

Nominal Isı Girişi (Miktarı), Gaz Tipi, Delik Boyutu, Basınçlar ve Ayarlamalar, Delik Sayısı, ve Pilot İşaretleri aşağıdaki tabloda listelenmiştir:

MODEL*	NOMINAL ISI Girişi- Qn (BTU)	GAZ TİPİ	DELİK BOYUTU (MM)	MANIFOLD GAZ BASINCI (INCH W.C.) (SU SÜTUNU)	DELİK MİKTAR	PİLOT İŞARETİ
SM80 GM	165	NAT	2.40(#42)	4	5	26N
		LP	1.51(#53)	11	5	16LP
SM60 GM	150	NAT	2.53(#39)	4	5	26N
		LP	1.51(#53)	11	5	16LP
SM50 GM	120	NAT	2.53(#39)	4	4	26N
		LP	1.51(#53)	11	4	16LP
SM40 GM	105	NAT	2.80(#35)	4	3	26N
		LP	1.70(#51)	11	3	16LP
SM20 GM	50	NAT	2.18(#44)	4	2	26N
		LP	1.40(#54)	11	2	16LP

\*SM Öneki - Super Marathon Serisi

\*Dış elektrik kaynağına ihtiyaç duymayan GM ek-gaz milivolt sistemi.

**NOT:** Gaz besleme (servis) hattı, fritöz giriş hattı ile aynı boyda veya daha büyük olmalıdır.

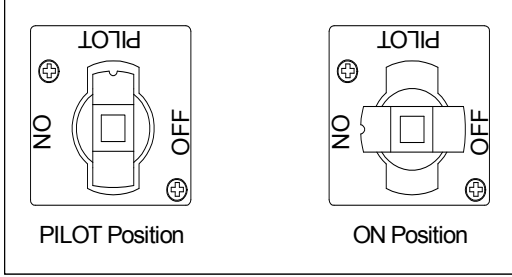
SM Serisi

8700 Line Avenue,  
Shreveport, Louisiana 71106

819-7280 11/2013  
Turkish / Türk

# İlk Başlatma

## Gaz Vanasını Açın



1. Düğmeyi saat yönünün tersine ON (AÇIK) veya PILOT konumuna döndürün.
2. Vanayı kapatmak OFF (KAPALI) için düğmeye bastırın ve saat yönünde çevirin.
3. Gelen gaz besleme hattındaki manüel kapatma vanasını kapatın.
4. Çalışma termostatını OFF (KAPALI) konumuna getirin.
5. Gaz vanası düğmesine bastırıp OFF (KAPALI) konumuna getirin.
6. Toplanmış gazın dağılması için en az 5 dakika bekleyin.
7. Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük OIL LEVEL (YAĞ SEVİYESİ) çizgisine kadar yağ, katı yağ veya su ile doldurun. Brülörler devreye alınmadan önce ısıtma borularının sıvıyla kaplandığından emin olun.
8. **NOT:** Eğer katı bitkisel yağ kullanılıyor ise, yağı fritözün içine yerleştirin, fritözü çalıştırmadan önce yağın altta, tüplerin arasında ve üstünde olduğundan emin olun.

9. Gelen gaz besleme hattındaki manüel kapatma vanasını açın ve gaz vanası düğmesini PILOT konumuna çevirin.
10. 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.

## Günlük Çalıştırma

1. Kızartma kabının arka duvarındaki kabartmalı iki yağ seviyesi çizgisinin altına kadar kızartma kabının yağla veya katı yağla dolduğundan emin olun. **NOT:** Eğer katı bitkisel yağ kullanılıyor ise, yağı fritözün içine yerleştirin, fritözü çalıştırmadan önce yağın altta, tüplerin arasında ve üstünde olduğundan emin olun.
2. Pilot alevi varken gaz vanasını düğmesine bastırın ve yavaşça ON (AÇIK) konumuna döndürün.
3. Çalışma termostat düğmesini istenen kızartma sıcaklığına getirin. Brülör yanmalı ve güçlü mavi alevi olmalıdır.

## Fritözü Kapatma

- Fritözü geçici olarak kapatmak için çalışma termostatını OFF (KAPALI) konuma getirin ve kızartma kabını örtün.
- Tamamen kapatmak için, çalışma termostatını OFF (KAPALI) konumuna getirin ve gaz vanası düğmesini OFF (KAPALI) konumuna döndürün.



**Uyarı**  
Su ve sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara

## Koruyucu Bakım

1. Fritöz şasisinin gövdesinde veya hava borusunda katı yağ birikmesine veya sertleşmesine izin vermeyin. Fritözün içini ve dışını deterjanlı sıcak suyla günlük olarak temizleyin.
2. Kızartma kabını bir filtre konisine boşaltarak kızartma yağını günde en az bir kez filtreleyin. Yağ kızartma kabından boşaldıktan sonra, gerekirse sıyırıcıyı kullanarak kızartma kabındaki tüm kalıntıyı temizleyin.
3. Kızartma kabını haftada en az bir kez üst yağ seviyesi işaretinin hemen altına kadar su doldurarak temizleyin. Bir fincan deterjan ekleyin ve karışımı kaynatın. Karışımı 10-15 dakika ağır ağır kaynatın, sonra kızartma kabını boşaltın ve temiz suyla iki defa durulayın. Son durulama suyuna ¼ fincan beyaz sirke ekleyerek bileşikten geriye kalabilecek tüm alkali kalıntıları nötrleştirin. Kızartma yağını doldurmadan önce kuru bir bezle kızartma kabının yüzeylerini silin. Eğer temizlik işleminden sonra fritöz hemen kullanılmayacaksa, pilot ateşinin sönmemesi ve paslanmayı önlemek için bezi kızartma yağına hafif batırıp kızartma kabını silin.