



SM20, SM40, SM50, SM60 ve SM80 Serileri

# Super Marathon Serisi Gazlı Fritözler Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

 **Dean**<sup>®</sup>

CE

 **CFESA**  
Commercial Food Equipment Service Association

Dean, bir Ticari Yiyecek Ekipmanları Servisi Birliğidir ve CFESA sertifikalı Teknisyenleri tavsiye eder.

U.S.A' da BASILMIŞTIR

24 saat Servis Hattı 1-800-551-8633

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

E-posta: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

10/2011



8 1 9 7 2 7 9

Turkish / Türk

Bu el-kitabının tüm bölümlerini okuyun ve ileride kullanmak üzere saklayın.

**UYARI**

Bu cihaz yalnızca profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve yalnızca kalifiye personel tarafından çalıştırılmalıdır. Kurulum, bakım ve onarım işlemleri bir Frymaster Dean Fabrika Yetkili Servisi (FSY) 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 ekipman temel Uluslararası Bina Yetkilileri ve Yasa Yöneticileri (BOCA) ve ABD Gıda ve İlaç İdaresi Gıda Hizmeti Sağlık Uygulamaları Kılavuzunun temel sıhhi tesisat yasalarına uygun şekilde kurulmalıdır.

**UYARI**

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

**UYARI**

**GARANTİ SÜRESİ DAHİLİNDE MÜŞTERİ BU MANITOWOC FOOD SERVICE EKİPMANLARI CİHAZI İÇİN DEĞİŞTİRİLMEMİŞ YENİ VEYA DOĞRUDAN FRYMASTER BAYİİNDEN VEYA YETKİLİ HİZMET VEREN KURUMDAN SATIN ALINAN GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ PARÇA HARİCİNDE PARÇA KULLANDIĞINDA VE/VEYA KULLANILAN PARÇA ORJİNAL YAPILANDIRILMASINDAN DEĞİŞTİRİLDİĞİNDE BU GARANTİ GEÇERSİZ OLUR. AYRICA FRYMASTER DEAN VE ORTAKLARI, MÜŞTERİNİN DOĞRUDAN VEYA DOLAYLI OLARAK, BÜTÜN VEYA PARÇA HALİNDE HERHANGİ BİR DEĞİŞTİRİLMİŞ PARÇA VE/VEYA YETKİLİ OLMAYAN SERVİS VEREN KURUMDAN ALINAN PARÇALARI KULLANMASI NEDENİYLE OLUŞAN HER TÜRLÜ İDDİA, ZARAR VEYA MASRAFLARDAN SORUMLU TUTULAMAZ.**

** TEHLİKE**

Uygunsuz kurulum, ayarlama, bakım veya servis ve üniteye yetkisiz kişilerce yapılan değişiklik ve düzenlemeler hasar, yaralanma veya ölüme yol açabilir. Bu ekipmanı kurmadan veya hizmet işlemine başlamadan önce kurulum, kullanım ve hizmet talimatlarını tamamen okuyun. Yalnızca kalifiye personel bu cihazı ilk yapılandırmadan gazlı kullanıma çevirebilir.

** TEHLİKE**

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

**⚠ TEHLİKE**

Bu ekipmanın ön kısmındaki çıkıntı basamak değildir. Cihazın üstüne çıkmayın. Kayganlık veya sıcak yağ ile olan temas nedeniyle ciddi yaralanmalar gerçekleşebilir.

**⚠ TEHLİKE**

Bu cihaz veya diğer pişirme cihazlarını yakınlarında benzin veya alev alabilen sıvı veya gazları kullanmayın veya bulundurmayın.

**⚠ TEHLİKE**

Gaz kaçağı durumunda izlenmesi gerekli prosedürleri içeren talimatlar gözle görülebilir bir yerde **TUTULMALIDIR**. Bu bilgi yerel gaz şirketi veya gaz tedarikçisinden elde edilebilir.

**⚠ TEHLİKE**

Her gün kızartma işlemlerinin sonunda filtre sistemine sahip fritözlerdeki parça tepsi yanmaz konteynıra boşaltılmalıdır. Bazı gıda parçacıkları belirli katı yağları emecek şekilde yağda bırakıldığında kendiliğinden yanabilir. Ek bilgiler sistemde bulunan filtreleme kitapçığından elde edilebilir.

**⚠ İKAZ**

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.

**⚠ İKAZ**

Kızartma sepetlerini veya diğer kapları fritözün birleştirme şeridine vurmeyin. Bu şerit kızartma kapları arasındaki birleşme yerinin sızıntı yapmaması 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.

**ÖNEMLİ**

Frymaster Dean cihazın güvenli ve yeterli şekilde çalışması onun düzgün şekilde kurulmasına bağlıdır. Kurulum yerel yasalara uygun **OLMALIDIR**, veya, yerel yasa bulunmadığı takdirde, Avrupa Topluluğu (CE) standartlarına uygun olmalıdır.

**UYARI**

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



## Super Marathon Serisi Gazlı Fritözler Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

### İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
1. GİRİŞ.....	1-1
1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik.....	1-1
1.2 Parça Siparişleri.....	1-1
1.3 Servis Bilgisi.....	1-1
1.4 Güvenlik Bilgisi.....	1-2
1.5 Tanımlamalar.....	1-2
2. ÖNEMLİ BİLGİLER.....	2-1
2.1 Ekipmanı Alma ve Paketinden Çıkarma.....	2-1
2.2 Genel Bilgi.....	2-1
2.3 Çalışma Prensibi.....	2-2
2.4 Kategori Plakası.....	2-2
2.5 Kurulum Öncesi.....	2-3
2.6 Yüksek Rakımlarda Kurulan Ekipmanlar.....	2-4
2.7 Hava Temini ve Havalandırma.....	2-5
2.8 Birim Dönüşümleri.....	2-5
3. KURULUM TALİMATLARI.....	3-1
3.1 Fritözün Kurulumu.....	3-1
3.2 Ayak ve Tekerlek Kurulumu.....	3-1
3.3 Fritözü Düz Hale Getirme.....	3-2
3.4 Gaz Bağlantıları.....	3-4
3.5 Ayarlamalar/Farklı Gazlara Adaptasyon.....	3-9
3.6 Gaz Girişleri.....	3-10
3.7 Gaz Dönüşüm İşlemleri.....	3-12
3.8 Gaz Dönüşüm Bileşenleri.....	3-15
3.9 Elektrik Bağlantıları.....	3-15



**Super Marathon Serisi Gazlı Fritözler  
Kurulum ve Kullanma Kılavuzu**

**İÇİNDEKİLER (DEVAMI)**

	Sayfa No
4. FRİTÖZ ÇALIŞMALARI.....	4-1
4.1 İlk Başlatma.....	4-1
4.2 Kaynatma Prosedürü.....	4-3
4.3 Son Hazırlık.....	4-5
5. KORUYUCU BAKIM.....	5-1
5.1 Genel Bilgi.....	5-1
6. SORUN GİDERME.....	6-1
6.1 Genel Bilgi.....	6-1
6.2 Pilot Isıtıcı Arızaları.....	6-1
6.3 Ana Isıtıcı Arızaları.....	6-2
6.4 Bağlantı şeması.....	6-3
6.5 Tavsiye edilen Yedek Parçalar.....	6-4

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRITÖZLER

## BÖLÜM 1: GİRİŞ

### 1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik

Dean Super Marathon Serisi Gazlı Model ailesi tüm AB ülkelerinde satışı ve kurulumu Avrupa Birliği tarafından (AB) onaylanmıştır.

Bu kılavuz Avrupa Birliğindekiler dahil olmak üzere İngilizce'nin konuşulduğu ülkelerde satılan tüm Dean Super Marathon Serisi gaz üniteleri için kullanılabilir ve geçerlidir. Bu kılavuzdaki talimatlar ve bilgiler ile cihazın kurulduğu ülkedeki yerel veya ulusal yasalar arasında anlaşmazlık olduğunda kurulum ve kullanım yasalarına uygun gerçekleştirilmelidir.

Bu cihaz sadece profesyonel kullanım içindir. Dean ekipmanları kullanım bilgileri Bölüm 1.5'da tanımlanan kalifiye ve/veya yetkili personelin kullanımı için hazırlanmıştır. Dean ekipmanı üzerindeki her türlü kurulum ve servis işlemleri Bölüm 1.5'da tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

### 1.2 Parça Siparişleri

Müşteriler parçaları doğrudan yetki verilmiş olan yerel parça distribütörlerinden sipariş edebilirler. Bu adres ve telefon numarasıyla bakım ve tamir merkezinizle veya fabrikayla temasa geçin. Fabrika adresi ve telefonu bu kılavuzun arka kapağında bulunmaktadır.

Siparişinizi hızlandırmak için aşağıdaki bilgiler gereklidir:

Model Numarası	_____	Tip	_____
Seri Numarası	_____		_____
Opsiyonel Ekipman	_____		_____
Parça Numarası	_____	İstenen Miktar	_____

### 1.3 Servis Bilgisi

Size en yakın bakım ve tamir merkezini öğrenmek için Servis Yardım hattını 1-800-551-8633 veya (318) 865-1711 'i arayın. Her zaman fritözünüzün model ve seri numarasını verin.

Size daha verimli bir şekilde yardımcı olabilmek amacıyla sizden aşağıdaki bilgiler istenecektir:

Model Numarası	_____	Tip	_____
Seri Numarası	_____		_____
Opsiyonel Ekipman	_____		_____
Sorunun Kaynağı	_____		_____

**Servis sorunlarınızı çözümlemek için ilave bilgiler yararlı olabilir (örneğin pişirme ortamı, günün saati ve diğer ilgili bilgiler).**

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRITÖZLER

## BÖLÜM 1: GİRİŞ

### 1.4 Güvenlik Bilgisi

Ünitenizi çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki talimatları iyice okuyun.

Bu kılavuzda ilerledikçe aşağıdakine benzer kutucuklar içerisinde notlarla karşılaşacaksınız.

#### DİKKAT

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

#### İKAZ

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

#### TEHLİKE

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

### 1.5 Tanımlamalar

#### Kalifiye ve/veya Yetkili Kullanım Personeli

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.

#### Kalifiye Kurulum Personeli

Kalifiye kurulum personeli doğrudan kendileri veya bir temsilci aracılığıyla gazlı aletlerin kurulumuna dahil olan ve bundan sorumlu olan birey veya firma, kuruluş 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.

#### Kalifiye Servis Personeli

Kalifiye servis personeli Dean ekipmanına aşina olan ve Dean, tarafından bu tarz bir Dean ekipmana servis yapma yetkisi verilen kişilerdir. Tüm yetkili servis personelinin servis parça kılavuzlarına sahip olması ve minimum düzeyde Dean ekipmanı parçası depolaması gerekmektedir. Frymaster Dean Fabrika Yetkili Servislerinin bir listesi (FYS), Frymaster web sitesinde [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com) bulunur. Kalifiye servis personelinin kullanılması ekipmanınızı kapsayan Dean garantisini geçersiz kılar.

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRITÖZLER

## BÖLÜM 2 ÖNEMLİ BİLGİLER

---

### 2.1 Ekipmanı Alma ve Paketinden Çıkarma

- A. Kutunun dikey olduğunu kontrol edin. Çekiçle - *dövmeksizin* - dışarıya kaldırma hareketiyle kartonu çıkarın. Fritözün paketini dikkatli bir şekilde açın ve tüm aksesuarları kartondan çıkarın. Bunları atmayın veya kaybetmeyin, çünkü bunlara ihtiyaç duyacaksınız.
- B. Paketi açtıktan sonra, ekipmanı derhal inceleyerek görünür sevkiyat hasarı olup olmadığını kontrol edin. Hasar varsa, kargo firmasıyla iletişime geçerek gerekli navlun alacağını talep edin. Fabrikayla iletişime geçmeyin. Sevkiyat hasarı sorumluluğu, kargo firması ile bayi arasındadır.

#### **Ekipmanınız hasar görmüş bir şekilde gelmişse:**

1. Hasarın boyutuna bakmaksızın Derhal Hasar Tazminatı Talep Edin.
2. Görünür kayıp veya hasar: Bunun irsaliyede not edildiğinden ve teslimatı yapan kişi tarafından imzalandığından emin olun.
3. Gizli kayıp veya hasar: Ekipman ambalajından çıkarılana kadar hasar görülmemişse, nakliye şirketini veya kargo firmasını derhal bilgilendirin ve gizli hasar tazminat talebinde bulunun. Bu işlemin teslimatın ardından 15 gün içerisinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Kontrol için kap ve tüm ambalaj malzemelerini saklayın.

**NOT: Dean Taşıma Esnasında Oluşan Hasar Veya Kayıplardan Sorumlu Değildir.**

- C. Tüm plastik tabakasını fritöz yanlarından, ön kısımdan ve kapağından çıkarın. İlk fritöz çalışmasından önce bu işlem yapılmadığında, daha sonra çıkarılması çok zor olur.

### 2.2 Genel

**Sadece kalifiye, ve/veya lisanslı ve yetkili kurulum veya servis personeli (Bölüm 1.5'de tarif edildiği şekilde) aşağıdaki işlemleri gerçekleştirebilir:**

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

**Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli bu ekipmanı kurmak veya farklı bir gaz türüne çevirmek için kullanmak Dean garantisini geçersiz hale getirir ve ekipmanın hasar görmesine veya personelin yaralanmasına yol açabilir.**

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



## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRITÖZLER BÖLÜM 2 ÖNEMLİ BİLGİLER

### 2.2 Genel (devamı)

Dean Super Marathon Serisi gazlı fritözleri enerji tasarruflu, gazla çalışan ünitelerdir. Tüm üniteler, fritöz tenceresi içerisine paketlenmiş aksesuarlar ile birlikte eksiksiz olarak sevk edilmiştir. Tüm üniteler, sevkiyat öncesinde kutularak fabrikada ayarlanmış, test edilmiş ve incelenmiştir.

#### UYARI

**Operatörlerin sıcak yağ fritöz/filtreleme sistemi kullanmanın özellikle de fritözün çalıştırılması, yağ filtreleme ve boşaltım, temizleme işlemlerinin tehlikeleri, konusunda bilgilendirilmesinden cihazın kullanıldığı çalışma alanının denetçisi sorumludur.**

### 2.3 Çalışma Prensibi

Gelen gaz delikten geçer ve doğru yanma için gerekli oranı oluşturmak için havayla karışır. Karışım, pilot ateşle ısı borusu ön ucundan ateşlenir. Dahili difüzörler brülör borusu boyunca geçtikçe alevi yavaşlatır. Bu daha yavaş ve daha türbülanslı alev, borunun duvarlarına daha fazla ısı transferi sunar ve böylece yağı daha verimli bir şekilde ısıtır.

### 2.4 Kategori Plakası

#### TEHLİKE

**Fritözler SADECE, takılı bulunan kategori değeri plakasındaki tanımlanan gaz tipine göre BAĞLANMALIDIR.**

Kategori Plakası fritöz kapısını içindeki panelde bulunabilir. Bu plakadaki bilgiler brülörlerin model ve seri numarasını, BTU/sa (kW/sa) girişlerini, W.C. inç olarak çıkış gaz basıncını, ve yapılandırmayı içerir: doğal veya propan gaz. Kategori Plakası cihazın doğru şekilde tanımlaması , fabrikayla iletişim veya özel parça ve / veya bilgi isteme için gereklidir.

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 2 ÖNEMLİ BİLGİLER

### 2.5 Kurulum Öncesi

#### TEHLİKE

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

#### TEHLİKE

Bu bölümdeki tüm bilgileri gözden geçirmeden önce, cihazı gaz kaynağına bağlamayın.

A. **Genel Bilgi:** Sadece lisanslı personel gazla çalışan ekipmanı kurabilir.

1. Emniyet ve daha sonra yapılacak servis işlemleri kolaylığı açısından fritözden önce manüel gaz kapatma vanasının takılması gerekir.
2. Dean Super Marathon Serisi gazlı fritözleri millivoltlar seviyesinde enerji ile çalışır ve (yerleşik bir filtreleme sistemi takılı değilse) dış elektrik kaynağına ihtiyaç duymaz.

B. **Açıklıklar:** Fritöz alanı tüm yanıcı maddelerden temizlenmiş olmamalıdır. Ünite, aşağıdaki kurulumlar için tasarım açısından onaylanmıştır:

1. Sadece ticari kurulumlar için; (ev kullanımı için değil).
2. Fabrikadan verilen 15 cm'lik ayarlanabilir ayaklar veya 13 cm'lik tekerlekler ile donatılmış yanmaz zemin;
3. Minimum 15 cm'lik yan ve 15 cm'lik arka açıklığa sahip ve fabrikada tedarik edilen 15 cm'lik ayarlanabilir ayaklar veya 13 cm'lik tekerleklerle donatılmış yanma sistemi.

#### TEHLİKE

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

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRITÖZLER BÖLÜM 2 ÖNEMLİ BİLGİLER

### 2.5 Kurulum Öncesi (devam)

#### C. Kurulum Standartları

1. CE/İHRACAT STANDARTLARI: Fritöz kurulumu yerel kanunlara, yerel kanunların olmaması halinde, ilgili ulusal veya Avrupa Topluluğu (CE) standartlarına uygun olmalıdır.
2. KURULUM STANDARTLARI: Fritöz kurulumu yerel kanunlara, yerel kanunların olmaması halinde, uyulması gereken ilgili ulusal standartlar aşağıda listelenmiştir.

a. ABD'deki kurulumlar şuna uygun olmalıdır:	b. Kanada'daki kurulumlar şuna uygun olmalıdır:
Amerikan Ulusal Standart Enstitüsü ANSI Z83.11	CAN 1-B149 Kurulum Kuralları Canadian Gas Association (Kanada Gaz Derneği) 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3
Amerika Gaz Derneği 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131	Kanada Elektrik Yasası c22.1, bölüm 1 Kanada Standartlar Derneği 178 Rexdale Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3
Ulusal Elektrik Yasası ANSI/NFPA No:70 Amerikan Ulusal Standart Enstitüsü 1430 Broadway New York, NY 10018	
NFPA Standartları No: 96 ve 211 National Fire Protection Association (Ulusal Yangın Koruma Derneği) 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110	

### 2.6 Yüksek Rakımlarda Kurulan Ekipmanlar

1. Fritöz enerji giriş değeri [BTU/sa (kW/sa)] 610 m yüksekliğine kadardır. 610 m değerini aşan yükseltmeler için, deniz seviyesine göre her ek 305 m başına 4 değer azaltılmalıdır.
2. Yükseltinin müşterinin siparişi anında bilinmesi halinde, doğru delikler fabrikada kurulum.

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 2 ÖNEMLİ BİLGİLER

### 2.7 Hava Temini 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.**

Yanma ve havalandırma hava akışı tıkanmasını önlemek amacıyla fritözün etrafındaki alanı temiz tutun.

1. Bu fritözü boşaltma kanalına bağlamayın.
2. Doğru kurulum ve ayarlama fritöz sistemine yeterli hava akışı gelmesini sağlayacaktır.
3. Ağır hizmet için uygun, ticari fritöz yanma atıkları bina dışına atılmalıdır. Yağlı derin fritöz, enerji verilen davlumbazı altına kurulmalı veya aspiratör ünite üzerindeki duvarda yer almalıdır, egzoz gazı sıcaklıkları yaklaşık 800-1000°F (427-538°C) 'dir. Kurulum sırasında hava hareketini kontrol edin. Davlumbaz veya tüm havalandırma sistemindeki aspiratörler odada küçük miktarda hava akımları üretebilir.
4. Fritöz duman borusu çıkışı doğrudan davlumbazın hava toplama kutusuna yerleştirmeyin, bu durum fritözün gaz yakma işlemi etkiler.
5. Fritöz kabininin iç kısmını depolama veya malzemeleri fritöz üzerine veya arkasına depolama amacıyla hiçbir şekilde kullanmayın. Tahliye sıcaklıkları 427°C değerini geçebilir ve fritöz içinde veya yakınında saklanan malzemelere hasar verebilir.
6. Fritözün duman borusu çıkışı ile filtre haznesinin alt kenarı arasında yeterli mesafe bırakılmalıdır. NFPA Standart No. 96'ya göre, duman borusu ve davlumbaz filtresi alt kenarı arasında minimum 45 cm'lik mesafe bırakılmalıdır.
7. Filtre ve damlama oluşu endüstriyel davlumbazın bir parçası olmalıdır, bununla birlikte davlumbazı monte etmeden önce yerel yönetmelikleri inceleyin. Boru sistemi, davlumbaz ve filtre haznesi düzenli aralıklarla temizlenmeli ve gres yağı içermemelidir.

### 2.8 Birim Dönüşümleri

#### Basınç:

1 mbar = 10,2 mm W.C. = 0,4-inch W.C. (Su Sütunu)

20 mbar = 204 mm W.C. = 8-inch W.C. (Su Sütunu)

1-inch W.C. (Su Sütunu) = 25,4 mm W.C. = 2,5 mbar

#### Isı Girişi:

1 kW = 3410 BTU/sa

100 BTU/hr = 0,0293 kW

#### Sıcaklık:

0° Celsius = 32° Fahrenheit

Sıcaklık - Celsius = (Sıcaklık - Fahrenheit (F) – 32) x 0,555

100° Celsius = (212° Fahrenheit – 212) x 32

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.1 Fritözün Kurulumu

- A. İlk Kurulum: Ayaklarla kurulması halinde, konumu ayarlamak amacıyla fritözü kenarlarından itmeyin. Palet veya kriko kullanarak fritözü hafifçe kaldırın ve kurulması gereken yere yerleştirin.
- B. Fritözü Taşıma: Ayaklı fritözlerin yeri değiştirilecekse, hareket ettirmeden önce her ayak üzerindeki ağırlığı kaldırın.

**Not:** Taşıma sırasında ayaklardan biri zarar gördüğünde onarım/ değiştirme için hemen servis acentenizi arayın.

#### DİKKAT

Fritözler yer değiştirme esnasında hasar ve olası bedensel yaralanmadan kaçınmak için oda sıcaklığında olmalı, içinde yağ bulunmamalı ve eğer ayaklar takılmışsa kaldırılmalıdır.

#### TEHLİKE

Sıcak pişirme yağı 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.

### 3.2 Ayak ve Tekerlek Kurulumu

#### UYARI

Ayaklı Dean fritözleri kalıcı kurulumlar içindir. Ayaklı fritözler yer değiştirme esnasında hasar ve olası bedensel yaralanmadan kaçınmak için kaldırılmalıdır. Taşınabilen cihazların kurulumunda isteğe bağlı Dean ekipman tekerlekleri kullanılmalıdır. Sorunuz mu var? 1-800-551-8633 numaralı telefonu arayın.

#### DİKKAT

Eğri şekilde monte edilirse fritözler düzgün şekilde çalışmayabilir. Super Marathon gazlı fritözleri eğri şekilde Monte Etmeyin.

#### A. Genel Bilgi

1. Uzun taşıma için güvenli olmadığından, ayaklar ve arka sabit tekerlekleri fritözün kullanılacağı yere yakın bir yerde takın. Ünite eğik bir şekilde monte edilemez; ayaklar ile tekerleklerle donatılması gerekir.
2. Fritözü yerleştirirken, ayakların ve iç montaj donanımının gereksiz yere zorlanmasını önlemek amacıyla fritözü yavaş bir şekilde montaj yerine indirin. Eğer mümkünse, fritözü kaldırmak ve yerleştirmek için palet veya kriko kullanın. Fritözün eğilmesi ayaklara zarar verebilir.

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

### BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

#### 3.2 Ayak ve Tekerlek Kurulumu (devam)

3. Sabit tekerlekler, sadece fritöz arka kanal düzeneğine kurulmalıdır.
4. Ayaklar ve arka sabit tekerlekler takıldıktan sonra, fritözü kullanmadan önce düz olmasını sağlamak amacıyla Adım 3.3 Fritözü Düz Hale Getirme adımıyla devam edin.

#### B. Ayak ve Sabit Tekerlek Kurulumu

1. Üniteyi paletten çıkarın.
2. Üniteyi dikkatli bir şekilde forklift, transpalet veya diğer sağlam araçlarla kaldırın.
3. Her altıgen başlı vida üzerine bir kilit pulu yerleştirin.
4. Altıgen başlı vidaları [1/4-20 yivli 3/4" (19 mm) uzunluğunda] kilit pulları ile ayak montaj plakalarının civata delikleri boyunca takın ve ön kanala monte edin. Aynı prosedürü uygulayarak sabit tekerlekleri arka kanala takın. Altıgen başlı vidaların takıldığında tutulmalarını sağlamak için, kontra somunlar taban montaj plakasının üst kısmına takılmıştır.
5. Civataları 50 inch-lbs (5.65 Nm) torca sıkın..

#### 3.3 Fritözü Düz Hale Getirme

- A. Fritözün üst kısmı boyunca bir su terazisi yerleştirin ve üniteyi önden arkaya doğru düzleyin. Fritözün soldan sağa düz olmaması durumunda, bir platform veya diğer yüzey ayarlama işlemleri gereklidir; tekerlek/ayak kombinasyonları ile donatılmış fritözde soldan sağa seviye ayarlama işlevi yoktur. (Fritözün ancak ayaklarla donatılması halinde, soldan sağa seviye ayarlaması yapılabilir. Fritözün sadece tekerleklerle donatılması halinde, herhangi bir seviye ayarı yapılamaz.) Fritöz düz değilse, ünite verimli bir şekilde çalışmayabilir, yağ filtreleme için gerektiği gibi tahliye olmayabilir ve çoklu fritöz grubunda diğer ünitelerle eşleşmeyebilir.

#### Ayaklar (Sadece)

1. Ayak yüksekliğini, ayağın altındaki altıgen topuzu döndürerek ayarlayabilir veya 27 mm açık uçlu anahtar ile düzenleyebilirsiniz.
2. Altıgen topuz, sadece küçük ayak yüksekliği ayarlaması içindir. **25.4 mm fazla ayarlamayın.**
3. Üniteyi düzleştirirken, altıgen topuz ayağını gerekli yüksekliğe döndürürken ayağın bükülmesini veya dönmesini önlemek amacıyla ayak gövdesinin sağlam tutulması gerekir.

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.3 Fritözü Düz Hale Getirme (devamı)

#### Sabit Tekerlekler (Sadece)

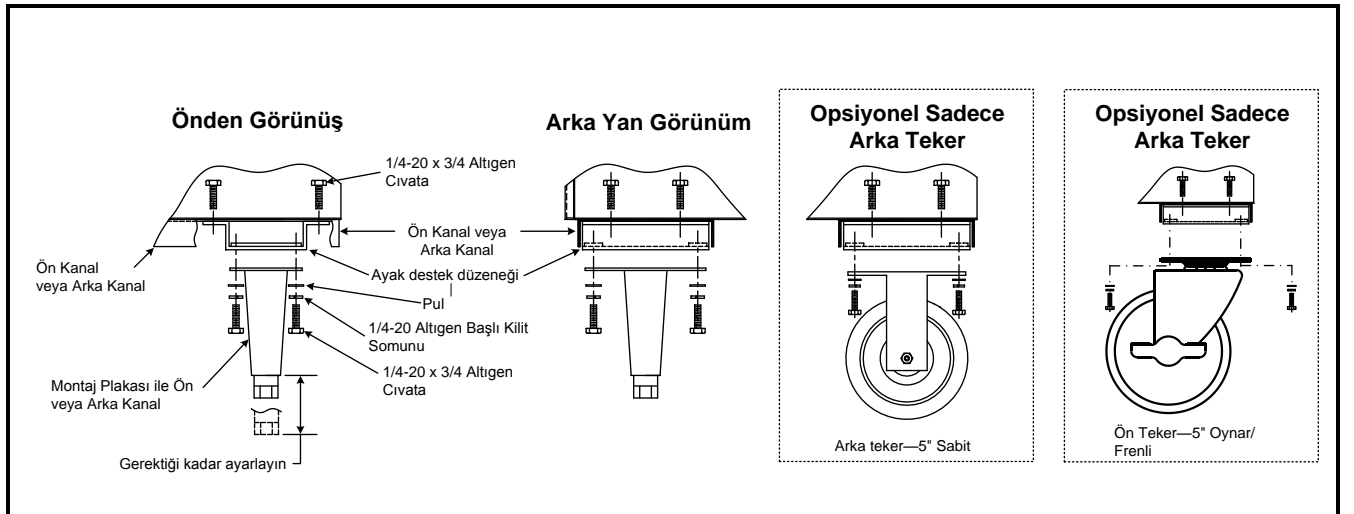
1. Sabit tekerlekleri, sadece fritöz arka kanalına kurun. Ayaklar, ön kanal üzerinde kurulmalıdır.
  2. Sabit tekerlekler için, herhangi bir düzey ayarı yoktur.
- B. Zemin düz değilse veya belli bir eğimi varsa, fritözü daha düz bir seviye platformuna yerleştirin.
- C. Fritöz taşındığında, 3.3, A-C Adımlarında verilen talimatları uygulayarak fritözü tekrar düzleştirin.
- D. Sıcak yağın sıçramasını neden olabilecek devrilmeyi önlemek için fritöz kurulduğunda sabitlemesi gerekir. Sabitleyiciler (duvar, taban) gibi hareket etmeyen bir objeye tutturulmuş kayış veya zincir olabilir, veya diğer şekilde kurulum. (fritözün duvar nişine kurulması, diğer cihazların meyilli duvara kurulması vb.)



**UYARI**  
Tekerleklerin güçlendirilmesi için, ünite oda sıcaklığında olmalı ve tekerlekleri takmadan önce yağlar tahliye edilmelidir.

#### E. Opsiyonel Döner Tekerleği Kurma:

1. Kilitlenmeyen tekerlekleri sadece ünitenin arka kısmına kurun.
2. Kilitlemeli tekerlekler ünitenin ön kısmına kurulmalıdır. Kilitlemeli tekerlekler fritözün güvenli çalışma için "kilitlenmesine" olanak verir.
3. Yukarıda adım 3.2, B 1-5'te verilen ayak kurulumları için aynı talimatları uygulayın.



Ayak ve Tekerlek (Opsiyonel) Montaj Kurulumu

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.3 Fritözü Düz Hale Getirme (devamı)

NOT: Kurulum tamamlandıktan sonra incelenerek bu talimatların yerine getirildiğinden emin olunmalıdır. Tesis içi denetçi ve/veya operatörün, cihazın bağlantılarla sabitleneceği konusunda bilgilendirilmesi gerekir. Bağlantıların (altını veya arkasını temizlemek, yerini değiştirmek amacıyla) fritözü taşımak için çıkarılması halinde, fritözün daha önce kurulan yerine getirildiğinden emin olun.

#### TEHLİKE

Bu fritöz, fritöz kapağının arkasında bulunan anma ve seri numara plakasında belirtilen gaz beslemesine **BAĞLANMALIDIR**.

#### UYARI

Gaz kokusu saptandığında, gaz kaynağı ana kapama vanasından **KAPATILMALIDIR**. Yerel gaz şirketi veya FAS ile sorunu düzeltmek için derhaliletişime geçilmelidir.

### 3.4 Gaz Bağlantıları

#### CE GEREKSİNİMLERİ

Super Marathon Serisi gazlı fritözler aşağıda belirtilen ülkeler ve gaz kategorileri için CE işaretleri almıştır:

ÜLKELER	KATEGORİLER	GAZ	BASINÇ (MBAR)
ALMANYA (DE)	II2ELL3B/P	G20/G25; G30/G31	20 50
	I3P	G31	50
AVUSTURYA (AT)	II2H3B/P	G20; G30/G31	20 50
BELÇİKA (BE)	I2E(R)B	G20/G25	20/25
	I3+	G30/G31	28-30/37
DANİMARKA (DK) FİNLANDIYA (FI) İSVEÇ (SE)	II2H3B/P	G20; G30/G31	20 30
İSPANYA (ES) YUNANİSTAN (GR) İTALYA (IT) İRLANDA (IE) PORTEKİZ (PT) BİRLEŞİK KRALLIK (GB)	II2H3+	G20; G30/G31	20 28-30/37
İSPANYA (ES)	II2H3P	G20; G31	20 37 AND 50
FRANSA (FR)	II2Esi3+	G20/G25; G30/G31	20/25 28-30/37
	II2Esi3P	G20/G25; G31	20/25 50
LÜKSEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20; G30/G31	20 50
HOLLANDA (NL)	II2L3P	G25; G31	25 50
	II2L3B/P	G25; G30/G31	25 30



## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

#### ULUSAL YASA GEREKSİNİMLERİ: CE BELGESİZ

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 cihaz, kapakta takılı olan anma plakasında belirtilen gaz türü kullanmak üzere üretilmiştir. “NAT” yazılı ekipmanı sadece doğal gaza bağlayınız ve “PRO” yazılı ekipmanı sadece Propan gaza bağlayınız.

**Sadece Avustralya:** Kurulum AS5601/AG601, yerel düzenleyici idare ve ilgili diğer kanuni gereksinimlere uygun şekilde olmalıdır.

#### UYARI

Gelen gaz basıncı ½ PSI (3.45 kPa/35 mbar) değerini geçerse, düşürücü bir regülatör gerekli olacaktır.

#### 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.

#### UYARI

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

#### TEHLİKE

Bu fritöz, fritöz kapağının arkasında bulunan anma ve seri numara plakasında belirtilen gaz beslemesine **BAĞLANMALIDIR**.

Gaz besleme (servis) hattı, fritöz giriş hattı ile aynı boyda veya daha büyük olmalıdır. Super Marathon Serisi gazlı fritözler 22 mm erkek giriş ile donatılmıştır. Gaz besleme hattı, gaz kaynağına bağlı tüm gazla çalışan ekipmanları besleyecek boyutta olmalıdır. Minimum besleme hattı gereksinimleri için, yerel gaz şirketlerine veya tedarikçilerine veya yerel yüklenicinize danışın.

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

#### Besleme Hattı Teknik Özellikleri

Gaz kaynağı giriş hattının çapı minimum 40 mm olmalıdır.

Gaz besleme hattı, ana gaz kaynağına bağlı toplam fritöz sayısına bağlı olarak aşağıdaki çizelgeye göre boyutlandırılmalıdır.

Tavsiye Edilen Gaz Bağlantı Hattı Boyutları			
Gaz Tipleri	Fritözlerin Sayısı		
	1	2 - 3	4 veya 5 (*)
Doğal Gaz	20 mm	25 mm	32 mm
Propan Gazı	15 mm	20 mm	25 mm

(\*) 6 metre'yi aşan dört veya beş fritöz içeren sistemlerde, 32 mm sabit gaz bağlantısı olması gerekir. Altı veya daha fazla fritöz içeren sistemlerde bağlantı hattı özellikleri için fabrikayla temasa geçin.

#### 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.

#### Sabit Bağlantılar

Tesisatçı tarafından verilen emme borularını görsel olarak kontrol edin ve servis hattına takmadan önce metal partiküllerini veya diğer yabancı maddeleri yivlerden temizleyin. Emme borularından yabancı maddeler temizlenemezse, gaz basıncı uygulandığında delikler tıkanacaktır. Gaz boru tesisatında geçirme malzemesi kullanıldığında, sadece az miktarda ve erkek parçalar üzerinde kullanın. LP gazlarının kimyasal tepkimelerinden etkilenmeyen bir boru somun macunu kullanın. İlk iki boru dişine geçirme malzemesi UYGULAMAYIN. Bu şekilde yaptığınızda, brülör delikleri ve kontrol vanası tıkanabilir.

#### Manüel Kapama Vanası

Gaz servis tedarikçisi tarafından verilen bu vana, gaz akışında fritözlerin önünde gaz servis hattında herhangi bir acil durumda hızlıca erişilebileceği bir konumda kurulmalıdır.

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

### BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

#### 3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

##### Gaz Basıncını Düzenleme

Fritöz ve kapama vanası sisteminin basınç testi sırasında gaz besleme boru sisteminden kesilmelidir.

Harici gaz regülatörleri normalde bu fritözde gerekmez. Emniyet kontrol vanası, fritözü basınç dalgalanmalarına karşı korur. Gelen basınç ½ PSI (3,45 kPa/35 mbar) değerini geçerse, **düşürücü bir regülatör gerekli olur.**

#### TEHLİKE

**Giriş gaz kaynağındaki basıncı test ederken test basıncı ½” PSI [3,45 kPa/35 mbar (14 inç W.C.) veya daha yüksek olursa fritöz gaz tüplerine ve gaz vanalarına zarar vermemek için fritöz ile gaz boruları arasındaki bağlantıyı kesin.**

A. Manifold Basıncı: Bir servis teknisyeni manifold basıncını manometre ile kontrol etmelidir.

1. Manifold gaz basıncı için anma plakasını kontrol edin. Doğal gaz üniteleri normalde 4 inç W.C (SU SÜTUNU) gerektirir. (10 mbar) ve propan üniteleri normalde 11 inç W.C (SU SÜTUNU) gerektirir. (27 mbar) gaz basıncı.
2. Gaz akış yönünü belirten ve regülatör gövdesi alt kısmına işlenmiş ok yönünün fritözlere doğru olduğunu teyit edin. Hava tahliye kapağı regülatörün parçasıdır ve çıkarılmaması gerekir.
3. Gaz basınç regülatöründen gelen havalandırma hattı kullanıldığında, yerel kanunlara uygun olarak kurulmalı, yerel kanunların olmaması halinde, uygun ulusal veya Avrupa Topluluğu (CE) standartlarına uygun olarak kurulmalıdır.

#### UYARI

**Yeni bağlantı yaparken, potansiyel olarak tehlikeli gaz sızıntılarını bulmak için seyreltilmiş sabunlu solüsyon kullanın.**

B. Regülatörler: Gaz regülatörleri sahada ayarlanabilir, bununla birlikte regülatörün ayarı bozulmadıkça veya ciddi basınç farklılıkları gözlenmedikçe herhangi bir ayar yapılmamalıdır.

C. Regülatörler üzerinde, sadece ehliyetli servis personeli ayarlama yapmalıdır.

D. Delikler: Fritöz, her türlü gaz üzerinde çalışacak şekilde yapılandırılabilir. Doğru gaz vanası, uygun brülör deliği ve pilot brülörü fabrikada takılmıştır. Vanalar sahada ayarlanabilse de, sadece yetkili servis personeli uygun test ekipmanı ile ayarlamalar yapmalıdır.

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

### BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

#### 3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

1. YALNIZA CE: Aşağıdaki renk kodları her fritöz ve ilgili bileşenleri için kullanılacak gaz tiplerini belirtir.

Gaz Tipi	CE Renk Kodu
Doğal	Mavi
Propan	Kırmızı

#### E. Esnek Kaplin, Konnektör ve Tekerlekler:

1. Fritözün esnek kaplinler ve/veya çabuk açılır bağlantılar ile donatılması halinde, tesisatçının ile uyumlu olarak en az 22 mm NPT (uygun sünmez eklentilerle birlikte) ağır hizmete uygun sertifikalı yerel kanunlara, yerel kanunların olmaması halinde, ilgili ulusal veya Avrupa Topluluğu (CE) standartlarına uygun ticari esnek konnektör kullanılmalıdır. Çabuk bağlantı kesme cihazları yerel kanunlara, yerel kanunların olmaması halinde, ilgili ulusal veya Avrupa Topluluğu (CE) standartlarına uygun olmalıdır.
2. Tekerlekli cihazlar için, kurulum işlemi yerel kanunlara, yerel kanunların olmaması halinde, ilgili ulusal veya Avrupa Topluluğu (CE) standartlarına uygun bağlantı elemanları ile yapılmalıdır.
3. Hiçbir koşulda, konnektör ve çabuk açılır bağlantılı cihaz veya ilgili boru tesisatı fritöz hareketini sınırlamak için kullanılmamalıdır. Cihazın sabitlendiği yerden oynamasını engellemek için cihaz arkasında sabitleme dirseği bulunmaktadır.

#### UYARI

**Fritöz devrilmeye karşı sabitlenmişse, aksesuarları fritöze takmayın. Fiziksel yaralanma ortaya çıkabilir.**

4. Fritözün hareketini sınırlamak için sabitlemeler, kullanılması gereken esnek kaplinlerden veya bağlantılardan bağımsızdır. Tespit elemanlarının takılması amacıyla, klipsler fritözün arka panelinde yer almaktadır.
5. Tespit elemanının bağlantısını kesmek gerekiyorsa, fritöz ilk kurulu konumuna getirildikten sonra yeniden bağlantısının yapılması gerekir.

- F. Bağlantı işleminden sonra, pilotun hızlıca ve düzgünce yanmasını sağlamak için gaz hattını tahliye edin.

#### UYARI

**Gerekmesi durumunda, yetkili personel uyarılma, değiştirme veya gaz dönüşüm işlemleri GERÇEKLEŞTİRMELİDİR. Kalifiye personelinin kullanılmaması Dean garantisini geçersiz kılar.**

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.5 Ayarlamalar/Farklı Gazlara Adaptasyon

- A. Cihazların doğru şekilde çalışması, operatörün Bölüm 3.6'daki gaz girişleri ve basınç ayarlamalarını incelemesini gerektirir.
- B. Super Marathon Serisi gazlı fritözler, anma plakasında belirtilen gaz türü ve basıncını kullanmak üzere üretilmiştir. Gazı değiştirirken, **uyarlama işlemi yetkili personel tarafından yapılmalıdır.** Kalifiye personelinin kullanılmaması Dean garantisini geçersiz kılar.

#### TEHLİKE

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

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

Bu cihazın bir gaz türünden diğerine dönüşümü bu kılavuzda, Bölüm 1.5'de tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.6 Gaz Girişleri

#### SADECE CE BELGELİ ÜNİTELER:

A. Nominal Isı Girişi (Qn), Gaz Tipi, Delik Boyutu, Parça Numarası ve Miktarı/Renkleri aşağıdaki tabloda listelenmiştir.

MODEL	NOMİNAL ISI GİRİŞİ- Qn (kW)	Gaz Tipi	DELİK BOYUTU (MM)	DELİK PARÇA NO.	DELİK MİKTAR/RENK
SM 80 GM	37,5	G20	2,40	810-2060	5/MAVİ
		G25	2,40	810-2060	5/MAVİ
		G31	1,51	810-2059	5/KIRMIZI
SM 60 GM	37,5	G20	2,40	810-2060	5/MAVİ
		G25	2,40	810-2060	5/MAVİ
		G31	1,51	810-2059	5/KIRMIZI
SM 50 GM	30	G20	2,40	810-2060	4/MAVİ
		G25	2,40	810-2060	4/MAVİ
		G31	1,51	810-2059	4/KIRMIZI
SM 35 GM SM 40 GM	26	G20	2,40	810-2060	3/MAVİ
		G25	2,40	810-2060	3/MAVİ
		G31	1,51	810-2059	3/KIRMIZI
SM 20 GM	15	G20	2,40	810-2060	2/MAVİ
		G25	2,40	810-2060	2/MAVİ
		G31	1,51	810-2059	2/KIRMIZI

B. Farklı gazlar için ayarlamalar şöyledir:

MODEL*	DELİK BOYUTU (MM)	GAZ TİPİ	MANIFOLD GAZ BASINCI**		BRÜLÖR İŞARETİ	PİLOT İŞARETİ
			MBAR	INCH W.C.		
SM 80 GM	2,40	G20 G25 G31 G25(1)	10,0	4,0	Mavi	26N
	2,40		15,0	6,0	Mavi	26N
	1,51		27,0	10,8	Kırmızı	16LP
	2,40(1)		10,0(1)	4,0(1)	Mavi	26N
SM 60 GM	2,40	G20	12,0	4,8	Mavi	26N
	2,40	G25	17,5	7,0	Mavi	26N
	1,51	G31	22,0	8,8	Kırmızı	16LP
SM 50 GM	2,40	G20	12,0	4,8	Mavi	26N
	2,40	G25	17,5	7,0	Mavi	26N
	1,51	G31	22,0	8,8	Kırmızı	16LP
SM 35 GM SM 40 GM	2,40	G20	12,0	4,8	Mavi	26N
	2,40	G25	17,5	7,0	Mavi	26N
	1,51	G31	22,0	8,8	Kırmızı	16LP
SM 20 GM	2,40	G20	12,0	4,8	Mavi	26N
	2,40	G25	17,5	7,0	Mavi	26N
	1,51	G31	22,0	8,8	Kırmızı	16LP

\*SM Öneklili - Super Marathon Serisi  
\*\*Dış elektrik kaynağına ihtiyaç duymayan GM ek-gaz milivolt sistemi.  
(1) Sadece Hollanda(NL).

**NOT:** Çıkış gaz basıncı yukarıda belirtilen gereksinimler dahilinde cihaz çalışmaya başladıktan 5-10 dakika sonra tam olarak ayarlanmalıdır.

\*\* Kontroller ve ayarlamalar için Sayfa 3-13 'deki gaz vanası şekillerine bakın. (Pilot Alev Ayarlama: Pilot ayar vidasını istenilen alev hacmine ulaşana kadar saat yönüne/saat yönünün tersine doğru çevirin).

**SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER**  
**BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI**

### 3.6 Gaz Bağlantıları (devam)

#### YALNIZCA CE-BELGESİZ:

A. Nominal Isı Girişi (Qn), Gaz Tipi, Delik Boyutu 610 metre veya daha düşük rakımlarda çalışan fritöz için uygulanabilir, Parça Numarası ve Miktarı aşağıdaki tabloda listelenmiştir:

MODEL	NOMINAL ISI GİRİŞİ- Qn (BTU)	GAZ TİPİ	DELİK BOYUTU (MM)	DELİK PARÇA NO.	DELİK MİKTAR
SM 80 GM	165	NAT	2.58(#38)	810-2062	5
		LP	1.61(#52)	810-2063	5
SM 60 GM	150	NAT	2.53(#39)	810-2048	5
		LP	1.51(#53)	810-2059	5
SM 50 GM	120	NAT	2.53(#39)	810-2048	4
		LP	1.51(#53)	810-2059	4
SM 35 GM	105	NAT	2.80(#35)	810-2040	3
SM 40 GM		LP	1.70(#51)	810-2064	3
SM 20 GM	50	NAT	2.18(#44)	810-2050	2
		LP	1.40(#54)	810-0710	2

B. Farklı gazlar için ayarlamalar şöyledir:

Gaz Ayarlamaları		
Gaz Tipi	Doğal	LP
Gelen Gaz Besleme Basıncı*	6"-14" W.C. (SU SÜTÜNÜ) (15-35 mbars)	12"-14" W.C. (SU SÜTÜNÜ) (30-35 mbars)
Delik Çapı	Yukarıdaki Tabloya Bakın.	Yukarıdaki Tabloya Bakın.
Brülör İşareti	Hiçbiri	Hiçbiri
Pilot İşareti	26N	16LP
Manifold Gaz Basıncı [Inç W.C. (mbar)]*	4"-14" W.C. (SU SÜTÜNÜ) (10 mbars)	11"-14" W.C. (SU SÜTÜNÜ) (27.5 mbars)

**NOT:** Çıkış gaz basıncı yukarıda belirtilen gereksinimler dahilinde cihaz çalışmaya başladıktan 5-10 dakika sonra tam olarak ayarlanmalıdır.

\* Kontroller ve ayarlamalar için Sayfa 3-14 'deki gaz vanası şekillerine bakın. (Pilot Alev Ayarlama: Pilot ayar vidasını istenilen alev hacmine ulaşana kadar saat yönüne/saat yönünün tersine doğru çevirin).

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.7 Gaz Dönüşüm İşlemleri

#### TEHLİKE

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

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

Bu cihazın bir gaz türünden diğerine dönüşümü bu kılavuzda, Bölüm 1.5’de tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

#### SADECE CE BELGELİ UNİTELER:

Aşağıdaki dönüşümleri gerçekleştirirken sayfa 3-13’ deki gaz vanası çizimi ve gaz vanası ve brülör ve delik konumlarına bakın.

G20 'den G25 gazına dönüştürürken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır:

- ◆ Ekipman değişimi gerekmez.
- ◆ Gaz vanası “ayar vidasını” döndürerek tablo 3-10 listelenen değerlere uygun şekilde delik gaz basıncını ayarlayın.
- ◆ Ayarlamadan sonra, ayar vidası kapağını değiştirin.

G20 'den (veya G25) gazında G31 propana (veya tersi) dönüştürürken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır:

- ◆ Brülör delikleri ve pilot deliği **DEĞİŞTİRİLMELİDİR**.
- ◆ Gaz vanası ayar vidasını döndürerek tablo 3-10 listelenen değerlere uygun şekilde delik gaz basıncını ayarlayın.
- ◆ Ayarlamadan sonra, ayar vidası kapağını değiştirin.
- ◆ Dönüşüm kiti ile birlikte yeni kategori plakasına takın. Eğer kategori plakası dahil edilmemişse edinmek için yerel FYSM ile temasa geçin.

G20 (20 mbar) 'den G25 (25 mbar) 'e veya tersi dönüştürürken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır:

- ◆ Pilot ayarlamalarını kontrol edin ve gerekiyorsa ayarlayın.
- ◆ Diğer ayarlamalar gerekli değildir.



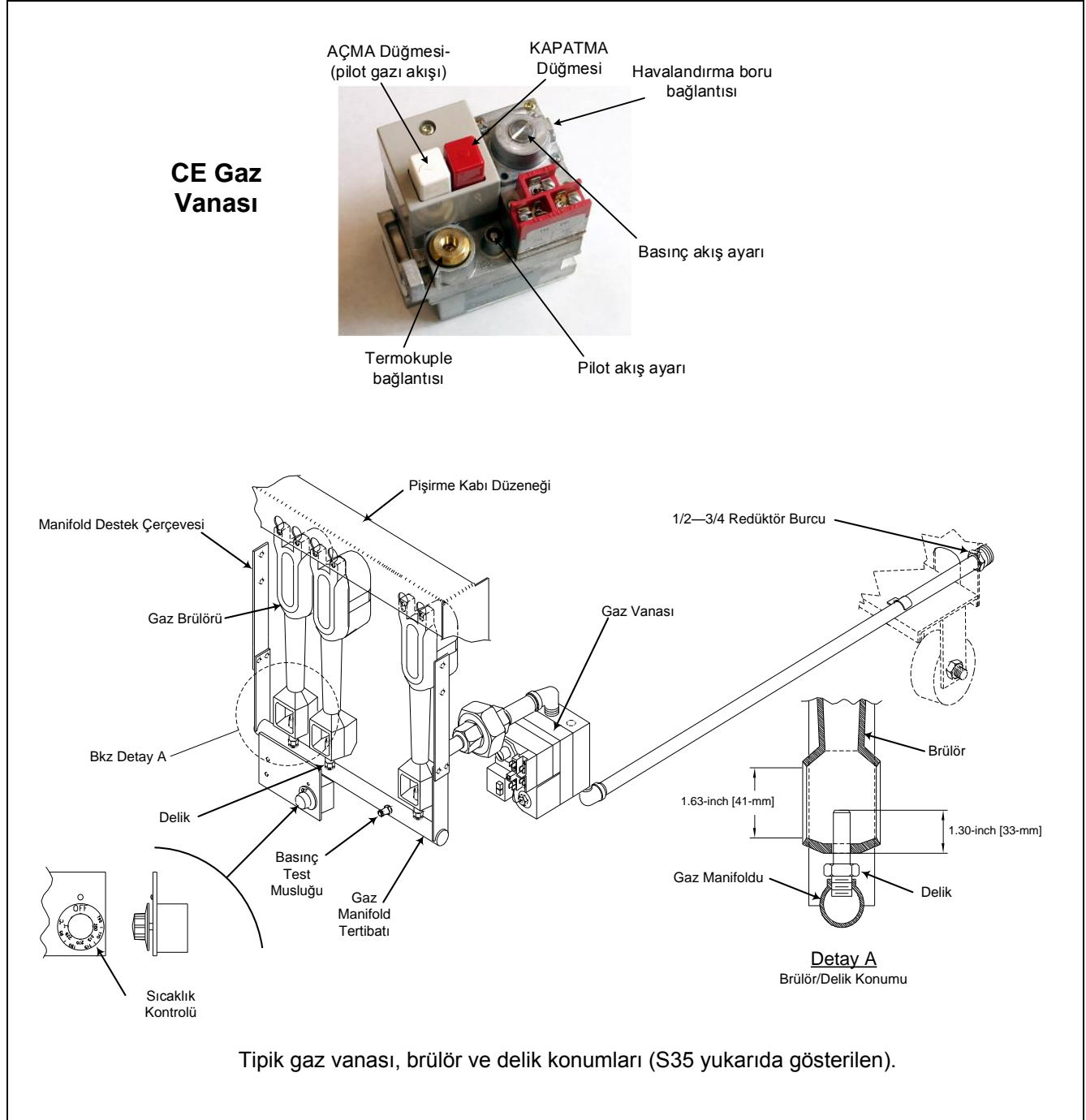
# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.7 Gaz Dönüşüm İşlemleri (devamı)

Bir gaz ailesinden diğerine dönüşüm (yani doğal gazdan propana) özel bileşen gerektirir. Bölüm 3.8 'deki Gaz Dönüşüm Bileşenleri çapraz referansı kullanarak gerekli bileşenleri edinin.

**Dönüşümler sadece fabrika yetkili kalifiye personel tarafından yürütülmelidir.**



## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.7 Gaz Dönüşüm İşlemleri (devamı)

#### SADECE CE BELGESİZ UNİTELER:

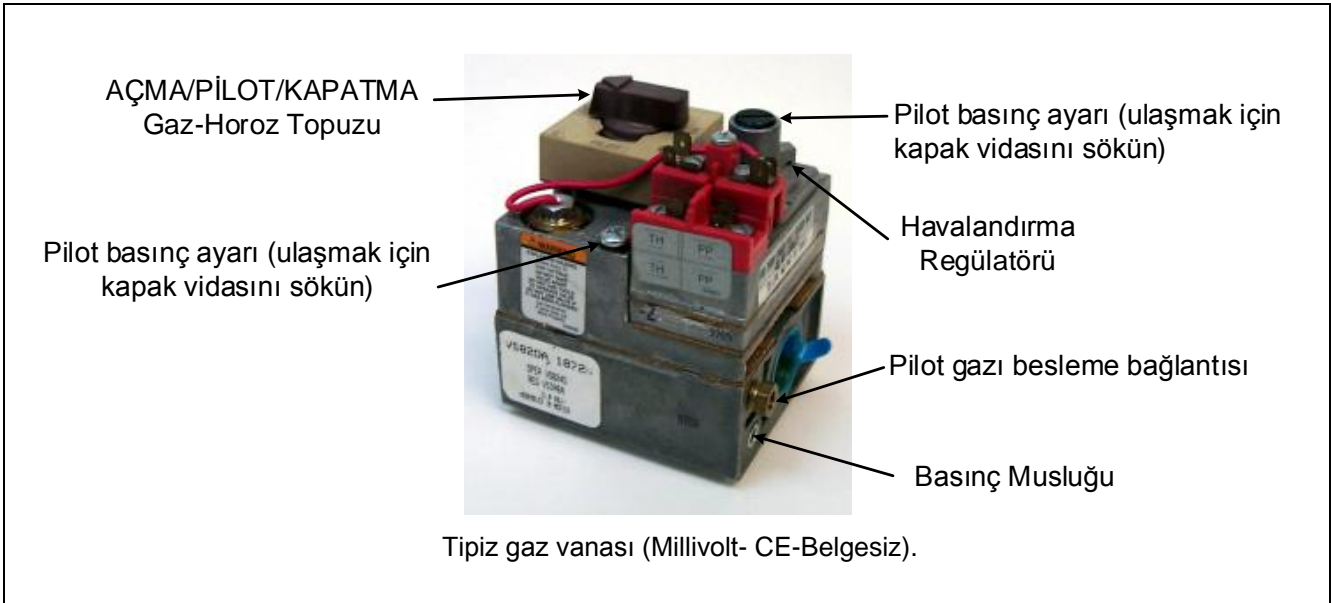
Aşağıdaki dönüşümleri gerçekleştirirken aşağıdaki gaz vanası çizimine ve sayfa 3-15' deki gaz vanası, brülör ve delik konumlarına bakın.

Doğal gazdan propana (veya tersi) dönüştürürken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır:

- ◆ Brülör delikleri ve pilot deliği **DEĞİŞTİRİLMELİDİR** (gerekli bileşen parça numaraları için sayfa 3-11 'e bakın).
- ◆ Gaz vanası ayar vidasını çevirerek delik gaz basıncını ayarların.(Gaz tipleri ve basınçları için sayfa 3-11'e bakın).
- ◆ Ayarlamadan sonra, ayar vidası kapağını değiştirin.
- ◆ Dönüşüm kiti ile birlikte verilen etiketi dönüşümün yapıldığını göstermek amacıyla mevcut kategori plakasının yanına yapıştırın. Mevcut kategori plakasından daha önce kullanılan gazla ilgili tüm referansları sökün.

Bir gaz ailesinden diğerine dönüşüm (yani doğal gazdan propana) özel bileşen gerektirir. Sayfa 3-11 'de ki tabloları kullanarak gerekli bileşenleri edinin.

**Dönüşümler sadece fabrika yetkili kalifiye personel tarafından yürütülmelidir.**



## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

### 3.8 Gaz Dönüşüm Bileşenleri

Doğal gazdan propana dönüşüm için (ve tersi) aşağıdaki bileşenleri kullanın. Dönüşüm için gerekli delik miktarları için bölüm 3.6 'ya bakın.

Doğal gazdan Propana Bileşenler		Propandan Doğal gaza Bileşenler	
REF	AÇIKLAMA	REF	AÇIKLAMA
810-2400	Pilot deliği (16LP)	810-0811	Pilot deliği (26N)
Brülör deliği* (Sayfa 3-10 – 3-11 'deki tablolara bakın)		Brülör deliği* (Sayfa 3-10 – 3-11 'deki tabloya bakın)	
Yeni Kategori Plakası	<b>Dönüşüm sırasında fabrikayı arayın. PN 802- 2144</b>	Yeni Kategori Plakası	<b>Dönüşüm sırasında fabrikayı arayın. PN 802- 2144</b>
* 610 metre veya daha düşük rakımlarda çalışan fritözler için brülör delikleri sayfa 3-10 – 3-11 'de listelenmiştir. 610 metre 'den daha büyük rakımlarda doğru delik boyutu için fabrikayla temasa geçin.			

### 3.9 Elektrik Bağlantıları

Dahili filtreleme bulunmayan fritözler elektrik bağlantısı gerektirmez. Dahili filtreleme sistemine sahip fritözler kurulduğunda, yerel yasalara göre veya yerel yasalar yok ise uygun ulusal standartlara göre elektriksel olarak topraklanmalıdır.

#### UYARI

**Dahili filtreleme sistemine sahip fritözler, elektrik çarpmalarına karşı korunmak için üç uçlu bir (topraklama) fişi ile donatılmıştır. Düzgün şekilde topraklanmış üç uçlu bir prize doğrudan takılmalıdır. BU FİŞ ÜZERİNDEKİ TOPRAKLAMA DİŞİNİ KESMEYİN, ÇIKARMAYIN VEYA BİR ŞEKİLDE İPTAL ETMEYİN.**

Dahili filtreleme sistemine sahip fritözler için: Kategori plakası ve kablo şeması ön kapı panelinin içindedir. Dahili Filtreli sistemler 120VAC tek faz 60-Hertz sistemiyle (Yerel), veya 230VAC tek faz 50-Hertz sistemiyle (Uluslararası/CE) ile donatılmıştır. Bu fişteki topraklama dişini güç kaynağından kesmeyin veya sökmeyin.

#### TEHLİKE

**Bu cihazın çalışması elektriksel güç gerektirir (sadece dahili filtreleme sistemlerinde). Uzun süreli elektrik kesintisi olması durumunda gaz kontrol vanasını OFF (KAPALI) konumuna alın. Elektrik kesintisi esnasında bu cihazı çalıştırmayın.**

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 4: FRİTÖZ ÇALIŞMALARI

### 4.1 İlk Başlatma

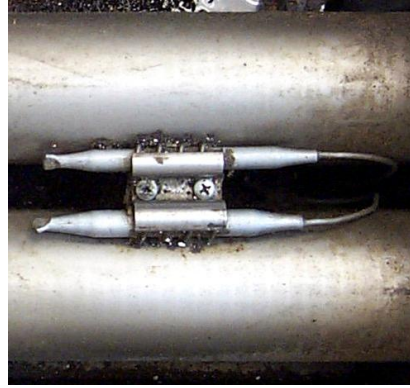
#### ⚠ İKAZ

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

**Temizleme:** Üretim süreci sonrasındaki yağ ile hafifçe kaplanmış. kalan görünür kir, yağ, gres vs. kalıntılarını temizlemek için yeni üniteler solvent ile silinip temizlenir. Gıda hazırlığından önce, film kalıntılarını ve toz veya kirleri gidermek için, sıcak ve sabunlu suyla iyice yıkayın sonra iyice durulayıp kurulayın. Ayrıca, üniteyle birlikte sevk edilen aksesuarları yıkayın. Tahliye vanasını tamamen kapatın ve ısıtma borularını kaplayan kırıntı eleğini çıkarın. Termostatın ve üst sınır kontrol algılama lambasının kızartma kabına sıkıca vidalandığından emin olun.



Tipik kızartma kabı boşaltma kabı vanası (gösterilen SM40)



Tipik üst sınır/sensör probu konumu ve montaj teçhizatı.

#### ⚠ İKAZ

Kızartma sepetlerini veya diğer kapları fritözün birleştirme şeridine vurmayın. Bu şerit kızartma kapları arasındaki birleşme yerinin sızıntı yapmaması 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.

#### ⚠ TEHLİKE

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

#### ⚠ İKAZ

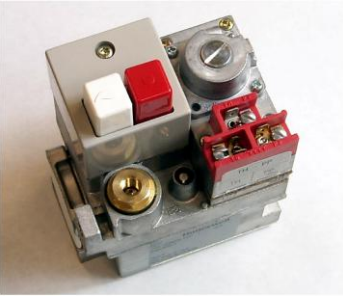
Ocağın ateşlenmesini veya performansını kontrol ederken brülörlere çok fazla yaklaşmayın. Zayıf ateşleme alevin geri dönmesine neden olabilir, yüz ve vücutta yanık riskini artırır.

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 4: FRİTÖZ ÇALIŞMALARI

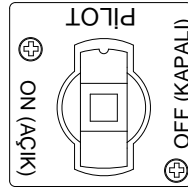
### 4.1.1 Pilot Tutuşturma Prosedürleri – Sadece Ayaklı Pilot

İlk Pilot Tutuşturma: Bütün Dean fritözleri, fabrikadan ayrılmadan önce deniz seviyesinde test edilmiş, ayarlanmış ve kalibre edilmiştir. Kurulumda pilotun düzgün çalışmasını sağlamak amacıyla yerel koşulları sağlamak, düşük gaz basıncını, rakım farkını, gaz özelliklerinin değişmesini ayarlamak gerekebilir. Kötü nakliye veya taşıma sırasındaki sarsıntılar sonucu oluşabilecek muhtemel problemleri düzeltmek için ayarlamalar kalifiye servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir. Bu ayarlamalar müşteri ve/veya yetkili satıcı sorumluluğundadır ve Dean garantisini kapsamaz.

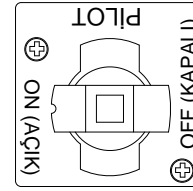
Fritöz arka alttaki giriş borusu pilot emniyet kontrol vanasına, ve sonra pilot ve ana ocağa gaz sağlar. Pilot kızartma kabı altında, kabin merkezinde yukarı kısma yerleştirilmiştir.



Honeywell CE Belgeli Gaz Vanası



PİLOT Konumu



ON (AÇIK) Konumu

CE Belgesiz Gaz Vanası

**Pilotu tutuşturmadan veya tekrar tutuşturmadan önce aşağıdaki adımları sırasıyla gerçekleştirin:**

1. Çalışan termostatı “OFF” (KAPALI) konuma getirin.
2. **CE Belgeli üniteler için:** Kapatmak için emniyet gaz vanasındaki Pilot off (kapalı) düğmesine (kırmızı) basarak kapatın.  
**CE Belgesiz üniteler için:** Bastırın ve gaz vanası düğmesini OFF (KAPALI) konumuna getirin.
3. Toplanmış gazın dağılması için en az 5 dakika bekleyin.

**NOT:** Kızartma kabını yağ veya suyla doldurmadan önce üst sınır termostat/sıcaklık prob konumlarını kontrol edin. Bağlantı donanımının eksiksiz ve lambaların doğru şekilde takıldığından emin olun.

4. Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar yağ veya su ile doldurun. Brülörler devreye alınmadan önce ısıtma borularının sıvıyla kaplandığından emin olun.
5. Gelen servis hattında, manuel kapatma vanasını açın. **CE Belgesiz üniteler için:** Gaz vanasını pilot konumuna getirin.

**Eğer fritöz basınçlı ateşleyici ile donatılmışsa, adım 7'ye gidin.**

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 4: FRİTÖZ ÇALIŞMALARI

### 4.1.1 Pilot tutuşturma prosedürleri – Sadece Ayaklı Pilot (devamı)

- CE Belgeli üniteler için:** Bir kibritle veya ince uçlu bir mumu pilot brülör başlığına tutun. Gaz vanası üzerindeki beyaz pilot lamba düğmesini basın ve pilot alevi sabit kalana kadar yaklaşık 45-60 saniye basılı tutun.  
**CE Belgesiz üniteler için:** Düğmeyi itin ve tutun ve bir kibritle veya ince uçlu bir mumu pilot brülör başlığına tutun. Yaklaşık 60 saniye boyunca pilotta alev görününceye kadar düğmeye basılı tutun. Düğmeyi bırakın. Pilot yanmaya devam eder.
- Eğer fritöz basınçlı ateşleyici ile donatılmışsa, beyaz pilot lamba düğmesini basılı tutun ve pilot ışığı yanana kadar basınçlı ateşleyici düğmesine tekrar basın. Yaklaşık 45 -60 saniye sonra beyaz düğmeyi bırakın.
- Pilot yanmazsa, beyaz pilot lamba düğmesini basılı tutun ve serbest bırakmadan önce düğmeye daha uzun basarak pilotu yeniden yakın, Sıkışmış hava, sabit gaz akışı olana kadar pilotun birkaç kez yeniden açılmasını gerektirebilir.
- Pilot yanmaya devam ettiğinde, beyaz pilot lamba düğmesini bırakın.

### 4.2 Kaynatma Pfosedürü



#### TEHLİKE

Kaynama işlemi esnasında fritözü asla terketmeyin. Karışımın kaynaması durumunda termostatı derhal kapatın ve işleme geri dönmeden önce birkaç dakika karışımın soğumasını bekleyin.



#### İKAZ

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.

Temizleme sıvısını fritöz içine dökün ve fritözün arkasında işaretli olan YAĞ SEVİYESİ noktasının üzerine kadar su ekleyin.

Termostatı suyun kaynama sıcaklığının biraz üzerine, 107°C 'ye ayarlayın.

- Ana ocak ateşlenecektir.
- Çözelti kaynama noktasına yakınken, sıcaklık denetleyiciyi 93°C 'ye ayarlayın.
- Su kaynamaya başlar başlamaz brülörler kapanmalı.

### 4.2 Kaynatma Prosedürü devamı.

- Brülörler kaynama çözeltisini ağır ağır kaynayanaya kadar ısıtacaktır. Çözeltiyi yaklaşık 45 dakika boyunca ağır ağır kaynatın. Koruyucu eldiven giyerek, L şekilli teflon fırça yardımı ile sıcaklık sensörlerine ve üst-limit termostatına zarar vermemeye özen göstererek kızartma kabı ve tüplerin yüzeylerini fırçalayın.

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 4: FRİTÖZ ÇALIŞMALARI

- E. kaynatma işlemi su seviyesinin OIL LEVEL (YAĞ SEVİYESİ) noktasının üzerinden aşağıya inmesine izin vermeyin.

### İKAZ

**Suyun veya kaynatma solüsyonunun filtre kabına veya filtre sistemine dolmasına izin VERİLMEYELİDİR (uygulanabildiği yerde). Suyun sisteme girmesine izin verilirse düzeltilemez hasara yol açar.**

- F. Kaynatma işlemi tamamlandıktan sonra termostat kadranını “OFF” (KAPALI) konuma getirin ve kızartma kabından çözeltiyi boşaltın. Suyu/kaynatma çözeltisini toplamak için kızartma kabı içeriğinin tamamını alabilecek ve güvenle tutacak büyüklükte metal bir kabı boşaltma çıkışına yerleştirin.
- G. Filtreleme ile donatılmış Üniteler: Suyun veya kaynatma çözeltisinin filtre tavasına boşalmasına izin vermeyin. Filtre pompası su ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır ve tamir edilemez hasar meydana gelir.
- H. Tahliyeyi kapatın, yeni su ekleyin (kaynatma çözeltisi olmadan) ve kızartma kabının tüm yüzeylerini yıkayın. Tekrar tahliye edin.
- I. Herhangi bir kaynama artığını nötralize etmek için kızartma kabını temiz su ve sirke ile tekrar doldurun. Kızartma kabının tüm yüzeylerini yıkayın. Tamamen boşaltın ve kızartma kabının tüm yüzeylerini su kalmayacak şekilde silin.

### TEHLİKE

**Kızartma kabını yağ ile doldurmadan önce tüm su damlalarını kurulayın. Aksi takdirde yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında sıcak sıvı sıçrayabilir ve yakındaki personelin yaralanmasına neden olabilir.**

**NOT:** Kaynatma işleminin her yağ değiştirme işleminde yapılması tavsiye edilir.

### TEHLİKE

**Fritöz çalışırken duman borusu çıkışı alanı yakınına doğrudan gitmeyin.**

**Fritöz sıcak yağ ile dolu vaziyette çalışırken her zaman yağ geçirmez, izole edilmiş eldiven giyin.**

**Kızartma kabındaki yağı her zaman, tamamını alacak büyüklükte ve güvenle tutacak şekilde metal bir kaba boşaltın.**

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 4: FRİTÖZ ÇALIŞMALARI

### 4.3 Son Hazırlık



**İKAZ**

**ASLA** bütün katı yağları ısıtıcı borularının üzerine yerleştirmeyin. Böyle yapılması ısıtma borularına ve kızartma kabına zarar verecektir ve garantiyi geçersiz kılar.

#### 4.3.1 Fritözün Yağ veya Katı Yağla Doldurulması

- Sıvılaştırılmış yağ veya kızartma yağı kullanırken fritözü, fritöz tenceresinin arkasında yazılmış alt YAĞ DÜZEYİ çizgisine kadar doldurun.
- Katı yağ kullanırken, küçük parçalara bölün ve borular etrafında boşluk kalmayacak şekilde ısıtma borularının altına, arasına ve üstüne yerleştirin. Algılama lambalarıyla oynamayın ve bükmeyin
- Katı yağ boruların etrafına yerleştirildikten sonra, brülörleri 10 saniye “ON” (AÇIN), 1 dakika “OFF” (KAPATIN), vs., katı yağ eriyinceye kadar. Eritme işlemi sırasında katı yağdan duman çıktığını görürseniz, brülörlerin “ON” (AÇIK) kalma süresini kısaltın ve “OFF” (KAPALI) kalma süresini uzatın. Duman katı yağın muhtemelen yandığını gösterir, bu durum yağın kullanım ömrünü azaltacaktır.
- Çalışmaya başlamadan önce, çalışma termostatını muhtemel çalışma sıcaklığına getirin, sıcaklığın sabitlenmesini bekleyin ve yüksek kalite daldırma termostatu ile kontrol edin.

**Filtreleme talimatları ve problem çözümü için kullanma kılavuzuna veya filtreleme ekipmanı ile birlikte verilen talimatlara bakın.**

#### 4.3.2 Katı Yağ/Yağ Ömrü Uzatma

Çoğu pişirme işlemi için 177°C önerilen sıcaklık olmakla birlikte, fritözünüzü en düşük sıcaklığa ayarlayın; yüksek kalitede son ürün ortaya çıkar. Bu katı yağ için maksimum kullanım ömrü sağlar.

Fritöz kullanımda değilken, termostatu, pişirme sırasında kullanılanıdan daha düşük sıcaklığa ayarlayın. Az miktar olan yiyecekler düşük sıcaklıklarda pişebilir. Pişirilen farklı yiyeceklerin en uygun yükleme durumları ve pişirme sıcaklıklarını hesaplama için deneme.



# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRITÖZLER

## BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

### 5.1 Genel Bilgi

#### TEHLİKE

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

Herhangi bir ekipman iyi korunur ve temiz tutulursa daha iyi çalışır ve daha uzun ömürlü olur. Pişirme ekipmanında buna dahildir. Super Marathon Serisi gazlı fritözler günlük işleyiş sırasında temiz tutulmalı her günün sonunda iyice temizlenmelidir. Tavsiye edilen günlük, haftalık ve periyodik önleyici bakımlar aşağıdadır.

#### 5.1.1 Günlük

#### İKAZ

**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 yüzeyleri temizleyin. Paslanmaz çelik üzerinde temizleyiciler, bulaşık teli veya aşındırıcı malzemeler kullanmayın.
- Gerekli ise kızartma yağını filtreleyin ve değiştirin. Ağır kullanımda yağ daha sık filtre edilmelidir.

#### 5.1.2 Haftalık

- Kızartma kabındaki yağı, tamamını alacak büyüklükte ve güvenle tutacak şekilde atılmak üzere metal bir kaba boşaltın. Cam veya plastik kap kullanmayın.
- Kızartma kabını bölüm 4-2'de anlatılan kaynatma prosedürlerini izleyerek temizleyin.

#### İKAZ

**Suyun kaynatarak bitmesine asla izin vermeyin ve ısıtma borularının o şekilde bırakmayın. Kızartma kabında hasar meydana gelecektir.**

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRITÖZLER

### BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

#### 5.1.3 Periyodik/Yıllık

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

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

- Fritöz kabininin iç- dış- ön ve arka kısımlarında aşırı yağ birikimi olup olmadığını ve/veya yağın başka yere gidip gitmediğini kontrol edin. Ocakların ve ilgili bileşenlerin (yani gaz vanaları, pilot tertibatları, basınç 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-limitli problemlerin uygun şekilde bağlı olduğunu, sıkıldığını ve doğru şekilde çalıştığını kontrol edin.
- Tüm elektronik bileşenlerinin (yani bilgisayar/denetleyici, röleler, transformatörler, arayüz kartları, vb) iyi durumda ve yağın bir tarafta birikmediğini ve diğer kirlerden arındırılmış olduğunu kontrol edin. Tüm kabloları kontrol edin ve tüm bağlantıların sıkı ve tüm kabloların iyi durumda olduğundan emin olun. Tüm güvenlik ekipmanlarının (yani boşaltım güvenlik düğmeleri, sıfırlama düğmeleri, vb) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.
- Kızartma kabının iyi durumda olduğunu ve sızıntı olmadığını kontrol edin. Kızartma kabı tüp difüzörlerinin yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. (yani görünen bozulma ve hasar olmaması).
- Tüm kablolar ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

***Filtreleme bakım işlemleri için filtreleme kılavuzuna bakın.***

#### 5.1.4 Paslanmaz Çelik Bakımı



**TEHLİKE**

**Suyun sıcak yağ kabına sıçramasına İZİN VERMEYİN. Yağ sıçrar ve ciddi yanıklara neden olabilir.**

Fritözün paslanmaz çelik olan kabin parçaları düzenli olarak gün içinde sabunlu sıcak su ile her günün sonunda ise bu paslanmaz çelik için tasarlanan bir sıvı temizleyiciyi ile silin.

- A. Çelik bulaşık teli, aşındırıcı bez, sıvı temizlik maddeleri veya toz kullanmayın.
- B. Metal bıçak, spatula veya paslanmaz çeliği çizecek başka bir aracı kullanmayın! Çiziklerin giderilmesi neredeyse imkansızdır.
- C. Herhangi bir kabuk bağlamış maddeyi temizlemek için paslanmaz çeliği kazımak gerekirse, ilk önce yumuşatmak için birikintiyi ıslatın ve sadece ahşap ya da naylon bir kazıyıcı kullanın.

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

## BÖLÜM 6: SORUN GİDERME

### 6.1 Genel Bilgi

#### TEHLİKE

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

Problemler ve muhtemel çözümler en çok karşılaşılanları içermektedir. Sorun çözmek için, her durum başlangıcında kurulum testi yapın. Adımları sırayla takip edin.

### 6.2 Pilot Isıtıcı Arızaları

- A. Pilot alev almıyor. Pilot brülöründe gaz yok.
1. Gelen servis hattı gaz vanasının açık olduğunu ve gaz vanasında gaz olduğunu kontrol edin.
  2. Pilot brülör deliğinde kir ve toz olup olmadığını kontrol edin.
  3. Pilot brülör gaz besleme hattını sökün ve kirli olup olmadığını kontrol edin; gerekirse üfleyin sonra tekrar takın.
- B. Pilot brülörü alev alıyor fakat gaz vanası düğmesi bırakıldığında (CE Belgesizler) veya pilot düğmesi bırakıldığında (CE Belgeli) pilot alevi sönüyor.
1. **CE Belgeli Üniteleri İçin:** Termokupl kurşununun gaz vanası üzerindeki termokupl bağlantı burcuna doğru şekilde vidalandığını kontrol edin.
  2. **CE Belgesiz Üniteleri İçin:** Termokuplun kurşun ucunu termokuple bağlantısından çıkarın ve zımpara kağıdı veya zımpara bezi ile temizleyin.
  3. Termokuple kafalarını gaz vanasına bağlandığını kontrol edin yerin temiz ve sıkı olduğundan emin olun.
  4. Pilot alevi çok güçlü veya çok zayıf. Pilot alevi ayar vidasını ayarlayarak pilot alevinin pilot brülöründen yaklaşık 22mm kadar üzerinde olmasını sağlayın.
  5. Tüm bağlantıların temizlik ve güvenliğini kontrol edin.
- C. Pilot alevi doğru ölçüde ama sabit değil. Alev dalgalanıyor ve her zaman termokupleyi tam olarak sarmıyor.
1. Havalandırma sisteminden olabileceğinden çıkışlarını kontrol edin veya hava aparatlarını düzeltin. Hava taşıyıcı ekipmanı kapatın ve pilotu yeniden kontrol edin.

## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

### BÖLÜM 6: SORUN GİDERME

---

#### 6.3 Ana Isıtıcı Arızaları

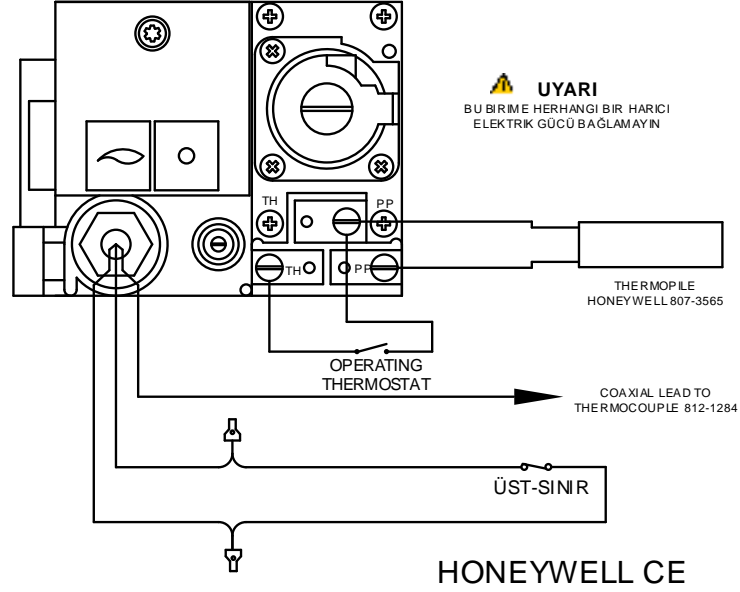
- A. Ana ocakta gaz tespit edilmedikçe Ana ocak “ON” (AÇIK) durumuna geçmez.
1. Gaz vanasının açık olduğunu kontrol edin.
  2. Pilot ateşinin yandığını ve düzgün şekilde çalıştığını kontrol edin.
  3. Süreklilik için üst sınır anahtarını kontrol edin.
  4. Kombinasyon gaz vanası arızalı olabilir; gerekirse değiştirin.
- B. Ana ısıtıcı alevleri küçük ve gevşek görünüyor. Kızartma yağı çabucak ısınmıyor.
1. Gaz vanasının basınç musluğundaki gaz basıncını kontrol edin. Çevirme tipi veya standart su- U tipi-ölçü manometresi kullanın. Ocak çalışırken basınç, sayfa 3-10--3-11 ‘de bulunan tablodaki listelere uygun olmalıdır.
  2. Değilse, basınç regülatörü ayar kapağını çıkarın. Ayar vidasıyla doğru basıncı elde etmek için tornavida kullanın. Kapağı değiştirin, basıncı tekrar ölçün ve basınç regülatörü ayar kapağını yerine takın.
- C. Aşırı sıcaklık durumunda, kızartma yağı yanmaya başlar ve çabucak renk değiştirir.
1. Çalışma termostatını kontrol edin. Ayar veya kalibrasyonu bozuk olabilir. Gerekli ise tekrar kalibre edin.
  2. Yukarıda özetlendiği şekilde gaz basıncını kontrol edin.
  3. Kullanılan katı yağ kalitesiz ve/veya katı yağ uzun zamandır kullanıldı. Katı yağı değiştirin.
  4. Yeni katı yağı doldurduğunuzda kızartma kabınının temiz olduğundan emin olun.
- D. Fritöz sıcaklık ayarına ulaşmıyor ve/veya dengesiz çalışıyor.
1. Sensör probunun yerini düzeltin veya sıcaklık sensörü arızalı.
  2. Gevşek elektrik bağlantısı/kablo bağlantısı.
- E. Fritöz kızartma yağı sıcaklığı kontrol edilemiyor. Fritöz en üst limit sıcaklığında çalışıyor.
1. Bozuk sıcaklık termostatı. Servis teknisyeninizi arayın.

# SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

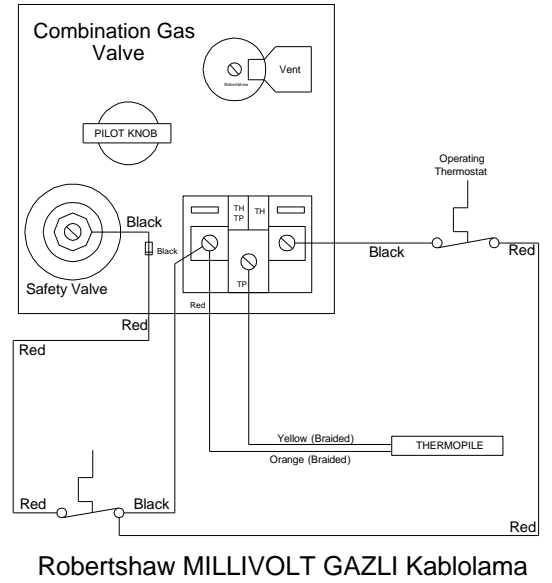
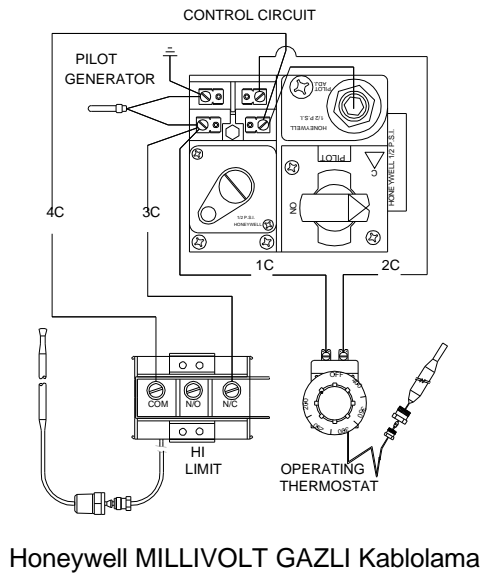
## BÖLÜM 6: SORUN GİDERME

### 6.4 Bağlantı Şeması

SADECE CE BELGELİ ÜNİTELER:



SADECE CE BELGESİZ ÜNİTELER:



## SUPER MARATHON SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 6: SORUN GİDERME

---

### 6.5 Tavsiye edilen Yedek Parçalar

#### SADECE CE BELGELİ UNİTELER:

CE-Belgeli Super Marathon Serisi gazlı fritözlerde en çok değişen parçalar aşağıda belirtilmiştir:

Gaz Vanası (Honeywell)- Doğalgaz- 807-2122  
Gaz Vanası (Honeywell)- LP- 807-2121  
Üst-Sınır-Termostatı-Manüel Reset (CE- 210°C)- 807-3560  
Thermopil- 807-3485  
Termokupl- 812-1284  
Termostat, Çalışma- 807-1692  
Düğme, Termostat- 816-0139

#### SADECE CE BELGESİZ UNİTELER:

CE-Belgesiz Super Marathon Serisi gazlı fritözlerde en çok değişen parçalar aşağıda belirtilmiştir:

Gaz Vanası (Honeywell)- Doğal- 807-1603  
Gaz Vanası (Honeywell)- LP- 807-1604  
Gaz Vanası (Robertshaw)- Doğal- 807-3645  
Gaz Vanası (Robertshaw)- LP- 810-2399  
Üst-Sınır Termostatı-435°F Otomatik Reset- 807-3516  
Üst-Sınır-Termostatı-Manüel Reset-807-3680  
Thermopil- 810-2033  
Termostat, Çalışma- 826-2013  
Düğme, Termostat- 810-2035

**BU SAYFA ÖZELLİKLE BOŞ BIRAKILMIŞTIR.**



Dean, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Parçalar) 1-318-688-2200 FAKS (Teknik Destek) 1-318-219-7135

AMERİKA'DA BASILMIŞTIR

SERVİS ACİL ARAMA  
TEL 1-800-551-8633

8197279  
10/2011  
Turkish / Türk