edecektir.
- Ticari ve ağır iş yapan fritözlerin atık havasını bina dışına göndermesi gerekir. Çıkış gazı sıcaklığı 427 – 538°C'ye ulaştığından derin kap fritözler motorlu bir baca altına kurulmalı veya ünite üzerinde duvara bir baca fanı takılmalıdır. Kurulum esnasında hava hareketini kontrol edin. Bacaya kurulan güçlü egzoz fanları veya havalandırma sistemi oda içerisinde az da olsa hava akımına neden olabilir.

2.7 Hava Tedariği ve Havalandırma (devam)

- D. Fritözün baca çıkışı doğrudan baca akımına yerleştirmeyin çünkü bu durum fritözün yanma işlemini etkileyebilir.
- E. Asla fritöz kabınınin içini saklama amacıyla kullanmayın veya fritözün üst veya arka kısımlarındaki raflara herhangi bir şey koymayın. Gaz çıkış sıcaklığı 427°C'yi bulabilir ve fritözün içinde veya yakınlarında saklanan malzemeleri eritebilir.
- F. Fritözün baca çıkışı ile filtre kutusunun alt kenarı arasında yeterli mesafe bulunmalıdır. NFPA Standartları No. 96'ya göre baca çıkışı ile yağ filtresinin alt kenarı arasında 45 cm mesafe bırakılmalıdır.
- G. Filtre ve damla olukları endüstriyel bacayla birlikte verilmelidir ancak her türlü bacanın inşası ve kurulumundan önce yerel yasalara başvurulması gerekir. Boru sistemi, baca ve filtre kutusu düzenli bir şekilde temizlenmeli ve yağdan arındırılmalıdır.

2.8 Ekipmanın Yüksek İrtifada Kurulması

- A. Fritöz giriş oranı (BTU/saat) 610 m yüksekliğine kadar geçerlidir. 610 m'den yüksek yerlerde oran deniz seviyesinin üstündeki her 305 metrede %4 oranında düşürülmelidir.
- B. Ekipmanın kullanılacağı irtifa sipariş esnasında bildirildiğinde fabrikada uygun borular kurulabilir.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KURULUM

3.1 Fritözün Kurulumu

NOT: HD serisi fritözler Avrupa Birliği (AB) kullanılmak üzere onaylanmamıştır ve AB ülkelerinde satılamaz veya kurulamaz. Yalnızca D Serisi fritözlerin AB ülkelerinde satışı ve kurulumu onaylanmıştır.

- İlk Kurulum:** Fritöz ayakları ile birlikte kuruluysa fritözü konumunu ayarlamak üzere itmeyin. Fritözü hafifçe kaldırmak için bir palet veya palanga kullanın ve fritözü kurulacağı yere yerleştirin.
- Fritözün yerini değiştirme:** Fritözü ayakları ile kuracaksanız ayakların üzerindeki ağırlıkları kaldırın. Fritözü ayakları ile birlikte kaydırmayın.
- Ayaklardan biri zarar gördüğünde onarım veya değiştirme için servis acentenizi arayın.

3.2 Fritözün Seviyelenmesi (Yalnızca ayaklı fritözler)

- Tüm Kurulumlar:** Zemin engebeli veya çıkıntılı ise fritözü düz bir platforma yerleştirin.
- Fritözün üst kısmına su terazisi yerleştirin ve üniteyi önden arkaya ve yanlardan dengeleyin. Ünite dengeli değilse verimli bir şekilde çalışmayabilir, yağ filtreleme için düzgün şekilde boşaltılmayabilir ve grup halinde kullanıldığında diğer ünitelerle uyumlu olmayabilir.
- Üst köşeyi ayarlayın ve su terazisi ile ölçün. Zemin düz değilse üniteyi ayaklardaki vidalar yardımıyla dengeleyin (**seviyeleme esnasında Bölüm 2’de belirtilen minimum mesafelere uyulduğundan emin olun**).
- Tekrar seviyeleme:** Fritöz hareket ettirildiğinde fritözü yukarıdaki talimatları izleyerek tekrar seviyeleyin.
- Kurulumun talimatlara uygun olduğunu kontrol edin.

DİKKAT

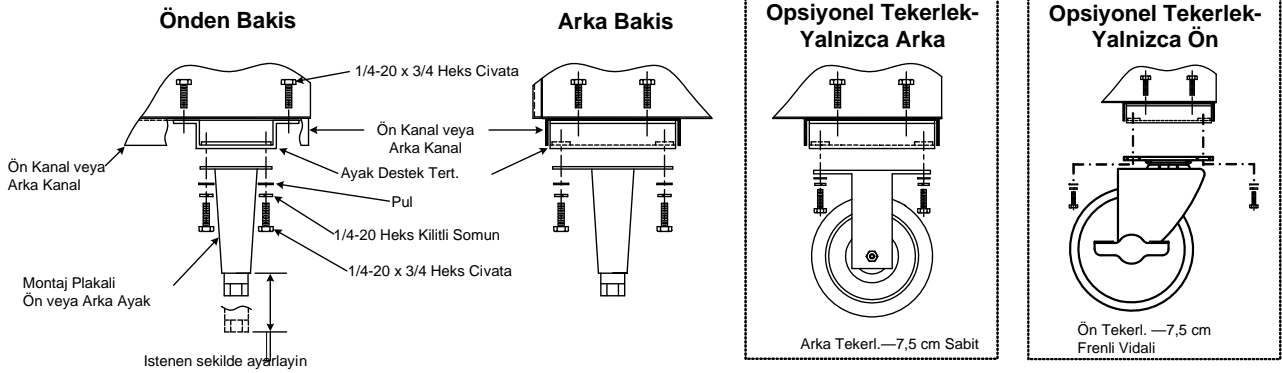
Fritözler oda sıcaklığında, yağı boşaltılmış ve eğer ayaklı ise olası hasarı ve yaralanmayı önlemek amacı ile hareket esnasında kaldırılmış olmalıdır.

TEHLİKE

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

3.3 Tekerlek ve Ayakların Kurulumu

- Her ikisi de uzun süreli taşıma için güvenli olmadığından tekerlek ve/veya ayakları fritözün kullanılacağı yerin yakınlarına kurun. Decathlon Serisi gazlı fritözler pervazla kurulamaz ve ayak veya tekerlekler kullanılarak kurulmalıdır.
- Ambalajın açılmasının ardından tekerlekleri kurmadan önce üniteyi bir palet veya palanga yardımıyla kaldırın.
- Tekerlek veya ayak tabanı deliklerini ayak destek tertibatı ile birleştirin ve civatayı takın. Pulu ve somunu takarak elinizle sıkın ardından bu işlemi diğer ayaklar için tekrarlayın.
- Uygun aletlerle tekerlek/ayağı sıkarak ayak destek tertibatına sıkın. Dört civatanın da eşit şekilde sıkıldığından emin olun. Somunları 5,65 Nm torka kadar sıkın.
- Tekerlekli fritözlerde dahili seviyeleme araçları bulunmamaktadır.** Fritözlerin bulunduğu zemin düz olmalıdır.



Tekerlek/Ayak Kurulum ve Ayarı

⚠ UYARI

Ayaklı Dean fritözleri kalıcı kurulumlar içindir. Ayaklı fritözler yer değiştirme esnasında cihaza hasar vermemek ve olası yaralanmaları önlemek için kaldırılmalıdır. Hareket edebilen veya taşınabilen yapılandırmalar için tekerlek kullanın.
Sorunuz mu var? 1-800-551-8633 numaralı telefonu arayın.

3.4 Gaz Bağlantıları

 **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.

ABD ULUSAL YASA GEREKSİNİMLERİ

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.

Bu ekipman kapıda bulunan kategori plakasında belirtilen gaz türünde kullanılmak üzere üretilmiştir. “NAT” damgası bulunan ekipmanı yalnızca doğalgaza, “PRO” damgası bulunan ekipmanı ise LP (Propan) gaza bağlayın.

Kurulum ulusal ve yerel yasalara uygun bir gaz konnektörü kullanılarak yapılmalıdır. Eğer kullanılıyorsa çabuk bağlantı kesme cihazları da ulusal ve yerel yasalara uyumlu olmalıdır.

 **TEHLİKE**

Fritöz, kapısının arka kısmında bulunan kategori ve seri numarası plakasında belirtilen gaz kaynağına BAĞLANMALIDIR.

 **TEHLİKE**

Gaz kokusu duyulduğunda gaz kaynağı ana kapama vanasından KAPATILMALIDIR. Sorunu gidermek üzere yerel gaz şirketi veya FYSM derhal bilgilendirilmelidir.

Gaz tedarik (servis) hattı fritöz giriş hattı ile aynı ebatta veya daha büyük olmalıdır. Fritöz 22 mm erkek girişe sahiptir. Gaz tedarik hattı kendisine bağlanan gazla çalışan tüm ekipmanlara yetecek boyutta olmalıdır. Bu konu hakkında tesisatçınız, gaz şirketiniz, tedarikçiniz veya diğer bilgi kaynaklarına danışın.

Tavsiye Edilen Gaz Tedarik Hattı Boyutları

Gaz Türleri	Fritöz Sayısı		
	1	2 – 3	4 veya daha fazla (*)
Doğalgaz	22 mm	28 mm	35 mm
Propan Gaz	15 mm	22 mm	28 mm

* Dört fritözden daha fazla yapılandırmada 5 metre aşıldığında 35 mm katı gaz bağlantısı sağlanmalıdır.

3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

 **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.

 **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.

- A. Katı Bağlantılar: Servis hattına bağlamadan önce kurulumcunun verdiği giriş borularını kontrol edin ve borudaki çapakları veya diğer yabancı maddeleri temizleyin. Giriş boruları yabancı materyallerden arındırılmazsa basınç uygulandığında borular tıkanır. Boru bağlantılarını LP gazına dayanıklı izolasyon malzemesi ile kaplayın. Gaz borusunda somun macunu kullanıyorsanız yalnızca somundaki erkek dişlerin üzerine az miktarda tatbik edin. LP gazının kimyasal tepkimesinden etkilenmeyen boru izolasyon bileşimi kullanın. İlk iki boru dişine diş bileşeni UYGULAMAYIN aksi halde ocak boruları ve/veya kontrol vanası tıkanır.
- B. Manuel kapama vanası: Gaz servisi tarafından kurulan bu vana fritözlerden uzakta gaz servisi hattına bağlanmalıdır ve acil bir durum ihtimaline karşı erişimi kolay bir yerde olmalıdır.
- C. Gaz Basıncını Ayarlama: Fritöz ve gaz kesme vanası sistem gaz basıncı test edildiğinde gaz kaynağından ayrı olmalıdır.

NOT: Normalde bu fritöz harici gaz regülatörü gerektirmez. Güvenlik kontrol vanası fritözü basınç dalgalanmalarına karşı korur. Giriş basıncı 3.45 kPa/35mbar'ı geçerse **alçaltıcı regülatör gerekir.**

 **TEHLİKE**

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

3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

- D. Manifold Basıncı: Yerel servis teknisyeniniz manifold basıncını bir manometre yardımı ile kontrol etmelidir.
1. Özel manifold gaz basınçları için kategori plakasına bakın. Doğal gazlı üniteler normalde 10.0 mbat, propan/LP üniteler 27.5 mbar gaz basıncına ihtiyaç duyar.
 2. Regülatörün altına bulunan ve gaz akış yönünü gösteren okun fritözlere doğru aşağıyı gösterdiğini onaylayın. Havalandırma kapağı regülatörün bir parçasıdır ve çıkarılmamalıdır. Gaz regülatöründe havalandırma hattı kullanılıyorsa yerel yasalara uygun olarak kurulmalıdır, yerel yasaların olmadığı durumlarda ise ABD’de Ulusal Yakıt Gazı Yasası ANSI Z223.1 (son sürüm) ve Avrupa Birliğinde ise uygun ulusal veya Avrupa Topluluğu (CE) standartları izlenmelidir.



UYARI

Yeni bağlantılar gerçekleştirirken tehlikeli olabilecek gaz sızıntılarını bulmak için seyreltilmiş sabun kullanın.

- E. Regülatörler fritözün kurulduğu yerde ayarlanabilir ancak kalifiye servis personelinin regülatörü yalnızca ayarsız olduğunda, ciddi basınç dalgalanmaları olduğunda veya sorun başka türlü çözülemediğinde ayarlaması önerilir.
- F. Regülatör ayarı yalnızca kalifiye servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.
- G. Borular: Fritöz her türlü gazı kullanacak şekilde değiştirilebilir. Fabrikada doğru kontrol vanası, uygun gaz boruları ve pilot ocağı kurulmuştur. Vana fritözün bulunduğu yerde ayarlanabilir ancak bu işlemi yalnızca kalifiye personel uygun test ekipmanı ile gerçekleştirmelidir.
- H. Esnek Kaplinler, Konnektörler ve Tekerlekler: Fritöz esnek kaplinler ve/veya çabuk çıkarılan tertibatla birlikte kurulacaksa kurulumcu Taşınabilir Gaz Cihazları Konnektör Standardına ANSI Z21.69 (en son sürüm) ve Ek Z21.69a (en son sürüm) uygun olarak (uygun gerilme mesafesine sahip) en az 2,5 cm ebadında NPT ağır hizmet AGA tasarımı onaylı ticari esnek konnektör kullanılmalıdır. Çabuk bağlantı kesme cihazı Gaz Yakıtlarla Kullanılan Çabuk Bağlantı Kesme Cihazı Standardı (ANSI Z21.41 (en son sürüm) ile uyumlu olmalıdır.
1. Tekerlekli cihazların ABD’deki kurulumu Taşınabilir Gaz Cihazları Konnektör Standardına ANSI Z21.69 (en son sürüm) ve Ek Z21.69a (en son sürüm) uygun olmalıdır. Avrupa Birliğinde NF D 36123 (veya diğer ulusal standart) veya çabuk bağlantı kesme cihazı NF D 36124 (veya diğer ulusal standart) onaylı esnek kaplin kullanılmalıdır.



UYARI

Fritöz devrilmeye karşı sabitlenmediyse aksesuar takmayın. Yaralanmalara neden olunabilir.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 3: KURULUM

3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

2. Fritöz hareketini kısıtlayacak şekilde esnek kaplin veya konnektörden bağımsız şekilde sabitlenmelidir. Sabitleyicilerin takılacağı destekler fritözün arka panelinde yer almaktadır.
 3. Tutucuların sökülmesi gerekiyorsa bu işlem fritözün ilk olarak kurulduğu konuma getirilmesinin ardından gerçekleştirilmelidir.
- I. Bağlandıktan sonra pilot ocağının hızlı bir şekilde alevlenmesi için gaz hattındaki havayı çıkarın.

AVUSTRALYA GEREKSİNİMLERİ

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

3.5 Gaz Özellikleri

CE HARİCİ (609 metre veya daha az)							
MODEL	GİRİŞ (BTU)	GAZ TÜRÜ	BORU (MM)	BORU PARÇA NO	ADET	EKİPMAN BASINCI	
						MBAR	INCH W.C.
D20G	50	NAT LP	2.18(#44) 1.40(#54)	810-2050 810-2324	2	10	4
					2	27.5	11
D50G	85	NAT LP	2.08(#45) 1.32(#55)	14-0067-45 810-2441	4	10	4
					4	27.5	11
D50G(HP)	120	NAT LP	2.53(#39) 1.51(#53)	810-2048 810-2059	4	10	4
					4	27.5	11
D50GDDHP	115	NAT LP	2.44(#41) 1.51(#53)	14-0067-41 810-2059	4	10	4
					4	27.5	11
D60G	112	NAT LP	2.08(#45) 1.32(#55)	14-0067-45 810-2441	5	10	4
					5	27.5	11
D60G(HP)	150	NAT LP	2.53(#39) 1.51(#53)	810-2048 810-2059	5	10	4
					5	27.5	11
D80G	122	NAT LP	2.26(#43) 1.40(#54)	810-2049 810-2324	5	10	4
					5	27.5	11
D80G(HP)	165	NAT LP	2.58(#38) 1.61(#52)	810-2062 810-2063	5	10	4
					5	27.5	11
HD50G	95	NAT LP	2.26(#43) 1.40(#54)	810-2938 810-2939	4	10	4
					4	27.5	10
HD60G	125	NAT LP	2.26(#43) 1.40(#54)	810-2938 810-2939	5	10	4
					5	27.5	10

NOT: Çıkış gaz basıncı cihazın çalıştırılmasının ardından 5 ile 10 dakika içerisinde yukarıdaki gereksinimlere göre ayarlamalıdır.
(Pilot Alevi Ayarı: Pilot ayar vidasını istenen alev miktarı yakalanana dek saat yönünde/saat ters yönünde çevirin.)

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 3: KURULUM

3.5 Gaz Özellikleri

YALNIZCA CE (609 metre veya daha az)							
MODEL	Giriş (kW)	GAZ TÜRÜ	BORU (MM)	BORU PARÇA NO	ADET	EKİPMAN BASINCI	
						MBAR	INCH W.C.
D20G	15,0	G20	2,40	810-2060	2	10,0	4,0
		G25	2,40	810-2060	2	15,0	6,0
		G31	1,51	810-2059	2	27,0	10,8
D50G	30,0	G20	2,40	810-2060	4	10,0	4,0
		G25	2,40	810-2060	4	15,0	6,0
		G31	1,51	810-2059	4	27,0	10,8
D60G	37,5	G20	2,40	810-2060	5	10,0	4,0
		G25	2,40	810-2060	5	15,0	6,0
		G31	1,51	810-2059	5	27,0	10,8
D80G	37,5	G20	2,40	810-2060	5	10,0	4,0
		G25	2,40	810-2060	5	15,0	6,0
		G31	1,51	810-2059	5	27,0	10,8

NOT: Çıkış gaz basıncı cihazın çalıştırılmasının ardından 5 ile 10 dakika içerisinde yukarıdaki gereksinimlere göre ayarlamalıdır. (Pilot Alevi Ayarı: Pilot ayar vidasını istenen alev miktarı yakalanana dek saat yönünde/saatın ters yönünde çevirin.

3.6 Gaz Ayarı

CE HARİCİ GAZ AYARLAMALARI (D ve HD)		
Gaz Türü	Doğalgaz	LP
Gaz Basıncı*	10 cm W.C.	29 cm W.C.
Boru Çapı	Modele bağlı	Modele bağlı
Regülatördeki gaz basıncı †	10 mbar*	27,5 mbar*

* Kontrol ve ayarlamalar için lütfen aşağıdaki "gaz vanası" şekline bakın.

† Gaz basıncı fritöz modeli ve yüksekliğe göre farklılık gösterebilir. **Özel gaz basınçları için kategori plakasına bakın.**

CE AYARLAMALARI (D20, 50, 60, 80)			
Gaz Türü	G20	G25	G31
Gaz Basıncı*	10,0 mbar	15,0 mbar**	27,0 mbar
Boru Çapı	2,40	2,40	1,51
Regülatördeki gaz basıncı †	10	15*	27

* Kontrol ve ayarlamalar için lütfen aşağıdaki "gaz vanası" şekline bakın.

†Gaz basıncı fritöz modeli ve yüksekliğe göre farklılık gösterebilir. **Özel gaz basınçları için kategori plakasına bakın.**

3.7 Gaz Dönüşüm Prosedürleri

⚠ TEHLİKE

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

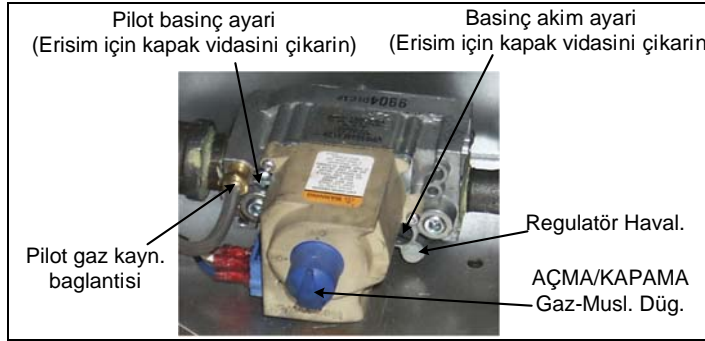
Belirli dönüşüm bileşenleri takılmadan farklı gaz türüne geçmek yangına neden olabilir. BU CİHAZI YAPILANDIRMASINDAN FARKLI BİR GAZ KAYNAĞINA ASLA BAĞLAMAYIN!

Bu cihazın bir gaz türünden diğerine dönüşümü bu kılavuzda, Bölüm 1,6'de tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

Dönüştürme işlemi gerçekleştirirken aşağıdaki bilgiler ile birlikte fabrika ile irtibata geçin:

- Fritöz Seri Numarası
- Fritöz Model Numarası
- Gaz Türü
- Kullanım Yüksekliği

Dönüşümler yalnızca kalifiye, fabrikadan yetkili personel tarafından gerçekleştirilmelidir.



Elektronik ateşlemeli fritözler için tipik CE harici gaz vanası.

3.8 Elektrik Bağlantıları

Fritöz kurulum aşamasında yerel kanunlara veya yerel kanunların yokluğunda Ulusal Elektrik Yasası ANSI/NFPA 70'e (en son sürüm) uygun olarak topraklanmalıdır.

 **TEHLİKE**

Bu fritöz elektrik şokuna karşı korunmanız için üç dişli (topraklı) fişe sahiptir ve üç dişli fişe uygun topraklı prize takılmalıdır. BU FİŞ ÜZERİNDEKİ TOPRAKLAMA DİŞİNİ KESMEYİN, ÇIKARMAYIN VEYA BİR ŞEKİLDE İPTAL ETMEYİN!

Kategori plakası ve tesisat şeması ön kapının iç kısmında bulunur. Fritöz 120 VAC tek faz 60 hertz sistem (ülke içi) veya 230 VAC tek faz 50 hertz system (Uluslararası/CE) ile donatılmıştır. Topraklama dişini fişten kesmeyin veya çıkarmayın. Elektrik kesintisi esnasında bu fritözü çalıştırmayın.

 **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.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

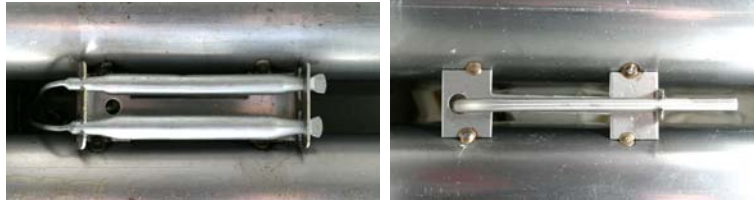
BÖLÜM 4: FRİTÖZ KULLANIMI

4.1 İlk Başlangıç

⚠ UYARI

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

Temizleme: Yeni üniteler fabrikada üretim sürecinden kalan gözle görülür toz, yağ veya gresten temizlenmiş ve hafifçe yağla kaplanmıştır. Kızartma işleminden önce üniteyi üzerindeki toz veya kir tabakasından tamamen arındırmak için sıcak, sabunlu su ile yıkayın, durulayın ve kurulayın. Ayrıca ünite ile gönderilen tüm aksesuarları yıkayın. Boşaltım vanasını tamamen kapatın ve ısıtma tüpünü kaplayan kırıntı ızgarasını çıkarın. Termostatı ve yüksek limit kontrol algılama ampullerini kızartma kabında tutan vidaların iyice sıkıldığından emin olun.



Tipik yüksek limit/sensör probu konumları ve montaj donanımı.

⚠ UYARI

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

⚠ TEHLİKE

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

Ocak ateşleme veya performansını kontrol ederken ocaklara fazla yaklaşmayın. Yavaş ateşleme parlamaya ve yüzün ve vücudun yanmasına neden olabilir.

4.1.1 Pilot Ateşleme Prosedürleri, Yalnızca Dik Pilot

Pilotun İlk Ateşlenmesi: Tüm Dean fritözleri fabrikadan gönderilmeden önce deniz seviyesi koşullarına göre test edilmiş, ayarlanmış ve kalibre edilmiştir. Pilotun uygun şekilde kullanılmasını garantilemek için yerel koşulları, düşük gaz basıncını, yükseklik farklarını ve gaz özelliklerindeki değişiklikleri karşılamak amacıyla bazı ayarlamaların yapılması gerekebilir. Bu ayarlamalar nakliye esnasındaki çarpma ve titreşimler sonucu oluşan sorunları giderir ve kalifiye servis personeline gerçekleştirilmelidir. Bu ayarlamalar müşterinin ve/veya satıcının sorumluluğundadır ve Dean Industries garantisi kapsamında değildir.

Fritözün alt arka bölümündeki giriş borusu gazı pilot güvenlik kontrol vanasına ardından pilota ve ana ocaklara taşır. Pilot, kızartma kabının zemininde kabin merkezinin içinde yüksekte bulunur.

Pilotu aşağıdaki şekilde yakın:

1. Gaz girişi üzerindeki manuel kapama vanasını kapatın.
2. Termostatı veya bilgisayarı kapatın.
3. Kombinasyon kontrol vanasındaki pilot gaz valf düğmesine basın ve "OFF" (Kapalı) konumuna alın.
4. Biriken gazın yayılması için yaklaşık 5 dakika bekleyin.

Not: Yüksek limit termostat/sıcaklık prob konumunu kızartma kabını su veya yağ ile doldurmadan önce kontrol edin. Bağlantı donanımının eksiksiz ve ampullerin uygun şekilde takıldığından emin olun.

5. Kızartma kabını kabin arka kısmındaki yazılı OIL LEVEL (yağ seviyesi) çizgisine kadar yağ veya su ile doldurun. Isıtma tüplerinin ocaklara takılmadan önce sıvı ile kaplı olduğundan emin olun.
6. Gaz girişi üzerindeki manuel kapama vanasını açın.
7. Pilotu ateşlemek için kibrit veya mum kullanın.
8. Kontrol vanası üzerindeki gaz valf düğmesini "Pilot" konumuna alın ardından pilot yaklaşık olarak 1 dakika boyunca yanar konumda kalana dek düğmeye basılı tutun. Düğmeyi bırakın. Pilottaki alevin sönmemesi gerekir.

Basınçlı Ateşleyici: Kontrol vanasındaki gaz valf düğmesini "Pilot" konumuna alın ardından pilot ateşlenene dek gaz vanası düğmesine basılı tutarak basınçlı ateşleyiciye defalarca basın. Düğmeyi 1 dakika süreyle basılı tutun. Düğmeyi bırakın. Pilottaki alevin sönmemesi gerekir.



9. Pilot yanıyor vaziyette kalmazsa düğmeyi diğer defadan daha uzun süreli basılı tutun ve pilotu tekrar ateşleyin.
10. Pilot yanar vaziyette kalırsa gaz valf düğmesini "ON" (Açık) konumuna alın.
11. Termostatı, bilgisayarı veya denetleyiciyi açık konumuna alın ve ana ocakların pilot yardımıyla ateşlendiğinden emin olun.

4.1.2 Pilot Ateşleme Prosedürleri, Elektronik Ateşleme Sistemleri



UYARI

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

1. Gazı “ON” (Açık) konumuna alın.
2. Elektrik gücünü uygun düğme, denetleyici/bilgisayar “ON” (Açık) konumuna alın.
3. Ateşleme modülü pilot gaz kaynağını ve ateşleyiciye enerji verecektir. Ateşleyici alevi pilot gazını yakar. Pilot alevinin varlığı daha sonra vanayı açan ana gaz kaynağına sinyal gönderen alev sensörünce onaylanır. Termostat veya bilgisayar/denetleyici ateşleme sonrası fritözü kontrol eder.



UYARI

Uzun süren güç kesintisi durumunda ateşleme modülü kapanır ve sistemi kilitler. Üniteyi “OFF” (Kapalı) konumuna alın ve güç kesintisi bittikten sonra tekrar “ON” (Açık) konumuna getirin.

4. Pilot ateşlenmezse ateşleme modülü kapanır ve sistemi kilitler. Yeniden başlatmak için elektrik gücünü “OFF” (Kapalı) konumuna alın, sistemin kendini toparlaması için yaklaşık 5 dakika bekleyin ve gücü tekrar “ON” (Açık) konumuna alın. 1 – 3 arası adımları tekrarlayın.

4.2 Kaynama Prosedürü



TEHLİKE

Kaynama işlemi esnasında fritözü asla terk etmeyin. 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.



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.



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.

4.2 Kaynama Prosedürü (devam)

- A. Kızartma kabına temizleme solüsyonu dökün ve kızartma kabının arka kısmında bulunan OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin alt kısmına kadar su ile doldurun.
- B. Termostatlı fritözler: Düğme/sıcaklık denetleyicisini suyun kaynama sıcaklığından biraz yukarıya 107°C'ye ayarlayan.
- C. Filtreleme/Kaynama Moduna sahip fritözler: Fritöz güç düğmesini "ON" (Açık) konumuna alın. Fritöz sıfırlama düğmesine (varsa) basın. Kaynama düğmesini "ON" (Açık) konumuna alın.

⚠ DİKKAT

Pilot ve ana ocak sönerse fritöz(ler) tekrar yakılmadan önce en az 5 dakika kapalı TUTULMALIDIR.

- D. Ana ocak ateşlenir.
- E. Karışım kaynama noktasına ulaştığında sıcaklık denetleyicisini 93°C'ye alın.
- F. Su kaynamaya başlar başlamaz ocakların sönmesi gerekir.

⚠ DİKKAT

Fritözü terk etmeyin. Kaynama karışımı köpürebilir ve taşabilir. Bu durumu kontrol etmek için ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesini "OFF" (Kapalı) konuma alın (Filtreleme/Kaynama Moduna sahip fritözler) veya sıcaklığı azaltın (Termostatlı fritözler).

- G. Ocaklar kaynama karışımını beklemeye almak üzere ısıtır. Karışımı yaklaşık 45 dakika kadar ağır ağır kaynatın. Koruyucu eldiven giyerek kızartma kabının kenarlarını ve tüpleri L şeklindeki Teflon fırça ile ovalayın, bu işlem esnasında sıcaklık algılama problemlerine ve yüksek limit termostatına dokunmamaya dikkat edin.
- H. Kaynama işlemi esnasında suyu kızartma kabındaki OIL LEVEL (yağ seviyesi) çizgisinin altına düşürmeyin.

⚠ UYARI

Su veya kaynama karışımının filtre kabı veya filtre sistemine boşaltılmasına İZİN VERMEYİN. Sisteme su girdiğinde onarılması mümkün olmayan arızalar oluşabilir.

- I. Termostatlı fritözler: Kaynama işlemi tamamlandığında termostat düğmesini "OFF" (Kapalı) konumuna alın. Filtreleme/Kaynama Moduna sahip fritözler: Kaynama işlemi tamamlandığında kaynama ve fritöz düğmelerini "OFF" (Kapalı) konumuna alın. Kızartma kabındaki karışımı boşaltın. Su/kaynama karışımının tamamını alacak şekilde kızartma kabının altına metal bir kap yerleştirin. Su veya kaynama karışımının filtre kabına sızmasına izin vermeyin. Filtre pompası sulu kullanım için tasarlanmamıştır, aksi halde onarılamayacak şekilde hasar görür (yukarıdaki uyarıya bakın).

4.2 Kaynama Prosedürü (devam)

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 4: FRİTÖZ KULLANIMI

- J. Boşaltım vanasını kapatın, (kaynama karışımı olmadan) yeni su ekleyin ve kızartma kabının tüm yüzeylerini yıkayın. Suyu tekrar boşaltın.
- K. Kızartma kabını su ve sirke ile doldurarak kalan kaynama solüsyonunun etkisini nötrleştirin. Kızartma kabının tüm yüzeylerini yıkayın. Kabı tamamen boşaltın ve kızartma kabının tüm yüzeylerini sudan arındıracak şekilde kurulaayın.

Bilgisayarlı fritözler: Kaynama programlama için bilgisayar kullanım kılavuzuna bakın ve kaynama işlemi için yukarıdaki adımları uygulayın.

⚠ TEHLİKE

Fritöz çalışırken baca çıkışına yaklaşmayın.

Sıcak yağ ile dolu olan fritöz ile çalışırken her zaman yağ geçirmeyen, izolasyonlu eldivenler giyin.

Sıcak yağı her zaman kızartma kabının içindekileri alabilecek yeterli büyüklükteki meral bir kaba boşaltın.

4.3 Son Hazırlık

⚠ UYARI

ASLA bütün katı yağları ısıtıcı parçaların üzerine yerleştirmeyin. Aksi halde ısıtma tüpleri ve kızartma kabına zarar verebilir ve garantiyi geçersiz kılabilirsiniz.

- A. Likit katı yağ kullanırken fritözü kızartma kabının arka kısmında bulunan OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin alt kısmına kadar doldurun.
- B. Katı yağ kullanırken yağı ilk önce uygun bir kapta eritin veya küçük parçalara bölün ve ısıtma tüplerinin etrafında hava boşluğu kalmayacak şekilde tüplerin altına, tüplerin arasında ve üstüne yerleştirin. Algılama ampullerine dokunmayın ve eğmeyin.
- C. Erime Döngüsü Seçeneği Etkinleştirilmiş Elektronik termostat Denetleyici: Denetleyiciyi çalışma sıcaklığına ayarlayın. Ocaklar 66°C sıcaklığına ulaşana dek yaklaşık olarak 5 saniye boyunca yanar ve 15 saniye süreyle söner. Ardından elektronik termostat normal kullanıma döner.

4.3 Son Hazırlık (devam)

- D. Termostat: Katı yağ eriyene dek ocakları yaklaşık 10 saniye süreyle “ON” (Açık) ve bir dakika süreyle “OFF” (Kapalı) konumda tutun. Erime esnasında katı yağdan duman çıktığını görüyorsanız “ON” (Açık) kalma süresini kısaltın, “OFF” (Kapalı) kalma süresini uzatın. Duman katı yağın aniden parlama ihtimali olduğunu gösterir, ayrıca bu durum katı yağın kullanılma ömrünü kısaltır.
- E. Compu-Fry Bilgisayarı: Bilgisayarın açma/kapama düğmesini “ON” (Açık) konumuna getirin. Katı yağ 82°C sıcaklığına ulaşana dek ocaklar ilk önce MELT CYCLE (Erime Döngüsü) modunda çalışır. Ardından otomatik olarak normal kullanıma geçer.
- F. Kızartma kabı dolduğunda ve katı yağ eridiğinde kırıntı ızgarasını dikkatli bir şekilde ısıtma tüplerinin üzerine yerleştirin. Kırıntı ızgarasını kızartma kabına yerleştirirken olası yanık tehlikesini ortadan kaldırmak için yağ geçirmeyen izolasyonlu eldiven kullanın.
- G. İşleme başlamadan önce elektronik termostat/termostatu olası çalışma sıcaklığına ayarlayın veya bilgisayarı programlayıp ve sıcaklığın sabitleşmesini bekleyin.

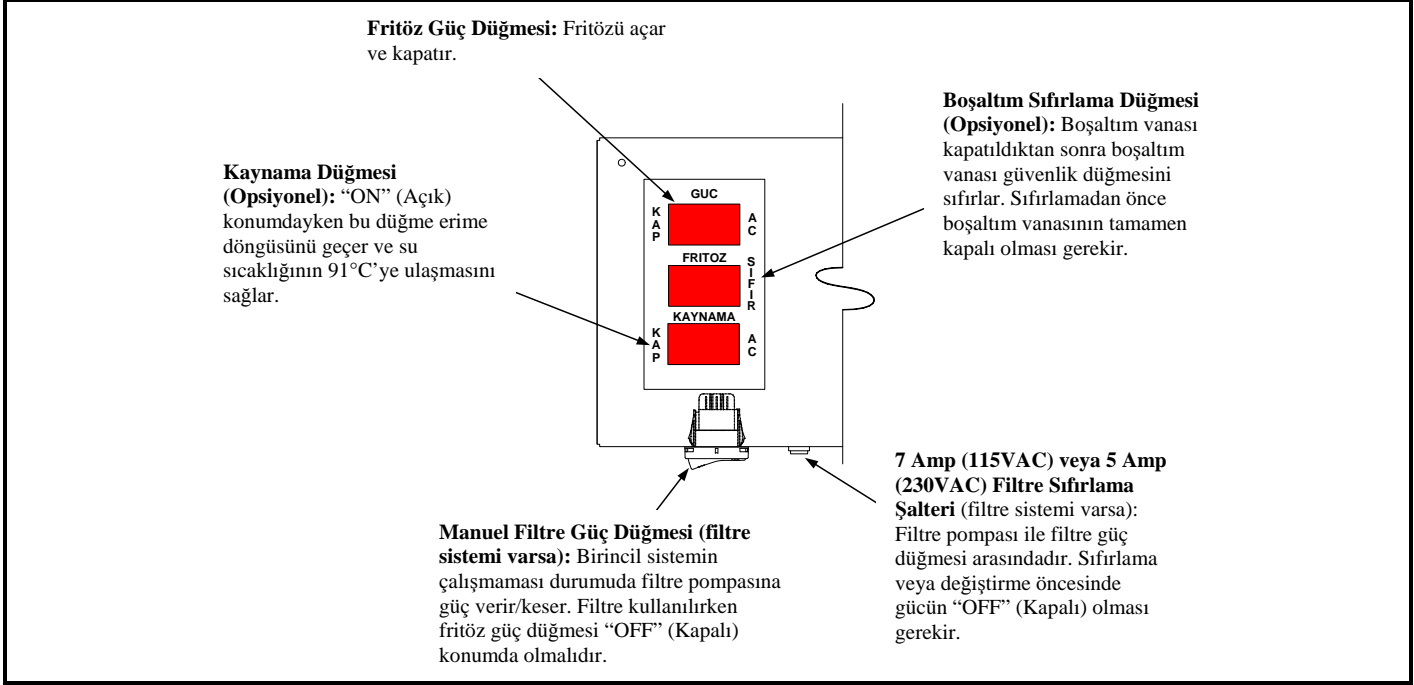
Ek bilgisayar kullanım prosedürleri için fritöz ile birlikte verilen bilgisayar kullanım kılavuzuna bakın.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 5: DENETLEYİCİ KULLANMA TALİMATLARI

5.1 Kullanım Talimatları: Elektronik Termostat Denetleyici

Decathlon Serisi gazlı fritözlerde sıcaklık kontrol kartı, potansiyometre ve sıcaklık probuna sahip olan elektronik termostat denetleyiciler standart olarak gelir. Potansiyometre düğmesi standart termostatta olduğu gibi istenen sıcaklık ayarına getirilir. Sipariş esnasındaki fritöz seçeneklerine göre denetleyici için farklı düğme seçenekleri bulunmaktadır. Tipik düğme seçenekleri aşağıda gösterilmiştir.



Güç düğmesi ve kaynama seçeneğine sahip elektronik termostat denetleyici.

5.1 Kullanım Talimatları: Elektronik Termostat Denetleyici (devam)

FRİTÖZ GÜÇ DÜĞMESİ – Bu düğme fritözü açıp kapatır. Güç düğmesi “ON” (Açık) konumundayken, ünite ısınmaya hazırlandığında gösterge ışığı yanar.

KAYNAMA DÜĞMESİ (Opsiyonel) – Kaynama düğmesi "ON" (Açık) konumundayken elektronik termostat erime döngüsü geçilir ve su sıcaklığının yaklaşık 91°C'ye ulaşması sağlanır.

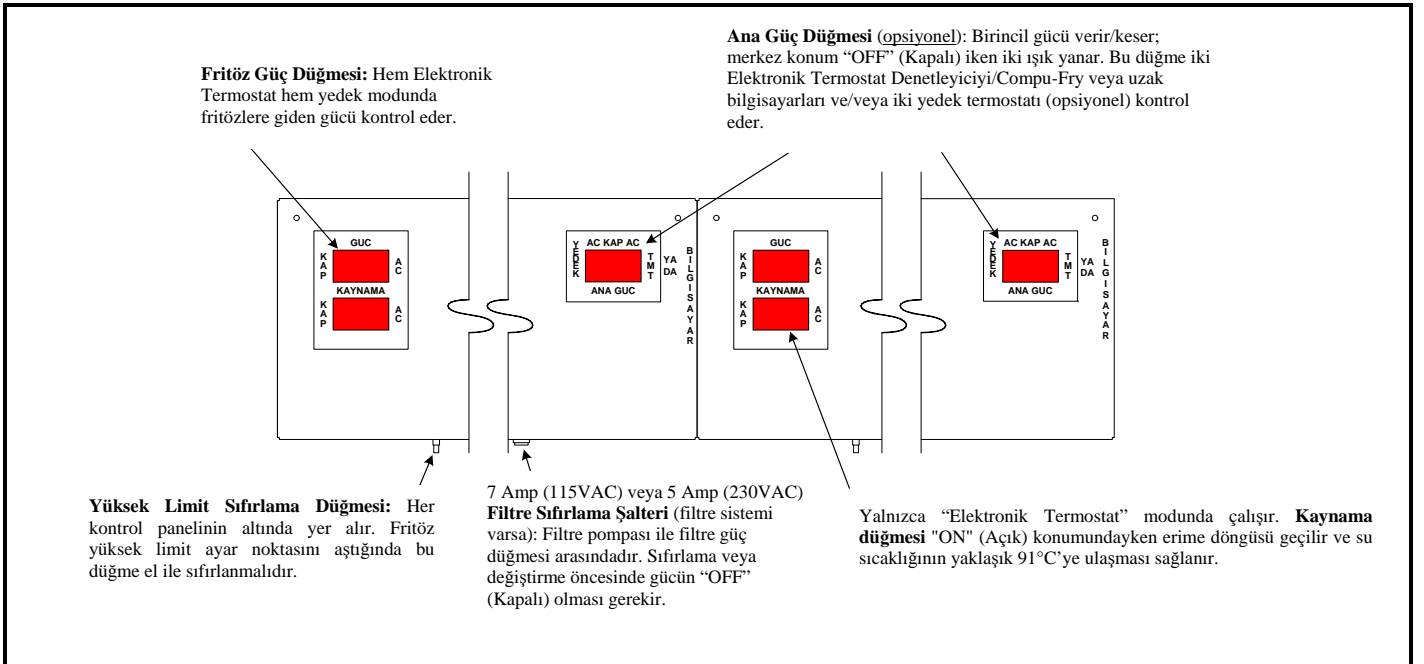
BOŞALTIM SIFIRLAMA DÜĞMESİ (Opsiyonel) – Fritözün boşaltılmasının ardından boşaltım güvenlik düğmesini sıfırlar. Boşaltım vanası düğmenin sıfırlanmasının öncesinde tamamen kapalı olmalıdır.

MANUEL FİLTRE GÜÇ DÜĞMESİ (filtre sistemi varsa) – Birincil sistemin arızalanması durumunda filtre pompasına giden gücü kontrol eder. **Kullanım esnasında fritöz güç düğmesi "OFF" (Kapalı) konumunda olmalıdır.**

FİLTRE SIFIRLAMA ŞALTERİ (7 Amp Devre Kesici- 120VAC veya 5 Amp Devre Kesici- 230VAC) – devre kesici filtre düğmesi ile pompa arasındadır. Sıfırlama veya değiştirme öncesinde filtre gücünün kapalı olduğundan emin olun.

5 AMP (115VAC) veya 2 AMP (230VAC) SİĞORTA – her fritöz devresi kontrol panelinin altındaki 5 amp (115VAC) veya 2 amp (230VAC) sigorta tarafından korunmaktadır.

5.2 Elektronik Termostat Denetleyici/Bilgisayar



5.2 Elektronik Termostat Denetleyici/Bilgisayar (devam)

ANA GÜÇ DÜĞMESİ – ana gücü verir/keser, “OFF” (Kapalı) konumundayken iki ışık yanar. Bir ana düğme iki elektrik termostatını/Compu-Fry veya uzak bilgisayarları kontrol eder. Ana güç düğmesi orta konumdayken güç elektronik termostatlar/Compu-Fry veya uzak bilgisayarlar tarafından kontrol edilen iki fritözden kesilir. Ana güç düğmesi sağa doğru basıldığında güç her fritöze ait elektronik termostat/Compu-Fry veya uzak bilgisayara verilir.

BAĞIMSIZ FRİTÖZ GÜÇ DÜĞMESİ – bu düğme bağımsız fritözlere giden gücü kontrol eder. Güç düğmesi “ON” (Açık) konumundayken, ünite ısınmaya hazırlandığında gösterge ışığı yanar. Güç düğmesi yalnızca sıcaklık kontrol devresinden (elektronik termostat denetleyicisi) gücü keser. Güç düğmesi filtreleme esnasında “OFF” (Kapalı) konumda olmalıdır.

KAYNAMA DÜĞMESİ – **yalnızca elektronik termostat denetleyici etkinleştirildiğinde çalışır.** Kaynama düğmesi "ON" (Açık) konumundayken erime döngüsü geçilir ve su sıcaklığının yaklaşık 91°C'ye ulaşması sağlanır.

YÜKSEK LİMİT SIFIRLAMA – bu sıfırlama düğmesi her fritözün kontrol panelinin altındadır ve fritöz yüksek limit ayar noktasını geçtiğinde elle sıfırlanmalıdır.

FİLTRE SIFIRLAMA ŞALTERİ (7 Amp Devre Kesici- 120VAC veya 5 Amp Devre Kesici- 230VAC) – devre kesici filtre düğmesi ile pompa arasındadır. Sıfırlama veya değiştirme öncesinde filtre gücünün kapalı olduğundan emin olun.

5 AMP (115VAC) veya 2 AMP (230VAC) SİGORTA – her fritöz devresi kontrol panelinin altındaki 5 amp (115VAC) veya 2 amp (230VAC) sigorta tarafından korunmaktadır.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 6: FİLTRELEME

⚠ UYARI

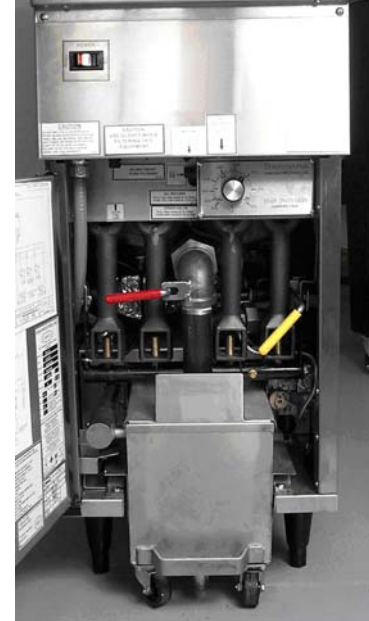
Bu kılavuzda kullanılan çizim ve fotoğraflar kullanım, temizlik ve teknik prosedürleri göstermek için kullanılmıştır ve kullanım prosedürlerinin sahanızdaki yönetimine uygun olmayabilir.

6.1 Genel Bilgi

Çoğu SUFF/UFF sistemleri filtre aracı olarak filtre kağıdı kullanır. Bazı filtre sistemleri filtre kağıdı ihtiyacını gideren filtre yaprağı tertibatı ile birlikte özel olarak sipariş edilebilir. Her iki tür de filtreleme sürecini geliştiren filtre tozu kullanılmasını gerektirir. Burada kullanılan resimler kızartma sistemi ile birlikte gelen filtreleme ünitesine benzeyebilir veya tamamen farklı olabilir. Aşağıdaki prosedürler SUFF/UFF filtre sistemlerine sahip tüm fritözlere uygundur. Filtre sistemi tasarımı kızartma sistemi yapılandırmasına (tekli veya çoklu sistem – aşağıdaki resme bakınız) bağlıdır.



Çoklu fritöz sistemindeki tipik bir Alt Fritöz Filtresi (UFF - Under Fryer Filter).



Tek fritöze kurulan tipik Tek Alt Fritöz Filtresi (SUFF - Single Under Fryer Filter).

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.2 Filtre Hazırlama

İlk kurulumda ve her kullanım öncesinde filtreyi temizleyin:

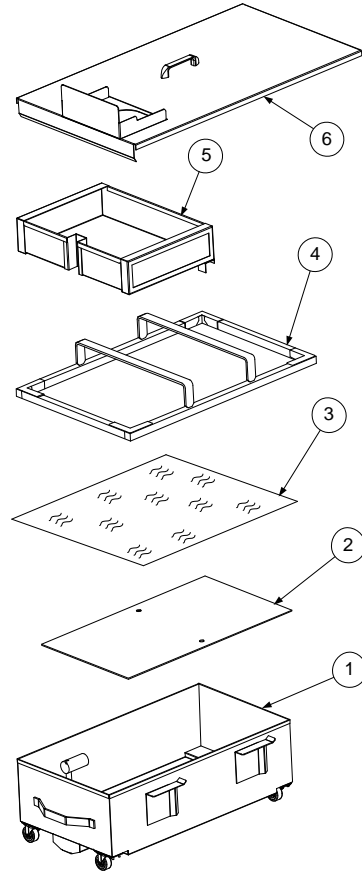
- filtredeki tüm gevşek parçaları çıkarın,
- filtre kabı ve tüm aksesuarları sıcak, sabunlu su ile yıkayın,
- ve tamamen kurulaıın.

6.2.1 Filtre Ünite Türleri

FİLTRE KAĞIDI VE BASKI HALKASI

Filtre kağıdı baskı halkası ile tutulur. Yağ kağıdın içinden geçerek parçacıkları arkasında bırakır.

1. Filtre kabı.
2. Filtre destek levhası.
3. Filtre kağıdı.
4. Baskı halkası.
5. Kırıntı ızgarası.
6. Filtre kabı kapağı.



Yağı filtrelemek için atılabilir filtre kağıdı kullanan filtre ünitesi.

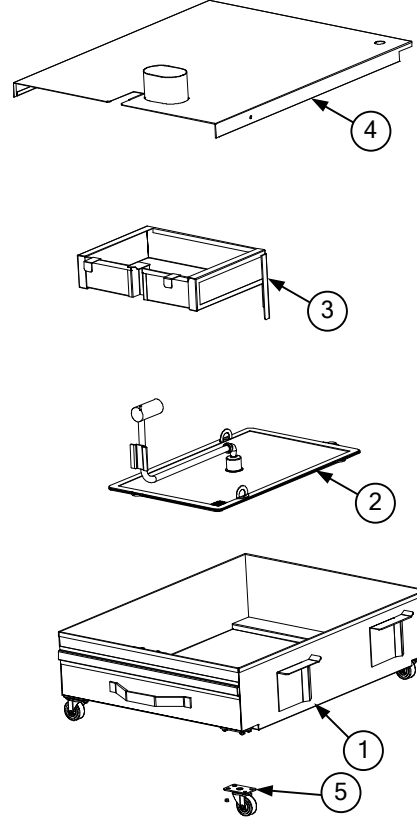
SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.2.1 Filtre Ünitesi Türleri (devam)

FİLTRE YAPRAĞI

Filtre yaprağı atılabilir kağıdın yerine kullanılan tekrar kullanılabilir ağ şeklinde bir ızgaradır. Yağ yaprağın içinden geçerek parçacıkları arkasında bırakır.

1. Filtre kabı.
2. Filtre yaprağı.
3. Kırıntı Izgarası.
4. Filtre kabı kapağı.
5. Tekerlek.



Yağı filtrelemek için yaprak kullanan filtre ünitesi.

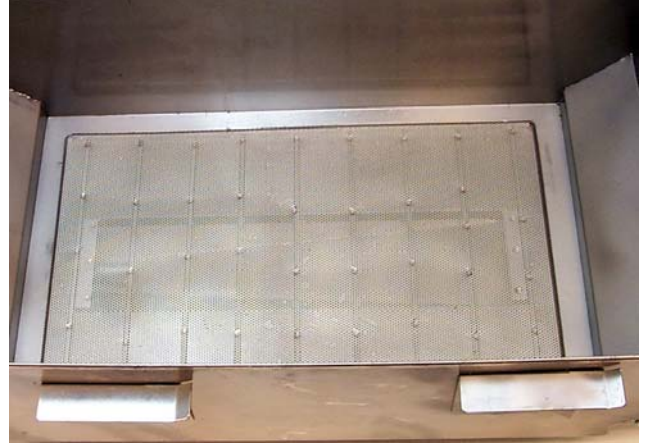
SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.2.2 Filtrenin Birleştirilmesi

FİLTRE KAĞIDI VE BASKI HALKASI

1. Destek levhasını filtre kabının alt bölümüne yerleştirin.



Filtre kabına düzgünce yerleştirilen destek levhası.

2. Destek levhasının üst kısmına bir adet filtre kağıdı yerleştirin. Kağıdın filtre kabının altını ve kap kenarlarının 5 cm'lik bölümünü kapladığından emin olun.



Kağıdın filtre kabının altını ve baskı halkası kenarlarının 5 cm'lik bölümünü kapladığından emin olun.

3. Baskı parçasını filtre kağıdının üzerine yerleştirin. Baskı halkasının destek levhasının etrafını kapadığından emin olun. Bu şekilde sisteme hava girmesi önlenir.



Filtre kabındaki filtre kağıdının üzerine düzgünce yerleştirilen baskı halkası.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.2.2 Filtrenin Birleştirilmesi (devam)

4. Filtre kağıdının üzerine 227 gr filtre tozu dökün. Tozun filtre kağıdını eşit şekilde kapladığından emin olun.



Kağıdın üzerine uygun miktardaki tozu eşitçe serpin.

5. Kırıntı ızgarasını filtre kabına yerleştirin. Kırıntı ızgarasının baskı plakasının üst kenarlarına oturmasını sağlayın.



Düzgünce yerleştirilen kırıntı ızgarası.

6. Filtre kabı kapağını filtre kabı tertibatının üzerine yerleştirin. Kaldırma tüpünün kap kapağı erişim deliğine düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



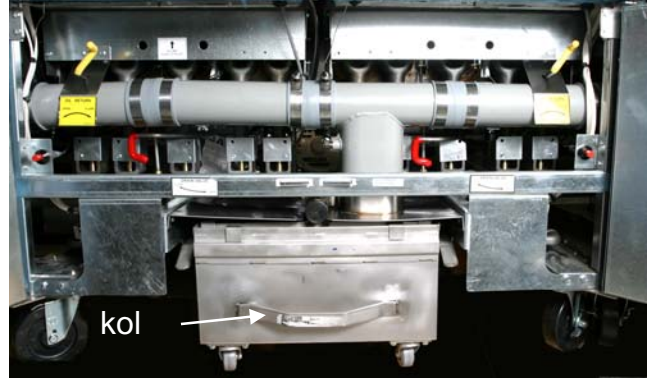
Kap kapağı erişim deliğine uygun yerleştirilmiş kaldırma tüpüyle birlikte tamamlanmış kap. Konum modele göre değişebilir.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.2.2 Filtrenin Birleştirilmesi (devam)

FİLTRE YAPRAĞI

1. Filtre kapağı kolunu dışarı çekerek filtre kabını fritözden çıkarın.
2. Filtre kabı kapağını kaptan çekerek çıkarın.
3. Kırıntı sepetini yukarıya kaldırarak ve filtre kabından çekerek çıkarın. Kaptaki tüpler veya konnektörlere zarar vermemeye çalışın.



Filtre kabını çıkarmak için kolu çekin.



Kırıntı ızgarasını kaldırarak çıkarın.

4. Kaldırma tüpünün üzerinden yukarıya doğru çekerek ve filtre yaprağı tertibatını filtre kabından yukarıya doğru kaldırarak filtre yaprağını çıkarın.
5. Filtre yaprağı tertibatını, kırıntı tepsisini ve kabı sıcak sabunlu su ile temizleyin. Tamamen durulayın ve kurulayın.
6. Temizlemenin ardından filtre yaprağını dikkatlice filtre kabına geri yerleştirin.



Filtre yaprağı tertibatını dikkatlice çıkarın.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.2.2 Filtrenin Birleştirilmesi (devam)

7. Filtre yaprağının üzerine 227 gr filtre tozu dökün. Tozun filtre yaprağını eşit şekilde kapladığından emin olun.



Filtre yaprağına toz koyma işlemi.

8. Filtreye tozu döktükten sonra kırıntı tepsisini yerine geri koyun.



Filtre kabına düzgünce yerleştirilen kırıntı ızgarası.

9. Kap kapağını geri takın. Kaldırma tüpünün kap kapağı erişim deliğine düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



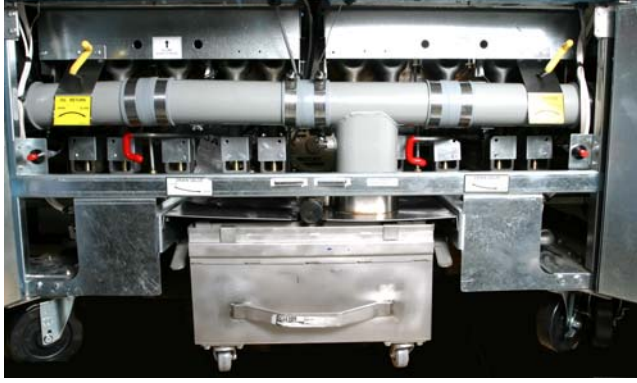
Kap kapağı erişim deliğine uygun yerleştirilmiş kaldırma tüpüyle birlikte tamamlanmış kap. Konum modele göre değişebilir.

DECATHLON İSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 5: ALT FRİTÖZ FİLTRESİ (SUFF/UFF) FİLTRELEME

6.2.3 Filtre Kurulumu

10. Filtreyi filtre kabinine kaydırın. Dişi-erkek tüplerin birbirine bağlantılı olduğundan emin olun. Filtre kabı ağzının ortadaki tüpün tam altında olduğundan emin olun.



Filtre kabı fritözün altına yerleşir (sol), erkek konnektöre bağlanır (sağ). Kaldırma tüpünün konnektörüne güvenli bir şekilde bağlı olduğundan emin olun. Konumu modele göre değişebilir.



6.3 Günlük Filtre Kullanımı

UYARI

Dikkatli kullanın ve uygun koruyucu kıyafet giyin. 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. Aksi halde ciddi yanıklara yol açabilirsiniz.

UYARI

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

6.3.1 Genel Bakış

Yağı yalnızca kullanım sıcaklığında (~177°C) filtreleyin. Filtreleme başladığında filtre motoru çalışır ve yağ filtre kağıdı veya filtre yaprağından süzülür ve yağ iade pompası veya opsiyonel filtre çubuğundan kızartma kabına geri pompalanır. Kızartma kabı boşaltım bölümü filtreleme sürecinde açık kalarak yağın kızartma kabından filtrelenip filtre ünitesine geri dönmesini sağlar. Bu süreç esnasında yağın yaklaşık 5 dakika süreyle devir yapmasına izin verin. 5 dakikanın sonunda boşaltım vanasını kapatın ve kızartma kabının OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin üst kısmına kadar dolmasına izin verin. Pompayı kızartma kabında kabarcıklar çıktıktan veya opsiyonel boru tüm yağın boşaltım kabından ve borulardan pompalandığını göstermek üzere üfleme sonrasında yaklaşık 10-15 saniye süreyle çalıştırın. Yağ iade vanasını kapatın ve opsiyonel filtre borusu kullanılıyorsa boru düğmesini OFF (Kapalı) konumuna alın.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.3.2 Filtreleme Aletleri

Filtreleme için kullanılacak aletleri birleştirin. Bu aletler fritöz/filtreleme sisteminin içindeki filtre başlangıç kiti ile birlikte verilir.

- Kızartma Kabı/Filtre Fırçası – kızartma kabı ve filtre kabı yan ve alt kısımlarını, ısıtma parçalarını temizlemek ve filtreleme veya yağ değişimi esnasındaki oluşan kalıntıları çıkarmak için kullanılır.
- Temizleme çubuğu (farklı şekillerde olabilir) – (gerektiğinde) boşaltım tüpündeki ağır kalıntıları temizlemede kullanılır.
- Filtre Tozu.
- Filtre Kağıdı (filtre yaprağı bulunan filtre sistemlerinde kullanılmaz).

Aşağıdaki aletler gerekli değildir ancak filtreleme işlemini kolaylaştırdıkları için tavsiye edilir.

- Ölçüm Kabı – filtre tozunu ölçmede kullanılır.
- Paslanmaz Çelik Kırıntı Kepçesi – filtreleme öncesi büyük kırıntıları atmada kullanılır.

Not: Sıcak yağla çalışmadan önce her zaman yağ geçirmez izole eldivenler ve/veya koruyucu elbise giyinin.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.4 Filtreyi Çalıştırma

6.4.1 Kap Hazırlığı ve Kullanımı

Uygun filtre hazırlama prosedürü için Bölüm 6.2.1 *Filtrenin Birleştirilmesi* ve Bölüm 6.2.2 *Filtre Kurulumu*'na bakınız. Opsiyonel filtre hortumu ve borusu için Bölüm 6.4.3 *Opsiyonel Filtre Hortumu ve Borusu Kullanımı*'na bakın.

⚠ DİKKAT

Pişirme yağı kullanım sıcaklığında (~177°C) değilse asla filtreyi çalıştırmayın.

1. Filtre kabı tertibatının Bölüm 6.2.1 *Filtrenin Birleştirilmesi*'nde anlatıldığı gibi hazırlandığından ve fritözün kapalı olduğundan emin olun.
2. Kızartma kabındaki kızartma sepetlerini çıkarın ve yağdaki büyük parçaları atın. Yağ kullanım sıcaklığında (~177°C) olduğundan azami dikkat gösterin.



Filtreleme öncesinde yağdaki büyük parçaları atın.

3. Temizleme çubuğunu kullanarak destek levhasını çıkarın. Boşaltım öncesinde parçaları atmak için kızartma kabı/filtre fırçası ile yağı karıştırın.



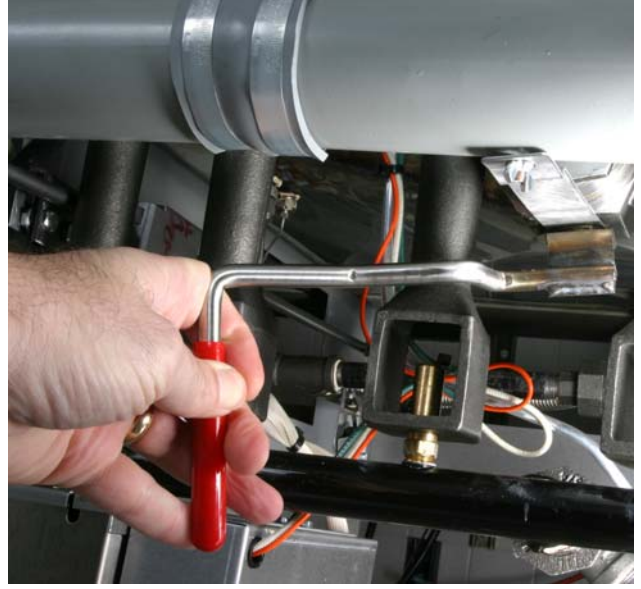
Filtreleme öncesi kızartma kabından destek levhasının çıkarılması.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.4.1 Kap Hazırlığı ve Kullanımı (devam)

4. Filtre kabının boşaltım tüplerinin altına yerleştirildiğinden emin olduktan sonra kızartma kabını filtre kabına boşaltmak üzere kırmızı kolu açma konumuna (sağ) çevirin. **Bir defada YALNIZCA bir kızartma kabını boşaltın. Filtre kabı yalnızca bir kızartma kabına yetecek büyüklüktedir.**



Kırmızı boşaltım vanasını açık konumuna alın.

5. Yağ kızartma kabından filtre kabına boşaltıldıktan sonra yağ iade borularını açmak ve pompayı çalıştırmak üzere sarı kolu açma konumuna alın. Kırmızı kolu açık konumunda tutun.



Yağ iade vanasını açmak ve filtre pompasını çalıştırmak için sarı kolu itin.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

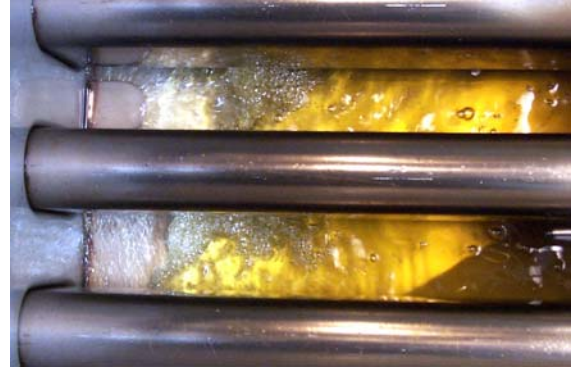
6.4.2 Filtre Kullanımı

6. Yağ filtre kabından kızartma kabına pompalanmaya başlar. Kızartma kabı tüpleri, kenarlar ve alt kısımda birikinti varsa kızartma kabını fritöz ile birlikte verilen temizleme fırçası ile temizleyin. Problara dokunmadan (oka bakın) tüplerin alt ve üst kısımlarını temizleyin.



Yağ dönmeye başladığında ocak tüpleri ve kızartma kabındaki tüm birikinti ve parçacıkları temizleyin. Ocak tüpünün üzerindeki problara dokunmamaya çalışın.

7. Kalan parçacıkların çıkması için yağı yaklaşık 5 dakika dönmesine izin verin (cilalama olarak bilinir).



Yağın parlatılması ile parçacıklar atılır ve yağın ömrü uzar.

8. Filtre döngüsü tamamlandıktan sonra boşaltım vanasını kapatın (kırmızı kolu durana kadar sola itin) ve fritözün tekrar dolmasını sağlayın (ek referans için yukarıda 4. Adıma bakın).



Filtrelemenin tamamlanmasıyla kızartma kabının tekrar doldurulması için kırmızı boşaltım vanasını kapatın.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.4.2 Filtre Kullanımı (devam)

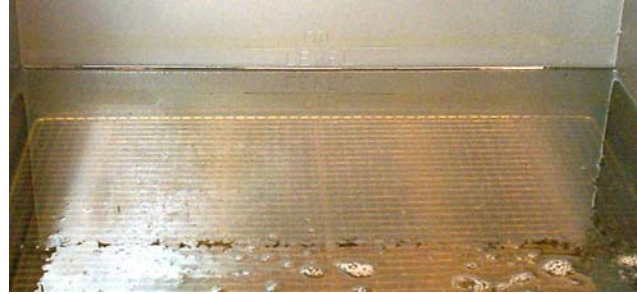
9. Yağ kızartma kabına geri gönderildiğinde iade borularında hava olduğunu gösteren köpürçükler çıkar. İade borularındaki tüm yağın boşaltıldığından emin olmak için yağın 10-15 saniye köpürmesine izin verin. Yağ iade vanasını kapamak ve filtre pompasını durdurmak için sarı kolu itin (ek referans için yukarıdaki 5. Adıma bakın).



İade borularındaki tüm yağın boşaltıldığından emin olmak için yağın 10-15 saniye köpürmesine izin verin.

10. Yağ seviyesi düşükse OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin üzerine kadar yağ ilave edin.

KIZARTMA KABINI FAZLA DOLDURMAYIN. Bu durum kızartma esnasında yağın taşmasına ve ciddi yangın ve zararın oluşmasına neden olabilir.



OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin üzerine kadar yağ ilave edin. KIZARTMA KABINI FAZLA DOLDURMAYIN.

11. Kızartma kabı levhasını yağı sıçratmayacak şekilde geri koyun. Fritözü açın.



Kızartma levhasını yağı sıçratmayacak şekilde yerleştirin.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.4.2 Filtre Kullanımı (devam)

12. Kırıntı tepsisinde kırıntıların birikmesine izin vermeyin. Kırıntı tepsisi HER GÜN sonunda yangın geçirmez konteynıra boşaltılmalıdır (aşağıdaki TEHLİKE uyarısına bakın).



Filtre kabı kırıntı tepsisini her gün sonunda yanmaz bir konteynıra boşaltın. KIRINTILARIN TEPŞİDE TOPLANMASINA İZİN VERMEYİN.

⚠ 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.

⚠ UYARI

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.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.4.3 Opsiyonel Filtre Hortumu ve Borusu Kullanımı

Bazı fritöz sistemlerinde opsiyonel filtre hortumu, borusu ve kızartma kabındaki birikintilerin çıkarılmasını kolaylaştıran düğme bulunur. Hortum fritözün alt ön kısmındaki çabuk bağlantı bölümüne eklenir ve fritöz kontrol panelindeki bir düğme ile kontrol edilir.

1. Yağı yalnızca kullanım sıcaklığında (~177°C) filtreleyin. Fritözü kapatın ve fritöz boşaltım vanasını açın. Yağın filtre kabına boşalmasına izin verin.



Kırmızı boşaltım vanası kolunu çevirerek vanayı açın ve sıcak yağın giltre kabına boşalmasını sağlayın.

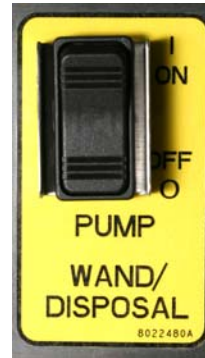
2. Kızartma kabındaki tüm yağ boşaltıldıığında hortum/boru tertibatını fritözün ön alt kısmındaki çabuk bağlantı bölümüne bağlayın. İşleme başlamadan önce hortumun düzgün bağlandığını kontrol edin.



Fritöz kabinindeki vanayı ayırmak için opsiyonel hortum/boru bağlantı kesme parçası.

3. Boruyu açık kızartma kabına yerleştirin ve kabinin ön kısmındaki boru/boşaltım düğmesini (şalter) kullanarak filtreyi çalıştırın.

BORU KIZARTMA KABININ İÇİNDE DEĞİLSE İŞLEME BAŞLAMAYIN. Boru kızartma kabının içinde olmadığına boruda biriken sıcak yağ fışkırabilir ve ciddi yanıklara yol açabilir.



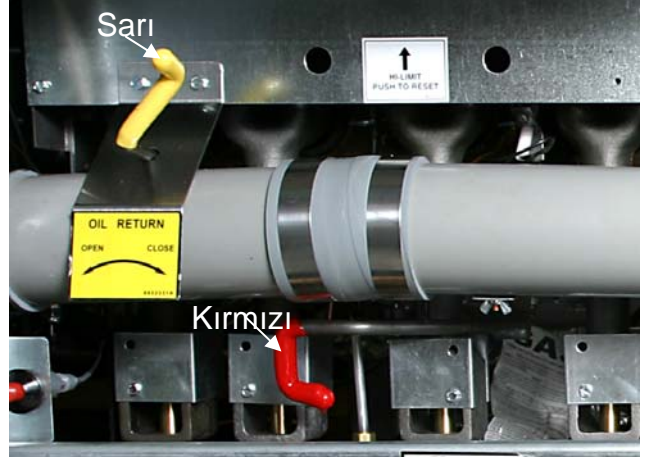
Boru ucu kızartma kabına yerleştirildiğinde fritözün önündeki düğmeye basarak filtre pompasını çalıştırın.

SUFF/UFF FİLTRELEME SİSTEMLERİ

BÖLÜM 6: KURULUM VE KULLANIM

6.4.1 Hortum ve Boru Kullanımı (devam)

- Yağ derhal kızartma kabına akmaya başlar. **Filtre pompası çalıştırıldığında boruyu her zaman kızartma kabının içinde tutun.**



Kırmızı kol boşaltım vanasına bağlıdır. Sarı kol yağ iade vanasına bağlıdır.

- Boruyu kullanarak kızartma kabından çıkan birikintileri filtre kabına boşaltın. Temizlik işlemi tamamlandığında boşaltım vanasını (kırmızı kol) kapatın ve boru/boşaltım düğmesini OFF (Kapalı) konumuna getirin. Hortumun/borunun filtre kabına boşalmasına izin verin.



Opsiyonel hortumu kullanarak filtre kabındaki kalıntıları yok edin. Hortum tutacağına sürekli sıkıca tutun.

- Hortumu/boruyu fritözden ayırın.

6.5 Filtrelemeyi Tamamlama

- Yağ iade vanasını açmak için sarı kolu çekerek kızartma kabını tekrar doldurun (bu işlem filtre pompasını otomatik olarak etkileştirir).
- Kızartma kabı dolduktan sonra yağ iade borularındaki tüm yağın boşaltıldığından emin olmak için 10-15 saniye bekleyin. Yağ iade vanasını kapamak için sarı kolu itin ve filtre pompasını kapatın. Filtreleme tamamlanmıştır. Diğer kızartma kabını filtreleyin ve fritözü kullanmaya devam edin.



Yağ iade vanasını açmak için sarı kolu çevirerek filtrelenen yağı kızartma kabına geri gönderin.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: KORUYUCU BAKIM

TEHLİKE

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

Her ekipman uygun bakım gerçekleştirildiğinde ve temiz tutulduğunda daha iyi ve daha uzun çalışır. Buna pişirme ekipmanları da dahildir. Decathlon Serisi gazlı fritöz işgünü esnasında temiz tutulmalı ve işgünü sonunda tamamen temizlenmelidir. Aşağıda günlük, haftalık ve periyodik koruyucu bakım için bazı tavsiyeler yer almaktadır.

7.1 Günlük

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.

- Çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın ve yıkayın.
- Kabinin tüm dış yüzeylerini temizleyin. Paslanmaz çelik üzerinde temizleyici, çelik yün veya aşındırıcı malzeme kullanmayın.
- Kızartma yağını filtreleyin ve gerekirse değiştirin. Ağır kullanımda yağ daha sık filtrelenmelidir.

7.2 Haftalık

- Sıcak yağı atmak üzere her zaman kızartma kabının içindekileri alabilecek yeterli büyüklükteki metal bir kaba boşaltın. Cam veya plastik kap kullanmayın.
- Bölüm 4.2'deki kaynama prosedürlerini takip ederek kızartma kabını temizleyin.

UYARI

Suyun kaynadıktan sonra taşıp ısıtıcı tüplerle temas etmesine asla izin vermeyin. Kızartma kabında hasar oluşur.

7.3 Periyodik/Yıllık

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

Dean fritözün yılda en az bir defa **Fabrika Yetkili Servis Teknisyeni** tarafından aşağıdaki şekilde teftiş edilmesini **tavsiye eder.**

- Fritöz kabınının iç, dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ birikimi ve taşması olup olmadığını kontrol edin. 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.
- Sıcaklık ve yüksek limit problemlerinin uygun şekilde bağlandığından, sıkıldığından ve düzgün çalıştığından emin olun.
- Parça kutusu tüm 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 düzgün durumda olduğunu ve sızıntı bulunmadığını kontrol edin. Kızartma kabı tüp dağıtıcılarının yerinde ve iyi durumda olduğunu (yani görülebilir eskime veya hasar olup olmadığını) onaylayın.
- Tüm tesisat ve bağlantıların sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

Filtreleme hakkında bilgi için Bölüm 6'ya bakın.

7.4 Paslanmaz Çelik Bakım



TEHLİKE

Suyun sıcak yağ kabına dökülmesine İZİN VERMEYİN. Yağ sıçrayarak ciddi yakınlara yol açar.

Tüm paslanmaz çelik fritöz kabini parçaları gün esnasında sıcak, sabunlu su ile ve her gün sonunda paslanmaz çelik için tasarlanmış sıvı temizleyici ile silinmelidir.

- A. Çelik yünü, aşındırıcı bezler, temizleyiciler veya toz kullanmayın.
- B. Paslanmaz çeliği kazımak için metal bıçak, spatula veya herhangi bir metal alet kullanmayın! Çiziklerin giderilmesi neredeyse imkansızdır.
- C. Yapışmış malzemeleri çıkarmak için paslanmaz çeliğin kazınması gerekiyorsa bölgeyi ilk önce temizleyici ile yumuşatın, ardından yalnızca ahşap veya naylon kazıyıcı kullanın.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 8: SORUN GİDERME

TEHLİKE

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olur. Asla içinde sıcak katı yağ bulunduğunda cihazı taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak katı yağ aktarmaya çalışmayın.

TEHLİKE

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

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

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

Burada en genel sorunlar ve olası çözümlerinden bahsedilmiştir. Sorun gidermek için her durumun başında test kurulumu işlemini gerçekleştirin. Her adımı sırasıyla takip edin.

8.1 Pilot Ocak Arızası

A. Pilot ateşlenmiyor; pilotta gaz yok.

1. Gaz vanasının açık ve gazın gaz vanasında olduğunu kontrol edin.
2. Pilot borusunda kir veya tıkanıklık olup olmadığını kontrol edin.
3. Yalnızca Yetkili Servis Acentesi: Pilot gaz hattını çıkarın ve kir olup olmadığını kontrol edin, gerekirse havalandırın ve yerine tekrar takın.

B. Pilot ateşliyor ancak gaz vanası manuel düğmesi bırakıldığında sönüyor.

1. Termokupıl ucunun gaz vanası üzerindeki termokupıl bağlantı yuvasına düzgün şekilde takıldığını kontrol edin.
2. Termokupıl ucunu termokupıl yuvasından çıkarın ve ince zımpara veya zımparalı kumaş ile temizleyin.
3. Yalnızca Yetkili Servis Acentesi: Pilot alevi çok fazla veya az olabilir. Pilot alevi ayarlama vidasını alev pilotun 19 mm üstünde olacak şekilde ayarlayın.
4. Tüm bağlantıların temiz ve düzgün olduğunu kontrol edin.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 8: SORUN GİDERME

8.1 Pilot Ocak Arızası (devam)

- C. Pilot alevi uygun boyutta ama istikrarsız. Alev dalgalanıyor ve devamlı olarak termokuplı kaplamıyor.
- Havalandırma cihazının yaratabileceği akım olup olmadığını kontrol edin. Havalandırma cihazını kapatın ve pilotu tekrar kontrol edin.

8.2 Ana Ocak Arızaları

- A. Ana ocak “ON” (Açık) konumuna gelmiyor, ana ocakta gaz yok.
1. Gaz vanasının açık olduğundan emin olun.
 2. Pilotun yandığını ve uygun şekilde çalıştığını kontrol edin.
 3. Yalnızca Yetkili Servis Acentesi: Yüksek limit düğmesini kontrol edin.
 4. Yalnızca Yetkili Servis Acentesi: Kombinasyon gaz vanasını kontrol edin ve arızalı ise değiştirin.
- B. Ana ocak alevleri küçük ve az, katı yağ, hızlı bir şekilde sıcaklık seviyesine gelmiyor.
- Yalnızca Yetkili Servis Acentesi: Gaz vanasının basınç musluğundaki gaz basıncını kontrol edin. Kadranlı veya standart sulu U ölçekli manometre kullanın. Ocak çalışırken basınç doğalgaz kullanan D ve HD modelleri için 4” W.C. olmalıdır. Basınç propan kullanan D modelleri için 11” W.C., HD modelleri için 10” W.C. olmalıdır. Aksi halde basınç regülatörü ayar kapağını çıkarın. Uygun basınç için ayar vidasını çevirmek üzere bir tornavida kullanın. Kapağı çıkarın, basıncı tekrar kontrol edin ve basınç musluk tıpasını takın.
- C. Aşırı sıcaklık göstergesi; katı yağ sızıyor ve rengi çabucak gidiyor.
1. Termostatı kontrol edin. Ayarsız veya kalibrasyonu bozulmuş olabilir. Gerekliyse tekrar kalibre edin.
 2. Yukarıda açıklandığı gibi gaz basıncını kontrol edin.
 3. Kullanılan katı yağ kalitesiz veya uzun zamandır kullanılıyor. Katı yağı değiştirin.
 4. Yeni katı yağı doldurduğunuz kızartma kabının temiz olduğundan emin olun.

YÜKSEK VERİMLİ DECATHLON (HD) SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 8: SORUN GİDERME

8.2 Ana ocak arızası (devam)

- D. Fritöz sıcaklık ayarına ulaşmıyor ve/veya düzensiz şekilde çalışıyor.
1. Sensör probu yanlış yerde veya sıcaklık sensörü arızalı.
 2. Gevşek tesisat/kablo bağlantısı.
- E. Fritöz katı yağ sıcaklığı kontrol edilemiyor; fritöz yüksek limit sıcaklığında çalışıyor.
1. Termostat veya sıcaklık probu arızalı; Yetkili Servis Acentesini arayın.

8.3 Elektronik Termostat Denetleyici Kalibrasyonu

Elektronik termostat denetleyici kızartma kabına yerleştirilmiş bir algılama probu vasıtasıyla belirli pişirme sıcaklığını muhafaza eder. Katı yağın gerçek sıcaklığı denetleyici ayarından farklı ise düğme setiskurunu gevşetin ve düğmeyi gerçek katı yağ sıcaklığı göstergesine getirin. Gerçek katı yağ sıcaklığını ölçerken termometrenin kızartma kabına yerleştirilen probun 2,5 cm yakınında olduğundan emin olun. Uygun kalibrasyon gerçekleştirilemezse onarım için Yetkili Servis Acenteniz ile irtibata geçin.



Kontrol düğmesi setiskur konumu (ok – düğmede ters set).



Kızartma kabında elektronik termostat probu (ok).



Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Nakliye Adresi: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Parça) 1-318-688-2200

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

ABD'DE BASILDI
Türkçe / Turkish

SERVİS YARDIM HATTI
1-800-551-8633

819-6333
MAYIS 2007