

EH1721, BIH1721 & FPH1721 Serisi



EH1721 Serisi Elektrikli Fritöz
Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

 **Frymaster**

CE

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

ABD'DE BASILDI
TURKISH / TÜRKÇE

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

E-posta: service@frymaster.com
www.frymaster.com

* 8196353 *
NİSAN 2005

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

UYARI

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

UYARI

Bu cihaz yalnızca profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve yalnızca kalifiye personel tarafından çalıştırılmalıdır. Kurulum, bakım ve onarım işlemleri yalnızca Frymaster 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.

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. Yetkili servis personeli tanımını bu kılavuzun 1. Bölümünde bulabilirsiniz.

⚠ TEHLİKE

Bu fritözün ön kısmındaki çıkıntı basamak değildir. Fritözün üstüne çıkmayın. Kayganlık veya sıcak yağ ile olan temas ciddi yaralanmalara yol açabilir.

⚠ TEHLİKE

Ayaklı tek fritözler demir şeritler kullanılarak sabitlenmelidir. Tekerlekli tüm fritözler zincir tutucular kullanılarak sabitlenmelidir

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Her gün kızartma işlemlerinin sonunda filtre sistemine sahip fritözlerdeki parça tepsisi yanmaz konteynıra boşaltılmalıdır. Bazı gıda parçacıkları belirli katı yağları emecek şekilde yağda bırakıldığında kendiliğinden patlayabilir. 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 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 vurmek şeridin şeklini bozar ve yerine uyumunu olumsuz şekilde etkiler. Sıkı bir şekilde uyum amacıyla tasarlanmıştır ve yalnızca temizlik amacıyla yerinden çıkarılmalıdır.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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



EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ KURULUM VE KULLANMA KILAVUZU

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
1. GİRİŞ.....	1-1
1.1 Genel Bilgi.....	1-1
1.2 Güvenlik Bilgisi.....	1-1
1.3 Bilgisayar Bilgisi.....	1-2
1.4 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü.....	1-2
1.5 Servis Bilgisi.....	1-3
2. KURULUM TALİMATLARI.....	2-1
2.1 Genel Bilgi.....	2-2
2.2 Fritöz Kurulumu.....	2-4
2.3 Güç Gereksinimleri.....	2-5
2.4 Kızartma Kabı Kaynatma.....	2-6
2.5 Ekipman Ayarı ve Kapama Prosedürleri.....	2-7
3. KORUYUCU BAKIM.....	3-1
3.1 Fritözün Temizliği.....	3-1
3.1 Periyodik/Yıllık Bakım.....	3-3
3.1 Paslanmaz Çelik Bakım.....	3-4
4. FRİTÖZ ALTI FİLTRE (UFF) İLE FİLTRELEME.....	4-1
4.1 Filtre Hazırlama.....	4-1
4.2 Günlük Filtreleme İşlemi.....	4-2
4.3 Filtreyi Çalıştırma.....	4-3
5. OPERATÖR SORUN GİDERME.....	5-1
6. 5.1 Giriş.....	5-1
5.2 Sorun Giderme.....	5-2
5.3 Tavsiye Edilen Yedek Parçalar.....	5-7

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.1 Genel Bakış

Bu ekipmanı çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki bilgileri tamamen okuyun. Bu kılavuz tüm EH1721 Serisi elektrikli fritözlerini kapsamaktadır.

EH1721 Serisi elektrikli fritözleri temizlemesi kolaydır, açık kızartma kapları ve kaldırılabilir parçalar kullanır. Fritözler çoklu ürün pişirme bilgisayarları ile kontrol edilir ve tam kap yapılandırma ile teslim edilir.

1.2 Güvenlik Bilgisi

Ünitenizi çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki talimatları tamamen okuyun.

Bu kılavuzda ilerledikçe aşağıdakine benzer kutucuklar içerisinde notlarla karşılaşacaksınız.

DİKKAT

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

UYARI

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

TEHLİKE

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

Bu serideki fritözler otomatik güvenlik özellikleri ile donatılmıştır:

1. Sıcaklık kontrollerinin çalışmaması durumunda iki yüksek sıcaklık detektörü parçalara giden elektriği keser.
2. Tıkanıklık veya aşırı ısınma durumunda dahili devre kesici filtre pompa motoruna (eğer varsa) giden gücü keser.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİK FRİTÖZ

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.3 Bilgisayar Bilgisi

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

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

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

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

1.4 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü

Ekipmanınız size hasarlı ulaştığında yapılacaklar:

Lütfen bu ekipmanın gönderilmeden önce fabrikada dikkatli bir şekilde teftiş edildiğini ve uzman personel tarafından paketlenildiğini unutmayın. Sevkiyat şirketi ekipmanı teslim almasıyla birlikte güvenli bir şekilde teslim etme sorumluluğunu üstlenir.

1. Hasarın boyutuna bakmaksızın Derhal Hasar Tazminatı Talep Edin.
2. Gözle görülür Kayıp veya Hasar – 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 konteyniri saklayın.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİK Lİ FRİTÖZ

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.5 Servis Bilgisi

Rutin dışı bakım veya onarım işlemleri veya servis bilgisi için yerel Frymaster Yetkili Servis Merkeziniz ile irtibata geçin. Servis bilgisi ayrıca 1-800-551-8633 numaralı Frymaster Teknik Servis Departmanından edinilebilir. Size daha etkili bir şekilde yardımcı olunabilmesi için aşağıdaki bilgilere ihtiyaç duyulacaktır:

Model Numarası _____

Seri Numarası _____

Voltaj _____

Sorunun Kaynağı _____

1.6 Satın Alım Sonrası

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

Yetkili Servis

Teknisyeni/FYSM

Adres

Telefon/Faks

Model Numarası

Seri Numarası

Gaz Türü

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

1.7 SERVİS PERSONELİ

1.7.1 Tanımlar

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

C. Kalifiye Servis Personeli

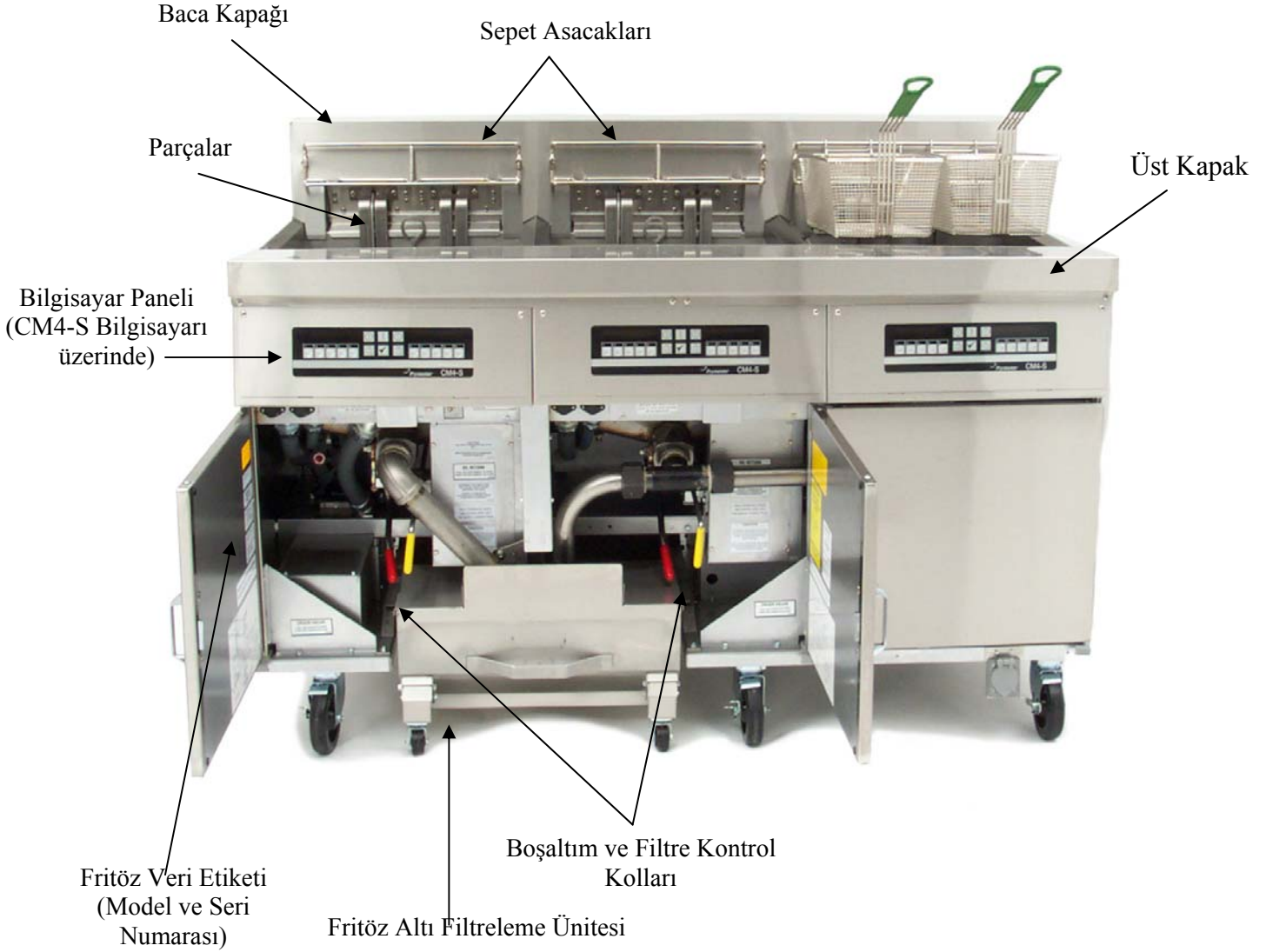
1. Kalifiye servis personeli Frymaster Dean ekipmanına aşina olan ve Frymaster Dean tarafından bu tarz bir ekipmana servis yapma yetkisi verilen kişilerdir. Tüm yetkili servis personelinin servis ve parça kılavuzlarına sahip olması ve minimum düzeyde Frymaster Dean ekipmanı parçası depolaması gerekmektedir.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

**İLERİDE KULLANMAK ÜZERE BU KILAVUZU GÜVENLİ BİR YERDE
TUTUN.**

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ ŞEMASI



TİPİK YAPILANDIRMA (FPH31721 ÜZERİNDE)

NOT: Yapılandırmaya ve üretim tarihine bağlı olarak ünitenizin görünümü yukarıda gösterilenden farklı olabilir.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1 Genel Bakış

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

Kılavuzun 1.7 nolu Bölümünde tanımlandığı üzere kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli Frymaster ekipmanının kurulum ve servis işlemlerini gerçekleştirmelidir.

Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli (kılavuzun 1.7 nolu Bölümünde tanımlanan) bu ekipmanı kurmak veya servis vermek için kullanmak Frymaster garantisini geçersiz hale getirir ve ekipmanın hasar görmesine veya personelin yaralanmasına yol açabilir.

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

Yerel Fabrika Yetkili Servis Merkezinizle bağlantıya geçerek servis bilgisine ulaşabilirsiniz.

UYARI

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

⚠ TEHLİKE

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

UYARI

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

UYARI

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

⚠ TEHLİKE

Bu cihazın bağlandığı elektrik güç kaynağı fritöz kapısının arkasında yer alan kategori ve seri numarası plakasında belirtilenle aynı **OLMALIDIR**.

UYARI

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

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

UYARI

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ UYARI

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

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

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

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

⚠ UYARI

Temelin etrafındaki veya fritözlerin altındaki alanı kapatmayın.

2.1.2 Elektrik Topraklama Gereksinimleri

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

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1.3 Avustralya Gereksinimleri

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

2.2 Fritöz Kurulumu

UYARI

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

1. Ayaklı fritözleri düz seviyeye getirmek için ayakların altındaki vidalar 2,5 santimetreye kadar açılabilir. Ayaklar fritözün kızartma konumunda uygun yüksekliğe ulaşması için ayarlanmalıdır. Tekerlekli fritözlerde dahili seviyelendirme araçları bulunmamaktadır. Fritözün bulunduğu zemin düz olmalıdır.

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

UYARI

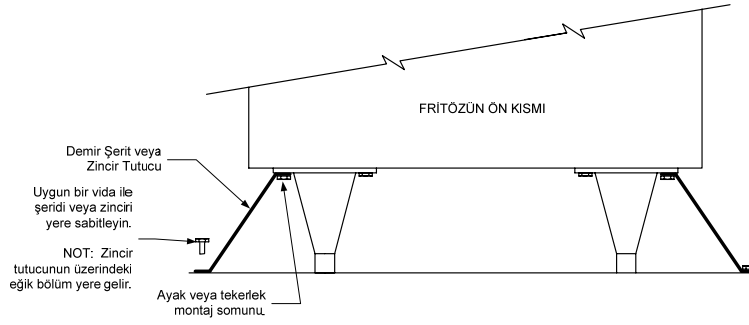
Sıcak katı yağ ciddi yanıklara neden olabilir. Temas etmekten kaçının. Dökülmemesi, düşmemesi ve ciddi yanıklara yol açmaması için fritöz hareket ettirilmeden önce yağın fritözden boşaltılması gerekir. Bu fritöz sabitlenmediği takdirde devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir.

2. Fritöz nihai konumunda düz seviyeye getirildiğinde hareketi önlemek için üniteyle birlikte verilen tutucuları takın bu şekilde devrilme önlediği gibi ünite elektrik kablosu veya bağlantıları gergin hale gelmez. Tutucuları verilen talimatlara göre takın (bir sonraki sayfadaki şekle bakın). Servis veya diğer nedenlerden ötürü çıkarılan tutucuların fritöz kullanılmadan önce tekrar takılması GEREKİR.

TEHLİKE

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

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI



3. Fritöz boşaltma musluğunu kapatın ve fritözü alt YAĞ SEVİYE çizgisine kadar yağla doldurun.
4. İlk kullanımdan önce kızartma kabını kaynatın. Bölüm 2.4'teki Kızartma Kabı Kaynatma talimatlarına bakınız.
5. Kızartma kabı/kaplarını boşaltın, temizleyin ve pişirme yağı ile doldurun. 2.5 Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürlerine bakınız.

2.3 Güç Gereksinimleri

⚠ TEHLİKE

Güç bağlantıları için en azından 75°C'ye uygun bakır kablo **KULLANILMALIDIR.**

MODEL	VOLTAJ	FAZ	KABLO SERVİSİ	MİN. BOYUTU	AWG (mm ²)	AMPER/KUTUP		
						L1	L2	L3
17 kW	208	3	3	6	(16)	48	48	48
17 kW	240	3	3	6	(16)	41	41	41
17 kW	480	3	3	6	(16)	21	21	21
17 kW	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
17 kW	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
17 kW	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
21 kW	208	3	3	4	(25)	58	58	58
21 kW	240	3	3	4	(25)	51	51	51
21 kW	480	3	3	6	(16)	25	25	25
21 kW	220/380	3	4	6	(16)	32	32	32
21 kW	240/415	3	4	6	(16)	29	29	29
21 kW	230/400	3	4	6	(16)	30	30	30

⚠ TEHLİKE

Bu cihazın bağlandığı elektrik güç kaynağı fritöz kapısının arkasında yer alan kategori ve seri numarası plakasında belirtilenle aynı **OLMALIDIR.**

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Bu cihazın tüm tesisat bağlantıları cihazla verilen tesisat şemalarına uygun şekilde **YAPILMALIDIR.** Tesisat şemaları fritöz kapısının içinde yer almaktadır.

EH1721 SERİSİ ELEKTRKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.4 Kızartma Kabı Kaynatma

Fritöz ürün kızartmak amacıyla ilk kullanımdan önce üzerindeki fabrika kalıntılarının temizlenmesi için kaynama moduna alınmalıdır.

Ayrıca fritözün bir süre kullanılmasının ardından iç kısmında karamel kıvamında yağ tabakası oluşacaktır. Bu tabakanın kaynatma modu ile periyodik olarak temizlenmesi gerekmektedir.

İlk kullanım için ve ardından her ay bir defa yağla doldurmadan önce kızartma kabını/kaplarını temizleyin.

1. Fritözü ON (Açık) konumuna almadan önce kızartma kabı boşaltım vanasını/vanalarını kapatın, ardından boş kızartma kabını soğuk su ve deterjan karışımı ile doldurun. Karışım esnasında deterjan şişesinin üzerindeki talimatlara uyun.
2. Bilgisayarın açma/kapama düğmesini “ON” (Açık) konumuna getirin.
3. Fritöz ile birlikte gönderilen bilgisayar kılavuzunda açıklandığı şekilde bilgisayarı Kaynatma İşlemine programlayın.
4. 45 dakika ile 1 saat arasında deterjan karışımını ağır ağır kaynatın. Kaynama işlemi esnasında suyu kızartma kabındaki OIL LEVEL (yağ seviyesi) çizgisinin altına düşürmeyin.

DİKKAT

Fritözü terk etmeyin. Kaynatma karışımı köpürebilir ve taşabilir. Kaynama işlemi kontrol etmek için ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini “OFF” (Kapalı) konumuna alın.

DİKKAT

Kızartma kabı yağ doldurulmadan önce tüm su damlalarından **ARINDIRILMALIDIR.**

DİKKAT

Su veya kaynama karışımının filtre kabı veya filtre sistemine boşaltılmasına **İZİN VERMEYİN.** Filtreleme sistemine su girdiğinde onarılası mümkün olmayan arızalar oluşur ve mevcut tüm garantiler geçeriz olur.

5. Fritözü açma/kapama düğmesinden “OFF” (Kapalı) konumuna getirin.
6. 5 kilogram su ekleyin. Karışımı boşaltın ve kızartma kaplarını iyice temizleyin.
7. Kızartma kabını temiz su ile tekrar doldurun. Kızartma kabını iki defa durulayın, boşaltın ve temiz bir havluyla kurulayın. Kızartma kabını yağ ile doldurmadan önce tüm su birikintilerinden arındırın.


Bilgisayar/denetleyici kullanım prosedürleri için bilgisayar/denetleyici ile birlikte verilen kılavuza bakın.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.5 Ekipman Ayarı ve Kapama Prosedürleri

Ayar

⚠ UYARI

Açma/kapama düğmesini  "ON" (Açık) konumuna almadan önce kızartma kabını OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin alt kısmına kadar yağ ile doldurun. Aksi halde kızartma kabı ve parçaları zarar görebilir.


1. Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisine kadar yağ ile doldurun. Bu sayede kızartma kabı ısıtıldığında yağın genişlemesi mümkün olur. En düşük seviye çizgisinden daha yukarıya yağ doldurmayın, ısı yağın genişlemesine neden oldukça taşmalar meydana gelebilir. Katı yağ kullanıldığında parçaları kaldırım ardından kızartma kabının dibine katı yağları doldurun. Parçaları indirin ve parçaların etrafına ve üzerine katı yağ doldurun. **Asla** kızartma kabının içindeki parçaların üzerine katı yağı ütün halinde koymayın. Sıcak noktalar oluşur ve parçalar zarar görür ayrıca ani parlama olasılığı artar.

⚠ UYARI

ASLA bütün katı yağları ısıtıcı parçaların üzerine yerleştirmeyin. Aksi halde parçalar zarar görür ve ani parlama ve ardından yangın olasılığı artar.

2. Elektrik kablolarının uygun yuvalara takıldığından emin olun. Fişin yuvaya tamamen oturduğunu ve dişlerin görünmediğini kontrol edin.
3. Yağın programlanan pişirme sıcaklığına ulaştığında üst YAĞ SEVİYESİ çizgisinde olduğundan emin olun. Programlanan pişirme sıcaklığına ulaştıktan sonra seviyeyi uygun işarete getirmek için yağ eklenmesi gerekebilir. Katı yağ kullanılıyorsa eritmek için özellikle ERİME döngüsü **KULLANILMALIDIR**. Doldurulan katı yağın erimesinin ardından seviyeyi artırmak için katı yağ eklenmesi gerekebilir. ERİME DÖNGÜSÜNÜ DEVRE DIŞI BIRAKMAYIN VEYA İPTAL ETMEYİN.

Kapama

1. Fritözü açma/kapama düğmesinden  ON (Açık) konumuna getirin. (CM4-S bilgisayarı kullanılıyorsa ekranda "OFF" (Kapalı) mesajı belirir. CMIII.5 kullanılıyorsa ekran boştur.)
2. Yağı (eğer varsa) filtreleyin ve fritözleri temizleyin (Bölüm 3'e bakın).
3. Kızartma kaplarının üzerine kapaklarını kapatın.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 3: KORUYUCU BAKIM

3.1 Fritöz Temizliği

3.1.1 Kızartma Kabininin İç ve Dışının Temizliği – Her Gün

1. Kızartma kabininin içini kuru ve temiz bir bezle temizleyin. Erişilebilir tüm metal yüzeyleri ve bileşenleri biriken yağ ve tozdan kurtaracak şekilde ovalayın.
2. Kızartma kabininin dışını bulaşık deterjanına batırılmış temiz ve nemli bir bezle temizleyin. Temiz ve nemli bir bezle ovalayın.

3.1.2 Kızartma Kabı ve Isıtıcı Parçaların Temizliği – Haftalık



UYARI

Fritözü/fritözleri boş kızartma kabı ile ASLA çalıştırmayın. Isıtıcı parçalar onarılamayacak şekilde hasar görür.

Kızartma Kabininin Kaynatılması:

Kaynatma işlemleri için Bölüm 2.4'e bakın. Bilgisayar/denetleyici kullanım prosedürleri için bilgisayar/denetleyici ile birlikte verilen kılavuza bakın.



UYARI

Kaynama işlemi esnasında fritözü TERK ETMEYİN. Karışım taşarsa derhal ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini "OFF" (Kapalı) konumuna alın. Karışımın taşmayı durdurmasını bekleyin ardından kaynatma işlemine devam edin.



UYARI

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

3.1.3 Sökülebilen Parça ve Aksesuarların Temizliği – Haftalık

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

3.1.4 Boşaltma ve Elle Filtreleme Filtrelemesiz Fritözler

⚠ TEHLİKE

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

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

1. Fritözün güç düğmesini “OFF” (Kapalı) konumuna getirin. Boşaltım borusunu (fritözünüz ile birlikte verilir) boşaltım vanasına döndürerek takın. Boşaltım borusunun boşaltım vanasına sıkıca takıldığından ve borunun ağzının aşağıya baktığından emin olun.
2. Boşaltım borusunun altına metal bir konteynır yerleştirin. Metal konteynır yağın sıcaklığına dayanıklı olmalı ve contalı kapağa sahip olmalıdır. Filtre makineniz olmadığı halde yağı tekrar kullanmak istiyorsanız Frymaster, Frymaster filtre huni tutacağı ile filtre hunisini kullanmanızı tavsiye etmektedir. Frymaster filtre huni tutacağı kullanıyorsanız, huni tutacağının metal konteynıra sağlam bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
3. Yağın sıçramaması için boşaltma vanasını yavaş bir şekilde açın. Boşaltma vanası yiyecek parçacıkları ile tıkanmış durumda, tıkanıklığı gidermek için Fryer's Friend (temizleme çubuğu) kullanın.

⚠ TEHLİKE

Vanadaki tıkanıklığı gidermek için ön taraftan boşaltım sistemine hiçbir şey YERLEŞTİRMEYİN. Aksi halde sıcak yağ hızla boşalır ve aşırı zarar verebilir.

⚠ UYARI

Fryer's Friend ile boşaltım vanasına VURMAYIN. Bu hareket boşaltım vanasındaki topa zarar verir, vananın güvenli bir şekilde kapanmasını önler ve sızıntılara yol açar.

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

Dahili filtreleme sistemine sahip kızartma sistemlerinde uygulanan işlemlerin detaylı açıklaması için Bölüm 4'e bakın.

3.2 Periyodik/Yıllık Bakım

Frymaster fritözün yılda bir defa Fabrika Yetkili Servis Teknisyeni tarafından aşağıdaki kontroller ve ayarlamalar için teftiş edilmesini tavsiye eder:

- Kabinin iç, dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ birikimi ve taşması olup olmadığını kontrol edin.
- Isıtma parçası tellerinin çalışır ve iyi durumda olduğunu, yıpranma veya yalıtım hasarı olup olmadığını ve birikmiş yağdan arındırılmış olduğunu kontrol edin.
- Isıtma parçalarının üzerlerinde karbon veya karamelleşmiş yağ birikintileri olmadan iyi durumda olduğunu kontrol edin. Parçaları aşırı kuru yanma olup olmadığına dair kontrol edin.
- Parçaların kaldırılması ve indirilmesi esnasında meyil mekanizmasının düzgün şekilde çalıştığını ve parça tellerinin birbirine karışmadığından ve/veya temas etmediğinden emin olun.
- Isıtma parçası amper göstergesinin cihazın kategori plakasında belirtildiği gibi izin verilen aralıkta olduğunu kontrol edin.
- Sıcaklık ve yüksek-limitli problemlerin uygun şekilde bağlı olduğunu, sıkıldığını ve doğru şekilde çalıştığını, monte donanımı ve prob korumasının yerinde olduğunu ve uygun şekilde kurulduğunu kontrol edin.
- Parça kutusu ve iletken kutusu bileşenlerinin (yani bilgisayar/denetleyici, röleler, arayüz kartları, trafolar ve iletkenler vb) iyi durumda ve birikmiş yağ ve diğer kirlere arındırılmış olduğunu kontrol edin.
- Parça kutusu ve iletken kutusu tesisat bağlantılarının sıkı şekilde yapıldığını ve tesisatın iyi durumda olduğunu kontrol edin.
- Tüm güvenlik ekipmanlarının (yani iletken korumaları, boşaltım güvenlik düğmeleri, sıfırlama düğmeleri, vb) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.
- Kızartma kabının iyi durumda olduğunu, sızıntı olmadığını ve kızartma kabı yalıtımının servis yapılabilecek durumda olduğunu kontrol edin.
- Tüm tesisat tutucuları ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

Dahili Filtreleme:

- Yağ iade ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.
- Filtre kabı sızıntı ve temizlik durumuna bakın. Kırıntı sepetinde çok oranda kırıntı varsa cihazın sahibine veya operatörüne kırıntı tepsisinin yanmaz bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.
- Tüm yuvarlak conta ve contaların (çabuk çıkarılan tertibatta bulunanlar dahil) yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Eskiye veya hasar gören yuvarlak conta veya contaları değiştirin.

3.2 Periyodik/Yıllık Bakım (devam)

- Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin.
 - Filtre kabı boşken yağ iade kollarını sıra ile ON (Açık) konumuna getirin. Pompanın çalıştığını ve ilgili kızartma kabında kabarcıklar oluştuğunu kontrol edin.
 - Tüm yağ iade vanalarını kapatın (yani tüm yağ iade kollarını OFF (Kapalı) konumuna getirin). Yağ iade mikro düğmeleri üzerindeki manivelayı kullanarak filtre pompasının çalıştırılması suretiyle yağ iade vanalarının düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Kızartma kaplarının hiçbirinde hava kabarcığı görünmemelidir.
 - Filtre kabının filtreleme için uygun şekilde hazırlandığını kontrol edin, ardından 117°C sıcaklığına ısıtılmış bir kızartma kabı dolusu yağı filtre kabına boşaltın ve kızartma kabı boşaltım vanasını kapatın. Yağ iade kolunu ON (Açık) konumuna getirin. Tüm yağın kızartma kabına boşalmasını bekleyin, kabarcıkların çıkması bu işlemin sorunsuz olduğunu gösterir. Yağ iade kolunu OFF (Kapalı) konumuna getirin. Kızartma kabı en geç 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar.

Fritözün uzun ömürlü olması ve güvenli bir çevre için normal mutfak bakım programına dahil olarak fritözün kalifiye servis personeli tarafından periyodik olarak teftiş edilmesi ve ayarlanması gerekmektedir.

3.3 Paslanmaz Çelik Bakım

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

Çelik yünü, aşındırıcı bezler, temizleyiciler veya toz kullanmayın!

Paslanmaz çeliği kazımak için metal bıçak, spatula veya herhangi bir metal alet kullanmayın! Çiziklerin giderilmesi neredeyse imkansızdır.

Yapışmış malzemeleri çıkarmak için paslanmaz çeliğin kazınması gerekiyorsa malzemeyi ilk önce temizleyici ile yumuşatın, ardından yalnızca ahşap veya naylon kazıyıcı kullanın.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

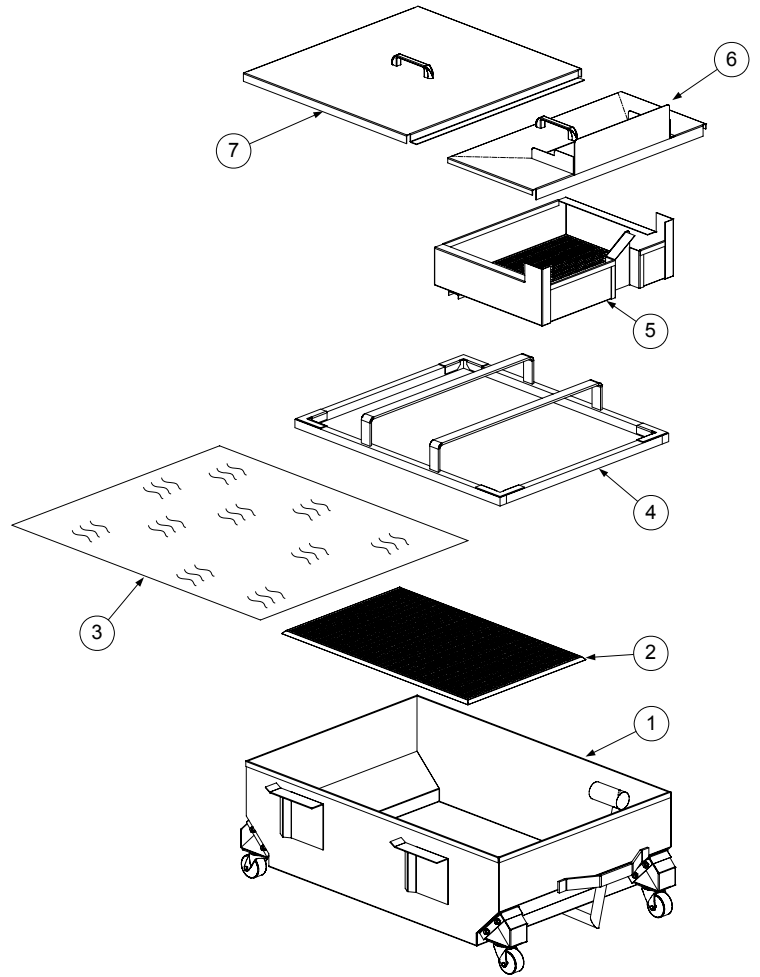
4.1 Filtreleme Hazırlığı

İlk kurulumda ve her kullanım öncesinde filtredeki tüm gevşek parçaları çıkarın, filtre kabı ve tüm aksesuarlarını sıcak, sabunlu su ile yıkayın ve tamamen durulayın.

4.1.1 Filtrenin Birleştirilmesi

Single Under Fryer/Under Fryer Filter (SUFF/UFF – Tek Fritöz Altı/Fritöz Altı Filtre) pişirme ortamındaki kalıntıları ve birikintileri filtrelemek için baskı parçası ile tutulan bir kağıt filtre kullanır. Filtre kabı aşağıdaki parçalardan oluşur (aşağıdaki şekle bakınız):

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



4.2 Günlük Filtreleme İşlemi

 **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.

4.2.1 Genel Bakış

Filtre pompası yalnızca yağ kullanım sıcaklığına geldikten ve hazırlanan filtre kabına boşaltıldıktan sonra çalıştırılır. Ardından filtre motoru takılır ve yağ filtre kağıdından geçirildikten sonra kızartma kabına –eri pompalanır. Filtreleme işlemi sırasında kızartma kabı boşaltım vanası açık kalır. Bu süreç esnasında yağın yaklaşık 5 dakika süreyle filtre kağıdında devir yapmasına izin verin. 5 dakikanın sonunda boşaltım vanasını kapatın ve kızartma kabının pompalanarak OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin üst kısmına kadar dolmasına izin verin. Pompayı tüm yağın boşaltım kabından ve borulardan pompalandığını göstermek üzere kızartma kabında kabarcıklar çıktıktan üflemesinden sonra yaklaşık on - on beş saniye süreyle çalıştırın.

4.2.2 Filtreleme Araçları

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.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

4.2.2 Filtreleme Araçları

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

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

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

4.3 Filtreyi Çalıştırma

4.3.1 Kap Hazırlığı

1. Kayar tertibat ayrılana dek filtre kabını dışarı doğru çekin. Tertibatta kalan yağların kaba damlamasına izin verin. Filtre kabını fritöz kabininden çıkarın. Dikkatli kullanın ve koruyucu kıyafet giyin.



Filtre kabını fritöz kabininden çekerek çıkarın.

2. Kaptaki her iki kapağı çıkarın.

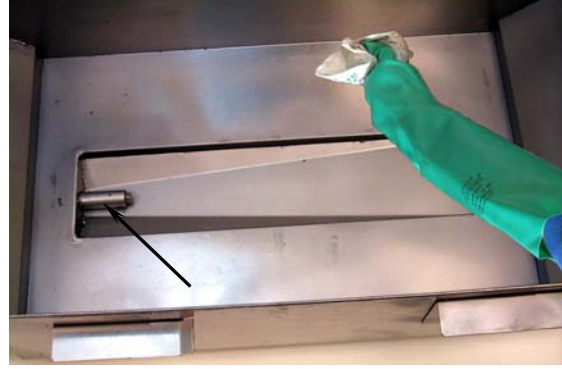


Kapakların kaptan çıkarılmış hali.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

4.3.1 Kap Hazırlığı (devam)

3. Kırıntı ızgarası, baskı parçası ve filtre kağıdını kaptan çıkarın. Destek levhasını kaldırın, çıkarın ve kenara ayırın. Tüm bileşenleri sıcak, sabunlu su ile temizleyin ve tamamen kurulayın. Toplama (emiş) tüpündeki hava deliğinin tozdan arınmış olduğunu garanti edecek şekilde kabı ve yağ karterini temizleyin.



Kırıntı ızgarası, baskı parçası, filtre kağıdı ve destek levhasını çıkardıktan sonra kabı tamamen temizleyin. Emiş tüpündeki hava deliğinin (ok) tıkalı olmadığından emin olun.

4. Levha ve filtre kabının sudan arındırılmış olduğundan emin olduktan sonra destek levhasını kabın dibine geri koyun.



Yerine oturtulmuş temiz destek levhası.

5. Filtre kağıdını kabın üstüne yerleştirin.

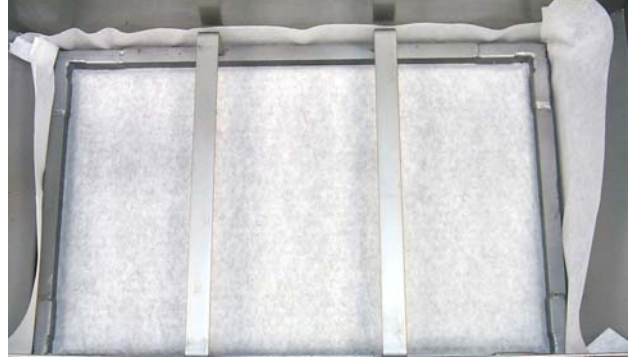


Filtre kağıdını filtre kabının üzerine yerleştirin ardından kağıdı baskı parçası ile oturtun.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

4.3.1 Kap Hazırlığı (devam)

6. Filtre kağıdını baskı parçasının tüm kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin.



Baskı parçası altına uygun şekilde yerleştirilen filtre kağıdı. Kağıdın baskı parçasının kenarlarından taşmasına dikkat edin.

7. Filtre kağıdının üzerine 227 gr filtre tozunu eşit şekilde serpin.



Filtre kağıdına filtre tozunun dökülmesi

8. Kayar tertibatın üzerindeki yuvarlak contaları teftiş edin ve eskimiş veya aşınmış ise değiştirin.

Kayar tertibattaki yuvarlak contaların (ok) yerinde olduğundan emin olun. Eskimiş veya aşınmışsa değiştirin.



EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

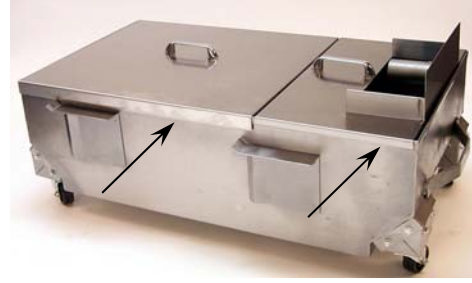
4.3.1 Kap Hazırlığı (devam)

9. Kırıntı tepsisini kayar tertibat tüpünün üzerine uygun şekilde oturacak biçimde yerleştirin.



Kaba kırıntı tepsisini yerleştirin.

10. Kaptaki ön ve arka kap kapaklarını yerleştirin. Kap kapaklarının filtre kabı üzerine düzgün şekilde oturduğundan emin olun (oklar).



Ön ve arka kapakları kaba yerleştirin.

11. Hazırladığınız filtre kabını fritöz kabinine takın. Filtre pompasını çalıştırmadan önce kayar tertibatların tam şekilde oturduğundan emin olun.



Hazırlanan filtre kabını fritöz kabinine yerleştirin.

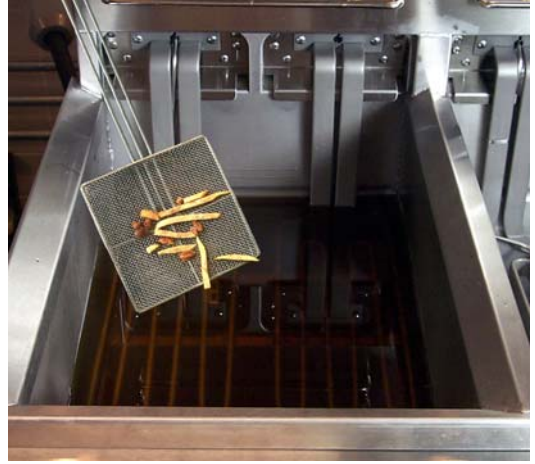
EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

4.3.2 Filtre Kullanımı

⚠ DİKKAT

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

1. Filtre kabı tertibatının Bölüm 4.3.1 Kap Hazırlığı'nda anlatıldığı gibi hazırlandığından emin olun.
2. Yağın kullanım sıcaklığında olduğundan emin olun ve fritözü kapatın.
3. Kızartma sepetlerini kızartma kabından çıkarın. Filtreleme öncesinde yağdaki büyük kalıntıları temizleyin. Yağ kullanım sıcaklığında (~177°C) olduğundan azami dikkat gösterin.



Filtreleme öncesinde kızartma kabını tüm büyük kalıntılardan arındırın.

4. Filtre kabının boşaltım tüplerinin altına yerleştirildiğinden emin olduktan sonra kızartma kabını filtre kabına boşaltmak üzere kırmızı kolu çekin. Bir defada YALNIZCA bir kızartma kabını boşaltın. Filtre kabı yalnızca bir kızartma kabına yetecek büyüklüktedir.



Boşaltım vanasını açmak için kırmızı kolu çekin.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

4.3.2 Filtre Kullanımı (devam)

- Yağ kızartma kabından filtre kabına boşaltıldıktan sonra yağ iade borularını açmak ve pompayı çalıştırmak üzere sarı kolu açma konumuna alın.



Yağ iade vanasını açmak ve pompayı çalıştırmak için sarı kolu çekin.

- Yağ filtre kabından kızartma kabına pompalanmaya başlar. Kalan parçacıkların çıkması için yağın yaklaşık 5 dakika dönmesine izin verin. Kızartma kabının kenarları ve alt kısmında birikinti varsa ısıtıcı parçaları kaldırın ve kızartma kabını fritöz ile birlikte verilen temizleme fırçası ile temizleyin.



Tüm kalıntıların ve parçacıkların atıldığından emin olmak için yağın 5 dakika dönmesini bekleyin.

- Yağ filtrelendikten sonra boşaltım vanasını kapatın (kırmızı kolu durana kadar itin) ve yağın tekrar dolmasını bekleyin.



Kızartma kabı filtrelenen yağ ile doluyor.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

4.3.2 Filtre Kullanımı (devam)

- Yağ kızartma kabına geri gönderildiğinde iade borularında hava olduğunu gösteren köpürükler çıkar. İade borularındaki yağın boşaltıldığından emin olmak için yağın 10-15 saniye köpürmesine izin verin. Yağ iade vanasını kapamak için sarı kolu itin ve filtre pompasını kapatın.



Yağ iade borularındaki yağın tamamen boşaltıldığından emin olmak için yaklaşık 10-15 saniye bekleyin.

- Yağ seviyesi düşükse OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin üzerine kadar yağ ilave edin. Yağın kullanım sıcaklığında olduğundan emin olun. Fritözü açın.



OIL LEVEL (Yağ seviyesi) çizgisinin üstüne kadar yağ ekleyin. KIZARTMA KABINA AŞIRI YAĞ KOYMAYIN.

- Kırıntı tepsisinde kırıntıların birikmesine izin vermeyin. Kırıntı tepsisi HER GÜN sonunda yangın geçirmez konteynıra boşaltılmalıdır.



Kırıntı tepsisinde kırıntıların birikmesine asla izin vermeyin. Her iş gününün sonunda tepsiyi boşaltın.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

4.3.2 Filtre Kullanımı (devam)

11. Üçlü yuvalı ve daha büyük sistemler opsiyonel boşaltım hortumuna sahip olabilirler. 3 numaralı kızartma kabını (filtrenin en uzağındaki) 5 dakika süreyle boşalttıktan sonra filtreleme işlemini durdurmak için yağ iade vanasını kapatın. Kızartma kabını tekrar doldurmayın. Filtrelenen kızartma kabındaki boşaltım vanasını (kırmızı kol) kapatın. Diğer tüm vanaların (kırmızı ve sarı) kapalı olduğunu kontrol edin. Mavi kolu çekerek hortum vanasını açın. Boşaltım hattında kalıntı kalmadıktan sonra (yaklaşık 2 dakika) hortum vanasını itererek kapatın. Kızartma kabını tekrar doldurmak için yağ iade vanasını (sarı kol) açın.



Boşaltım hortumunun (mavi) yeri.

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 vurmeyin. 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.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 5: OPERATÖR SORUN GİDERME

5.1 Giriş

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

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

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

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

TEHLİKE

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

TEHLİKE

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

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

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

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
BÖLÜM 5: OPERATÖR SORUN GİDERME

5.2 Sorun Giderme

5.2.1 Denetleme ve Isınma Sorunları

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

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
BÖLÜM 5: OPERATÖR SORUN GİDERME

5.2.1 Denetleme ve Isınma Sorunları (devam)

Sorun	Olası Neden	Öneri
Fritöz ilk açılışında sürekli açılıp kapanıyor.	Fritöz erime döngüsü modundadır.	<p>Bu <i>CM III.5 bilgisayarları ve Dijital Denetleyicilere</i> sahip bilgisayarlar için normal bir durumdur. Bu denetleyiciler için varsayılan kullanım modu fritöz sıcaklığı 82°C'ye ulaşana kadar döngünün tekrarlanmasıdır. CM III.5 bilgisayarlarında erime döngüsü modunda iken ekranda CYCL mesajı belirir. Erime döngüsü modunu fritözünüzdeki denetleyiciyi kullanarak iptal etmek için birlikte verilen <i>Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzunda</i> yer alan bilgilere bakın.</p> <p>Katı Hal (Analog) denetleyicilere sahip bilgisayarlarda erime döngüsü sıcaklık düğmesinin sağ tarafında yer alan düğme kullanılarak elle iptal edilir. <i>Katı yağ kullanmıyorsanız</i>, erime döngüsünü iptal etmek üzere düğmeyi OFF (Kapalı) konumuna alın.</p>
Fritöz filtreleme sonrası ısınmıyor.	Boşaltma vanası açık.	Bu cihaz boşaltma vanasının tamamen kapatılmaması durumunda boşaltım güvenlik düğmesi ısıtma parçasına güç verilmesini engelleyen boşaltım güvenlik düğmesi ile donatılmıştır. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
Fritöz, yüksek limit uyarısı sıcaklık göstergesi ON (Açık) uyarısı ile birlikte yanana kadar ısınmıyor.	Sıcaklık probu veya denetleyici arızalı.	Sorunun belirlenmesi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.
Fritöz, yüksek limit uyarısı, sıcaklık göstergesi ON (Açık) uyarısı yanmadan kadar ısınmıyor.	İletken veya denetleyici arızalı.	Hangi bileşenin çalışmadığının belirlenmesi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.
Sıcaklık göstergesi ON (Açık) konumdayken ısınmayı kesiyor.	Yüksek limit termostat iletkeni arızalı.	Sıcaklık göstergesinin ON (Açık) konumunda olması denetleyicinin normal çalıştığını ve ısınmayı beklediğini belirtir. Yüksek limit termostat normal kapalı bir düğme gibi çalışır. Termostatın çalışmaması durumunda "düğme" açılır ve parçalara verilen güç kesilir. İletkenin kapanmaması durumunda parçalara güç verilmez. Hangi bileşenin çalışmadığının belirlenmesi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
BÖLÜM 5: OPERATÖR SORUN GİDERME

5.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları

Sorun	Olası Neden	Öneri
Ekran yanlış sıcaklık değerini gösteriyor (Fahrenheit veya Santigrat).	Yanlış görüntüleme seçeneği programlanmış.	Bilgisayarlar sıcaklığı Fahrenheit veya Santigrat değerinden göstermek üzere programlanabilir. Ekranda gösterilen değeri değiştirmek için ayrıca verilen kılavuza bakın.
CM III.5 veya Dijital Denetleyici HELP mesajı görüntülüyor. CM4-S ve KFC-1 ekranı OPEN DRAIN mesajı görüntülüyor	Boşaltma vanası açık veya gevşek devrelerle ilgili sorun var.	Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. Boşaltma vanası tamamen kapatılmadan fritöz çalışmaz. Boşaltma vanası tamamen kapalı ise sorun gevşek devrelerdedir ve bu konu ile ilgili bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. FYSM'yi arayın.
Ekran H1 mesajı beliriyor.	Fritöz sıcaklığı ayar noktasının 12°C üzerinde.	Fritöz ayar noktası daha düşük bir sıcaklığa değiştirildiğinde bu ekranın belirmesi normaldir. Fritöz sıcaklığı ayar noktasına ulaştığında ekran normal değerine dönmelidir. Ayar noktası değiştirilmediyse sıcaklık kontrol devrelerinde bir sorun bulunduğu anlamına gelir. Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
CM III.5 veya Dijital denetleyicide HOT mesajı beliriyor. CM4-S ve KFC-1 ekranında HI-TEMP veya HI-TEMP PROBE FAILURE mesajı beliriyor.	Kızartma kabı sıcaklığı 210°C veya CE ülkelerinde 202°C üzerindedir.	Bu yüksek limit termostadı dahil, sıcaklık kontrol devrelerindeki bir arızanın göstergesidir. Derhal fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
CM III.5 veya Dijital denetleyicide LO mesajı beliriyor.	Kızartma kabı sıcaklığı ayar noktasının 12°C altında.	Bu ekranın belirmesi fritöz açıldığında normaldir ve kızartma kabına çok miktarda dondurulmuş ürün eklendiğinde bir süre belirebilir. Ekran hiç kaybolmazsa fritözün ısınmadığı anlamına gelir. LED ekranda 1 ve 2 numaralı haneler arasında ondalık ayırıcı olup olmadığına bakın. Ondalık ayırıcı bulunuyorsa bilgisayar fritözü ısıtmaya çalışıyordur ve düzgün çalışıyordur. Denetleyici ve Isınma Sorunları (Bölüm 5.2.1) bölümündeki <i>Fritöz Isınmıyor</i> sorusuna bakın. Ondalık ayırıcı bulunmuyorsa bilgisayar fritözü ısıtmaya çalışmıyordur ve arızalanmış olabilir. Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
BÖLÜM 5: OPERATÖR SORUN GİDERME

5.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları (devam)

Sorun	Olası Neden	Öneri
CM4-S ve KFC-1 ekranında LOW mesajı beliriyor.	Fritöz sıcaklığı 124°C'nin altında.	Fritöz ilk açıldığında bu ekranın görülmesi normaldir. Ekran hiç kaybolmazsa fritözün ısınmadığı veya arızalı olduğu anlamına gelir. Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
CM4-S ve KFC-1 ekranında IGNITION FAILURE mesajı beliriyor.	Fritöz ateşleme modülü arızalı. Fritöz ateşlemez veya ısınmaz.	Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
CM III.5 veya Dijital denetleyicide Prob mesajı beliriyor. CM4-S ve KFC-1 ekranında PROBE FAILURE mesajı beliriyor.	Prob dahil sıcaklık ölçüm devrelerinde sorun var.	Bu sıcaklık ölçüm devrelerindeki bir sorunun göstergesidir ve buna dair bilgi operatör sorun giderme kılavuzunda yer almamaktadır. Fritözü kapatın ve FYSM'yi arayın.
CM III.5 kızartma kabı sıcaklığı sürekli olarak görüntüleniyor.	Bilgisayar sürekli sıcaklığı göstermek üzere programlanmıştır.	CM III.5 bilgisayarı sürekli sıcaklığı veya geri sayım sayacını göstermek üzere programlanmış olabilir. Ekran seçeneklerini değiştirmek için ayrıca verilen <i>Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzuna</i> bakın.

5.2.3 Sepet Kaldırma Sorunları

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

5.2.4 Dahili Filtreleme Sorunları

Sorun	Olası Neden	Öneri
Filtre pompası çalışmıyor.	A. Güç kablosu takılmamış veya devre kesici indirilmiş.	A. Güç kablosunun tamamen takıldığından emin olun. Tamamen takıldıysa devre kesicinin açık olmadığını kontrol edin.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
BÖLÜM 5: OPERATÖR SORUN GİDERME

Sorun	Olası Neden	Öneri
	B. Pompa motoru aşırı ısınmış ve termal aşırı yük düğmesinin atmasına neden olmuş.	B. Motor birkaç saniye süreyle dokunulamayacak kadar sıcaksa termal aşırı yük düğmesi büyük olasılıkla atmış. Motorun en az 45 dakika soğumasını bekleyin ve Pompa Sıfırlama Düğmesine basın.

5.2.4 Dahili Filtreleme Sorunları (devam)

Sorun	Olası Neden	Öneri
Filtre pompası çalışmıyor. (devam)	C. Filtre pompasında tıkanma. Test: Boşaltım vanasını kapatın ve filtre kabını fritözden çıkarın. Pompayı etkinleştirin. Pompa motoru kısa bir süre çalıştıktan sonra duruyorsa bunun nedeni pompanın tıkanması olabilir.	C. Pompa tıkanıklığının nedeni yanlış boyutta veya yanlış yerleştirilmiş filtre kağıdı ve kırıntı ızgarasının kullanılmaması nedeniyle pompanın içinde tortu oluşmasıdır. FYSM'yi arayın.

EH1721 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ BÖLÜM 5: OPERATÖR SORUN GİDERME

5.3 Tavsiye Edilen Yedek Parçalar

Aşağıda EH1721 Serisi Elektrikli Fritözlerin ömrü boyunca değiştirilmesi gerekebilecek tavsiye edilen yedek parçaların bir listesini bulabilirsiniz.

PARÇALAR: Gerekli olan parçaları belirleyin ve aşağıdaki listeden sipariş edin.	
Parça Numarası	Açıklama
807-3652	Parça - 208V 8.5 kW
807-3675	Parça - 480V 10.25 kW
807-3655	Parça - 240V 8.5 kW
807-3657	Parça - 208V 9.0 kW
807-3658	Parça - 240V 9.0 kW
807-2557	Parça- 208V 10.25 kW
807-3655	Parça - 240V 8.5 kW (220V 7 kW ile KULLANIM için)
807-3660	Parça - 220V 8.5 kW
807-3661	Parça - 220V 10.25 kW
807-3662	Parça - 230V 7 kW
807-3663	Parça - 230V 8.5 kW
807-3664	Parça - 230V 10.25 kW
807-2637	Parça - 240V 10.25 kW
807-3660	Parça - 220V 8.5 kW (200V 7 kW ile KULLANIM için)
826-1791	Prob, Sıcaklık- 15" (Ty Sargı dahil)
806-8035	Yüksek Limit - 224°C – CE Olmayan Tüm Üniteler
806-8132	Yüksek Limit- 213°C- CE 21kW Üniteler hariç Tümü
806-8536	Yüksek Limit- 207°C- Yalnızca CE 21kW Üniteler
807-0979	Trafo, 208-240V, 50/60Hz –12V 20VA
807-0680	Trafo, 208-240V, 50/60Hz –24V 20VA
807-1071	İletken, Civa- 240VAC 30-Amp (17 kW Üniteler)
807-0884	İletken, Civa- 240VAC 50-Amp (21 kW Üniteler)
810-1202	İletken, Mandallı- 40-Amp, 3-Kutuplu
807-3611	Röle, MEC GL-DPDT-24A

BU SAYFA ÖZELLİKLE BOŞ BIRAKILMIŞTIR.



Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Nakliye Adresi: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Parça) 1-318-219-7140

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

ABD'DE BASILDI

SERVİS YARDIM HATTI
1-800-551-8633

819-6353
NİSAN 2005

TURKISH / TÜRKÇE