

FilterQuick™ FQE30

Elektrikli Fritöz

Kurulum, Çalıştırma ve Bakım Kılavuzu

Bu kullanım kılavuzu yeni modeller ve bilgilere göre güncellenmektedir. En son kullanım kılavuzu için web sitemizi ziyaret edin.



GÜVENLİĞİNİZ İÇİN

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

 **DİKKAT**

FRİTÖZÜ KULLANMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUN.



8 1 9 7 3 0 8

Parça Numarası: FRY_IOM_8197308 10/2015

Turkish / Türk



UYARI

GARANTİ SÜRESİ DAHİLİNDE MÜŞTERİ BU MANITOWOC FOOD SERVICE EKİPMANLARI CİHAZI İÇİN DEĞİŞTİRİLMEMİŞ YENİ VEYA DOĞRUDAN FRYMASTER BAYİNDEN VEYA YETKİLİ HİZMET VEREN KURUMDAN SATIN ALINAN GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ PARÇA HARICİNDE PARÇA KULLANDIĞINDA VE/VEYA KULLANILAN PARÇA ORIJINAL 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 VEREN KURUMDAN 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 bir Frymaster 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 2. Bölümündeki ULUSAL KANUN GEREKSİNİMLERİ kısmına bakın.



UYARI

Cihazlar, yerel yasalara göre veya yerel yasalar yok ise Ulusal Elektrik Yasası ANSI/NFPA 70, Kanada Elektrik yasası (CSA C22.2'e göre) veya kurulum yapılan ülkenin ulusal yasalarına uygun olacak şekilde topraklanmalıdır.

AMERİKA'DAKİ MÜŞTERİLERE 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 temel sıhhi tesisat yasalarına uygun şekilde kurulmalıdır.



UYARI

Bu cihaz, restoran mutfakları, kantinler, hastaneler gibi ticari uygulamalarda ve pastaneler, kasaplar gibi ticari işletmelerde kullanıma uygundur, sürekli seri üretim yapan müesseseler için uygun değildir.



İKAZ

Bu ekipman yalnızca bina içi kullanıma uygundur. Bu ekipmanı açık alanlarda kurmayın veya çalıştırmayın.



UYARI

Bu cihaz herhangi bir şekilde suyun katı veya sıvı yağa temas edemeyeceği şekilde kurulmalıdır.



UYARI

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

DENETLEYİCİ ÜNİTE SAHİPLERİNE UYARI

ABD

Bu cihaz FCC kuralları Bölüm 15'e uygundur. Bu cihazın kullanımı aşağıdaki iki koşula tabidir: 1) Bu cihaz zararlı parazitlere neden olmaz ve 2) Bu cihaz istenmeyen kullanıma neden olabilecek parazitler dahil tüm parazitleri kabul etmelidir. Bu cihaz onaylı Sınıf A cihazı olmasına karşın Sınıf B limitlerini karşılamaktadır.

KANADA

Bu dijital aygıt, Kanada İletişim Departmanı tarafından belirlenen ICES-003 standardına uygun olarak Sınıf A veya Sınıf B radyo emisyonu limitlerini aşmamaktadır.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.



İKAZ

Bu cihazın temizliğinde su jeti kullanmayın.

⚠ TEHLİKE

Uygun 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.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte bir kısıtlama kiti verilmektedir. Eğer Tutma kiti eksikse yerel Mutfak ekipmanları satıcınızla temasa geçiniz.

⚠ UYARI

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

⚠ DİKKAT

Frymaster fritözün mobil kullanımı veya deniz ortamında kurulumu veya imtiyazlı kullanımı için garanti sağlanmaz. Garanti koruması sadece bu kılavuzda açıklanan prosedürlere uygun olarak monte edilmiş olan fritözler için sağlanmaktadır. En uygun performansı sağlamak için, bu fritözün mobil, deniz veya imtiyaz şartlarından kaçınılmalıdır.

⚠ 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 diğerlerinin yakınlarında benzin veya alev alabilen sıvı veya gazları kullanmayın veya bulundurmayın.

⚠ TEHLİKE

Çalışır durumda iken bu cihazın yakınında aerosollerini sıkmayın.

⚠ TEHLİKE

Tüm parçaları atık sulardan uzak tutunuz. Çalıştırıcıların kapatılması hasara veya yaralanmaya neden olabilir.

⚠ 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 yanabilir.

⚠ İKAZ

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.

⚠ TEHLİKE

Bu fritöz her kızartma kabı için güç kablosuna (üç faz) sahiptir. Frymaster fritözünüzün hareket ettirilmesi, test, bakım ve herhangi bir onarımı öncesinde **TÜM** elektrik kablolarının elektrik güç kaynağından çıkarıldığından emin olun.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ İKAZ

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

**İKAZ**

Ciddi yanıklara veya yaralanmaya neden olabilecek sıcak yağ veya yüzey temasından kaçınmak için dikkat edin ve uygun güvenlik ekipman takın.

**TEHLİKE**

Bu fritöz bir su banyosu birimi görevini yapmak üzere değiştirilmemelidir. Şayet bitişik kızartma kapları geleneksel kızartma için kullanılırsa, bu özellikle tehlikelidir. Sıcak yağın içine su sıçraması ya da akması tehlikeli patlamalar sebep olur. Fritöze yakın personel ciddi şekilde yaralanabilir.

**TEHLİKE**

Bu ekipmanı tüm servis ve erişim panelleri yerinde ve sıkıca kapalı olmadan çalıştırmayın.

**İKAZ**

Elektrik kablosu hasar gördüyse, tehlikeyi önlemek için elektrik kablosu Frymaster Fabrika Yetkili Servisi veya aynı seviyede yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

**TEHLİKE**

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

**TEHLİKE**

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir. Temas etmekten kaçının. Dökülmemesi, düşmemesi ve ciddi yanıklara yol açmaması için fritöz hareket ettirilmeden önce yağın fritözden boşaltılması gerekir. Sıcak yağı bir kaptan diğerine asla aktarmaya çalışmayın. Fritöz sabitlenmediği takdirde devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir.

**İKAZ**

Tavayı herhangi bir amaç, test, pişirme veya kaynatma için ısıtırken, çift bölümlü tavanın her iki tarafını her zaman doldurunuz.

**TEHLİKE**

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir. Temas etmekten kaçının. Dökülmemesi, düşmemesi ve ciddi yanıklara yol açmaması için fritöz hareket ettirilmeden önce yağın fritözden boşaltılması gerekir. Sıcak yağı bir kaptan diğerine asla aktarmaya çalışmayın. Fritöz sabitlenmediği takdirde devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir.

**TEHLİKE**

Cihazı boş kızartma kabı ile asla çalıştırmayın. Parçalara güç vermeden önce kızartma kabı dolu çizgisine kadar su veya kızartma yağı ile doldurulmalıdır. Aksi takdirde parçalara onarımı mümkün olmayan zarar verilebilir veya yangın çıkabilir.

**UYARI**

Bu ekipman elektrik güç kaynağına doğrudan bağlıyorsa, 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.

**UYARI**

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

**TEHLİKE**

ASLA bütün katı yağları ısıtıcı borularının üzerine yerleştirmeyin. Bu şekilde yapıldığında, elemanlar hasar görecektir, yağın alev alma ve ardından yanma ihtimalini arttıracaktır.



Filterquick™ FQE30 Serisi Elektrikli Fritözler Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1: Giriş

1.1	Genel Bilgi	1-1
1.2	Güvenlik Bilgisi	1-1
1.3	Bilgisayar Bilgisi	1-2
1.4	Avrupa Topluluğuna (CE) Özel Bilgi	1-2
1.5	Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli	1-2
1.6	Tanımlamalar	1-2
1.7	Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü	1-3
1.8	Model Numaralarını Okuma	1-4
1.9	Servis Bilgisi	1-4

BÖLÜM 2 Kurulum Talimatları

2.1	Genel Kurulum Gereksinimleri	2-1
2.1.1	Açıklık ve Havalandırma	2-2
2.1.2	Elektrik Topraklama Gereksinimleri	2-2
2.1.3	Avustralya Gereksinimleri	2-3
2.2	Güç Gereksinimleri	2-3
2.3	Fritözün Konumlandırılması	2-3
2.4	JIB (KS- kutudaki Sürahi) Yuvasının kurulması	2-4

BÖLÜM 3: Kullanım Talimatları

3.1	Ekipman Ayar ve Başlatma Prosedürleri	3-2
3.2	Kullanım	3-2
3.3	Yağcı® Otomatik Tamamlama	3-3
3.3.1	Yağ haznesi kurmak	3-3
3.3.2	Rutin Yağ değişimleri	3-4

BÖLÜM 4: Filtreleme Talimatları

4.1	Giriş	4-1
4.2	Filtre Kağıdı veya Filtre Altlığının Kullanıma Hazırlanışı	4-1
4.3	Hassas Filtrelemeli FilterQuick™	4-2
4.4	Hassas Filtrelemeli FilterQuick™ Sorunları	4-3
4.4.1	Eksik Filtreleme	4-3
4.5	Filtre Meşgul	4-4
4.6	Atık Yağın Boşaltılması ve Atılması	4-5

BÖLÜM 5: Koruyucu Bakım

5.1	Fritözün Temizlenmesi	5-1
5.2	Günlük Kontrol ve Servis	5-1
5.2.1	Fritözü Hasara Karşı İnceleme	5-1
5.2.2	Fritöz Kabininin İçini ve Dışını Temizleyin	5-1
5.2.3	FilterQuick™ Filtreleme Sistemini Temizleyin	5-1
5.2.4	Sökülebilen Parça ve Aksesuarların Temizliği	5-2
5.3	Haftalık Kontrol ve Servis	5-2
5.3.1	Kızartma Kabı ve Isıtıcı Parçaların Temizliği, Tahliyesi	5-2

5.3.2	Kızartma Kabının Kaynatılması	5-2
5.4	Aylık Kontrol ve Servis	5-3
5.4.1	FilterQuick™ Denetleyici Ayar noktası doğruluğunu kontrol edin.....	5-3
5.5	3 Aylık Kontrol ve Servis	5-4
5.5.1	O halkasını değiştirin.....	5-4
5.6	Yıllık/Periyodik Sistem Teftişi	5-4
5.6.1	Fritöz.....	5-4
5.6.2	FilterQuick™ Filtreleme Sistemi	5-5
BÖLÜM 6: Operatör Sorun Giderme		
6.1	Giriş	6-1
6.2	Sorun Giderme	6-2
6.2.1	Denetleyici ve Isınma Sorunları	6-2
6.2.2	Hata Mesajı ve Ekran Sorunları	6-2
6.2.3	Filtreleme Problemleri	6-4
6.2.4	Sepet Kaldırma Sorunları.....	6-5
6.2.5	Otomatik Tam Doldurma Sorunları	6-5
6.2.6	Hata Günlüğü Kodları.....	6-6
6.2.7	Üst Limit Testi.....	6-7
6.2.8	OQS (Yağ Kalite Sensörü) Sorun	6-9

EK A: Dökme Yağ Talimatları

EK B: Katı Yağ JIB (KS) Hazırlama Talimatları

EK C: Katı Yağ Eritme Ünitesinin Kullanma Talimatları

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 1: GİRİŞ

NOT: Frymaster FilterQuick™ FQE30 fritözünün normal lokanta operasyonlarına başlayabilmesi için bir kurulum, uygulama ve eğitim aşamalarına gerek vardır.

1.1 Genel Bilgi

Bu ekipmanı çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki bilgileri iyice okuyun. Bu kılavuz FilterQuick™ FQE30 elektrikli modellerin tüm yapılandırmasını kapsar. Bu model ailesindeki fritözlere ait parçaların çoğu ortaktır ve bu gruptan bahsedildiğinde FilterQuick™ FQE30 fritözleri ifadesi kullanılacaktır.

FilterQuick™ FQE30 fritözleri düşük yağ hacimli bir kızartma kabı, otomatik yağ tamamlama ve yarı otomatik hassas filtreleme ünitesi özelliğine sahiptir. Yuvarlak üst kapağa ve geniş yuvarlak boşaltma vanasına sahip Euro-Look tasarım kızartılan ürünlerin ve diğer tozun filtre kabına yıkanarak aktarılmasını sağlar. FilterQuick™ FQE30 fritözleri bir FilterQuick™ denetleyicisi ile kontrol edilirler. Bu serideki fritözler tam veya ayrı kap olarak bulunur ve tek ünite veya beşli fritöz grubuna kadar satın alınabilir.


1.2 Güvenlik Bilgisi


Ünitenizi çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki talimatları iyice okuyun.


Bu kılavuzda ilerledikçe aşağıdakine benzer kutucuklar içerisinde notlarla karşılaşacaksınız.

TEHLİKE

Sıcak yağ ciddi yanıklara neden olur. Asla içinde sıcak yağ bulunan fritözü taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak yağ aktarmaya çalışmayın.

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

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

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

FilterQuick™ FQE30 fritözleri sıcaklık kontrol ünitesi bozulduğunda parçalara giden gücü kapatan bir yüksek sıcaklık saptama detektörü içerir.

1.3 Denetleyici 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 Amerika'dan temin edilebilir. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Avrupa Topluluğuna (CE) Özel Bilgi

Avrupa Topluluğu (CE) bu tür ekipmanlara yönelik belirli standartlar geliştirmiştir. CE ve CE olmayan standartlar arasında bir fark olması durumunda ilgili bilgi ve talimatlar aşağıdakine benzer gölgeli kutucuklar içerisinde verilmiştir.



1.5 Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli

Frymaster ekipmanları kullanım bilgileri Bölüm 1.6'da tanımlanan kalifiye ve/veya yetkili personelin kullanımı için hazırlanmıştır. **Frymaster ekipmanı üzerindeki her türlü kurulum ve servis işlemleri Bölüm 1.6'da tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.**

1.6 Tanımlamalar

KALİFİYE VE/VEYA YETKİLİ KULLANIM PERSONELİ

Kalifiye/yetkili kullanım personeli bu kılavuzdaki bilgileri dikkatli bir şekilde okuyan ve ekipmanın fonksiyonlarını tamamen anlayan veya bu kılavuzda anlatılan ekipmanı daha önce kullanma deneyimine sahip olan kişilerdir.

KALİFİYE KURULUM PERSONELİ

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

KALİFİYE SERVİS PERSONELİ

Kalifiye servis personeli Frymaster ekipmanına aşina olan ve Frymaster, L.L.C tarafından bu tarz bir ekipmana servis yapma yetkisi verilen kişilerdir. Tüm yetkili servis personelinin servis ve parça kılavuzlarına sahip olması ve minimum düzeyde Frymaster ekipmanı parçası depolaması gerekmektedir. Frymaster Fabrika Yetkili Servislerinin bir listesi (FYS), Frymaster web sitesindedir. www.frymaster.com *Kalifiye servis personelinin kullanılmaması ekipmanınızı kapsayan Frymaster garantisini geçersiz kılar.*

1.7 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü

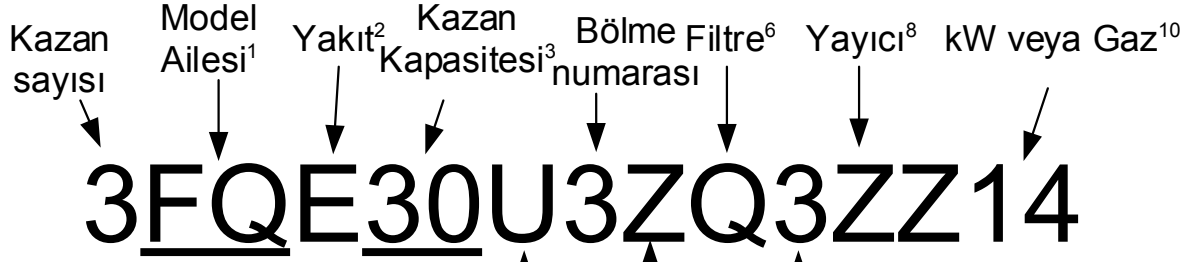
Ekipmanınız size hasarlı ulaştığında yapılacaklar:

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 bulunup bulunmadığını kontrol edin** ve 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. Kontrol için kabı saklayın.

***Frymaster* HASAR VEYA KAYIP İÇİN SORUMLULUĞU ÜSTLENMEZ
TRANSIT OLARAK GERÇEKLEŞENLER HAKKINDA**

1.8 Model Numaralarını Okuma



1 = FilterQuick

2 = E-elektrik veya G-gaz

3 = 30 lbs (14 kg)

4 = Açık için U

5 = L- filtrenin solu; R-filtrenin sağı; M-Orta; X-Karışık; Z-tümü

6 = Q-yarı-Otomatik w/ ATO

7 = FilterQuick 3000

8 = S-Yayıcı; Z-hiçbiri

9 = B-Sepet Kaldırma; Z-hiçbiri

10 = Kilowatt -14, 17, 22kW; Gaz-NG (Doğal),
PG(Propan), BG(Bütan), LG(LPMix)

1.9 Servis Bilgisi

Rutin dışı bakım veya onarım işlemleri veya servis bilgisi için yerel Frymaster Yetkili Servis ile irtibata geçin (FYS). Daha çabuk hizmet vermek için Frymaster Fabrika Yetkili Servisi (FYS) veya Servis Departmanı temsilcisi sizden ekipmanınız hakkında bazı bilgiler isteyecektir. Bu bilgilerin çoğu fritöz kapısının iç kısmındaki veri plakasında yer almaktadır. Parça numaraları Servis ve Parça Kılavuzunda bulunmaktadır. Parça siparişi doğrudan yerel FYS'niz veya dağıtıcı aracılığıyla yapılabilir. Frymaster Fabrika Yetkili Servislerinin bir listesi (FYS), Frymaster web sitesindedir. www.frymaster.com Bu listeye sahip değilseniz Frymaster Servis Departmanı ile 1-800-551-8633 veya 1-318-865-1711 numaralı telefonlardan arayarak veya service@frymaster.com adresine e-posta atarak irtibata geçin.

Size daha etkili bir şekilde yardımcı olunabilmesi için aşağıdaki bilgilere ihtiyaç duyulacaktır:

Model Numarası _____

Seri Numarası _____

Voltaaj _____

Sorunun Kaynağı _____

İLERİDE KULLANMAK ÜZERE BU KILAVUZU GÜVENLİ BİR YERDE SAKLAYINIZ.

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1 Genel Kurulum Gereksinimleri

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

Kılavuzun 1.6 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 personelini (kılavuzun 1.6 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.

Frymaster Yerel Yetkili Servisiyle 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 elektriğe bağlanmalıdır. Bu fritözler NEC özelliklerine göre bağlanmalıdır. Elektriğe bu şekilde bağlanan ünitelerde tutucu aygıtlar da kullanılmalıdır.

TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte bir kısıtlama kiti verilmektedir. Eğer tutma kiti eksikse Frymaster Yerel Yetkili (FYS) Servisiyle bağlantıya geçiniz.

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.

UYARI

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

UYARI

Elektrik kablosu hasar gördüyse değişim tehlikeyi önlemek için Frymaster Yetkili Servis Merkezi teknisyeni veya kalifiye bir eleman 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 yapıştırılmış tesisat şemalarına bakın.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

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

2.1.1 Açıklık ve Havalandırma

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 6 inç (15 cm) boşluk bırakılmalıdır. Servis ve uygun kullanım için ekipmanın ön kısmında 24 inç (61 cm) boşluk bulunmalıdır.

⚠ İKAZ

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. Tüm üniteler (kablo bağlı veya sürekli bağlı) topraklanmış güç besleme sistemine bağlanmış olmalıdır. Fritöz kapısının iç kısmında tesisat şeması bulunmaktadır. Uygun voltajlar için fritöz kapısının içindeki kategori plakasına bakın.

Eş potansiyel topraklama halkası aynı yerdeki tüm ekipmanlar arasında tehlikeli olabilecek elektriksel potansiyel farkının olmaması için elektriksel olarak bağlanmasına olanak sağlar.



2.1.3 Avustralya Gereksinimleri

AS 5601 ve AS/NZS 3000:2007, yerel idareler, gaz, elektrik ve ilgili diğer kanuni gereksinimlere uygun şekilde kurulmalıdır.

Eğer tekerlekler takılıysa, kurulum AS5601 ve AS1869 gereksinimlerine uygun olmalıdır.

2.2 Güç Gereksinimleri

208V ve 240V delta bağlı fritözler için isteğe bağlı üç fazlı besleme fişi 60 amper, 250 VAC' ye ayarlanmış olup NEMA bağlantılı 15-60P' dir.

Üç (3) Faz Gereksinimleri						
MODEL	kW	VOLTAJ	KABLO SERVICE REQUIRED (SERVİS GEREKLİ)	MİNİMUM KABLO BOYUTU ORT (mm)		AMPER (ayak başı)
FQEL14	14	208	3	6	(4.11)	39
FQEL14	14	240	3	6	(4.11)	34
FQEL14	14	480	3	8	(2.59)	17
FQEL14	14	220/380	4	6	(4.11)	22
FQEL14	14	230/400	4	6	(4.11)	21
FQEL14	14	240/415	4	6	(4.11)	20

Tek (1) Faz Gereksinimleri						
MODEL	kW	VOLTAJ	KABLO SERVICE REQUIRED (SERVİS GEREKLİ)	MİNİMUM KABLO BOYUTU ORT (mm)		AMPER (ayak başı)
FQEL14	14	208	2	3	(5.83)	67
FQEL14	14	220	2	3	(5.83)	63
FQEL14	14	240	2	4	(5.19)	58

UYARI

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

⚠ 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 yapıştırılmış tesisat şemalarına bakın.

2.3 Fritözün Konumlandırılması

⚠ 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.

1. Fritöz kızartma konumuna yerleştirildikten sonra fritözün üstüne bir su terazisi koyarak ünitenin yanlardan ve ön ve arkadan düz durduğunu kontrol edin.

Fritözleri düz seviyeye getirmek için fritözlerin istasyonda uygun seviyede olduğuna dikkat ederek tekerlekleri ayarlayın.

Fritöz son konumunda düz seviyeye getirildiğinde hareketi önlemek için üniteyle birlikte verilen tutucuları takın bu şekilde ünite elektrik kablosu veya bağlantıları gergin hale getirmez. Tutucuları verilen talimatlara göre takın (aşağıdaki şekle bakın). Servis veya diğer nedenlerden ötürü çıkarılan tutucuların fritöz kullanılmadan önce tekrar takılması gerekir.

⚠ TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte bir kısıtlama kiti verilmektedir. Eğer Tutma kiti eksikse yerel Mutfak ekipmanları satıcınızla temasa geçiniz.

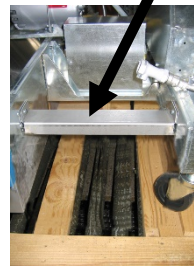
⚠ TEHLİKE

Sıcak pişirme yağı 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.

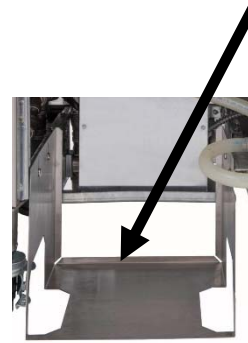
2. Fritöz boşaltma vana(larını) kapatın.
3. Kızartma kaplarını temizleyin ve pişirme yağı ile taban yağ seviyesine kadar doldurun. (Bölüm 3'teki *Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürleri* bakın.)

2.4 JIB (KS- kutudaki Sürahi) Yuvasının kurulması

Fritözün kapağını (genellikle en sağdaki kapak) açın ve dört vidayı sökerek nakliye desteği için kullanılan çapraz köşebenti sökün (Şekil - 1). Aksesuar paketi olarak sevk edilen JIB (KS) salıncağını çapraz köşebent sökümü aşamasında (Şekil - 1' e bakın) sökülen vidalarla takın. Şayet katı yağ seçeneğini kullanılıyorsa, bu kılavuzun arkasındaki montaj talimatındaki Ek A 'ya bakın. JIB (KS) 'nin altını korumak için, isteğe bağlı JIB sıçrama kalkanını takın (Şekil - 3'e bakın).



Şekil 1



Şekil 2

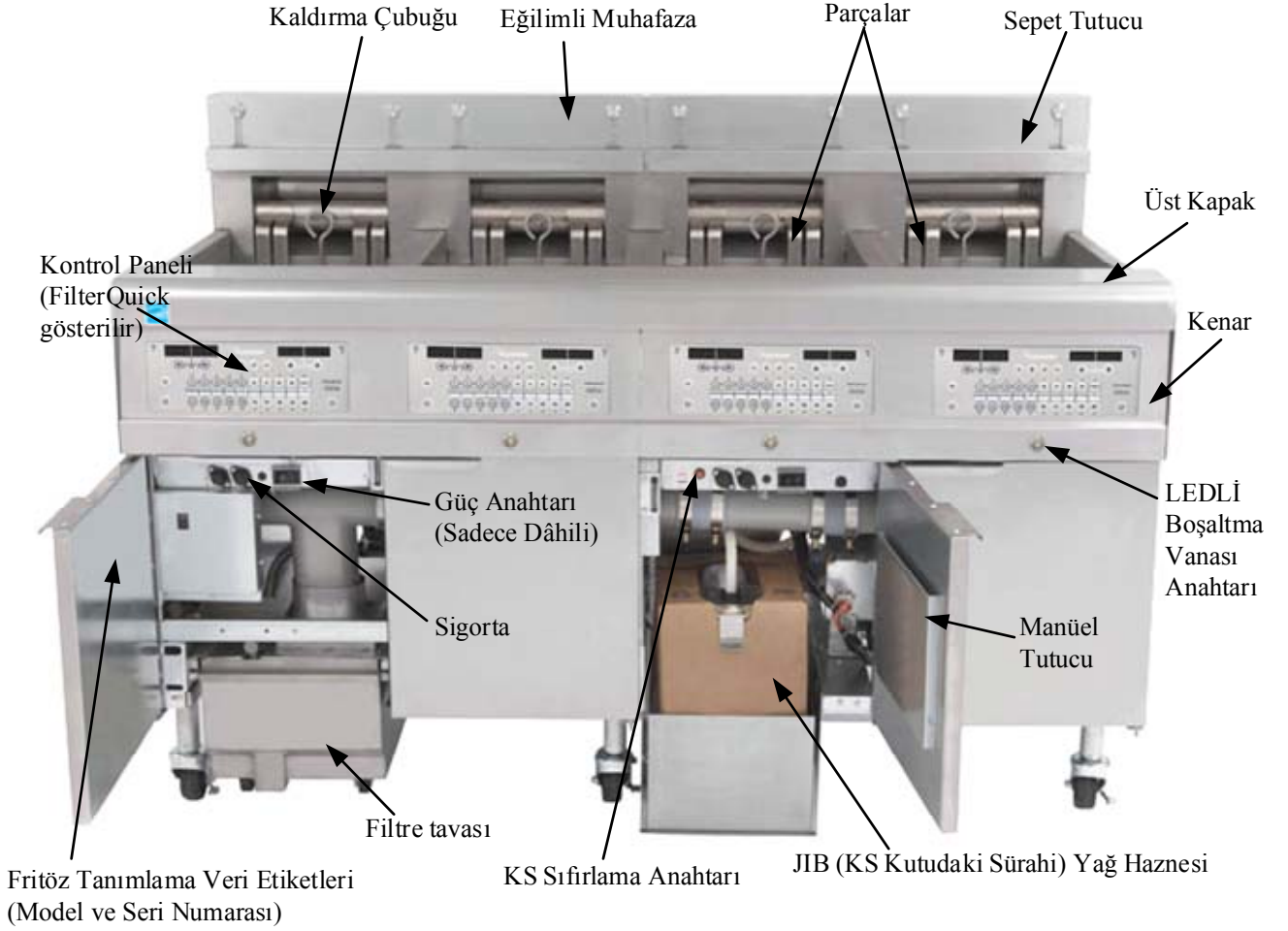


Şekil 3

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ KULLANIM ŞEMASI



TİPİK YAPILANDIRMA (FILTERQUICK™ FQE ELEKTRİKLİ 330 İÇİN)

NOT: Fritözünüzün görünümü yapılandırma ve üretim tarihine bağlı olarak resimdeki modelden farklı olabilir.

3.1 Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürleri

Kurma

TEHLİKE

Cihazı boş kızartma kabı ile asla çalıştırmayın. Parçalara güç vermeden önce kızartma kabı dolu çizgisine kadar su veya yağ ile doldurulmalıdır. Aksi takdirde parçalara onarımı mümkün olmayan zarar verilebilir veya yangın çıkabilir.

TEHLİKE

Kızartma kabını yağ ile doldurmadan önce tüm su damlalarını kurulaşın. Aksi takdirde yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında sıcak sıvının sıçramasına neden olacaktır.

İKAZ

FilterQuick™ katı yağ kiti kurulmadan katı yağla kullanılması için tasarlanmamıştır. Şayet katı yağ kiti kurulmamışsa bu fritözde sadece sıvı yağ kullanın. Katı yağ kiti olmadan katı yağ kullanımı yağ borularını tıkar. FilterQuick™ fritözün yağ kapasitesi 31 lbs (14 kg) 'dır. Tam dolu kazan için 7 kg (3.7 gallon/14 litre). Çift kazan için 70°F (21°C)'de (2.5 gallons/7 litre) .

İKAZ

Tavayı herhangi bir amaç, test, pişirme veya kaynatma için ısıtırken, çift bölümlü tavanın her iki tarafını her zaman doldurun.

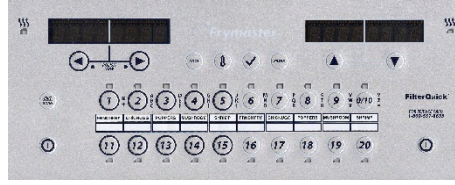
1. Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük alt OIL LEVEL (YAĞ SEVİYESİ) çizgisine kadar kızartma yağı ile doldurun. Bu sayede kızartma kabı ısıtıldığında yağın genişlemesi mümkün olur. En düşük seviye çizgisinden daha yukarıya yağ doldurmayın, ısı yağın genişlemesine neden oldukça taşmalar meydana gelebilir. Dökme yağ sistemleri için, *FilterQuick™ Denetleyici Kılavuzu 8197307* sayfa 1 ile sayfa 16 arasında bulunan Bölüm 1.9.8'deki hazneden dökme yağ doldurmaya ilişkin talimatlara bakınız.
2. Elektrik kablolarının uygun yuvalara takıldığından ve kenetlendiğinden (eğer uygunsa) emin olun. Fişin yuvaya tamamen oturduğunu ve dişlerin görünmediğini kontrol edin.
3. Cihazın açıldığından emin olun. Bazı modellerde sigortanın yanındaki parça kutusunun ön paneli üzerindeki kabinin arkasında ana şalter bulunmaktadır.
4. Denetleyicinin ON (AÇIK) konuma getirildiğinden emin olun. Denetleyici açıldığında, fritöz ısınmaya başlar ve fritöz sıcaklığı 180°F (82°C)'ye ulaşmaya kadar sırasıyla **MLT-CYCL** (ERİTME DÖNGÜSÜ) ve fritöz sıcaklığını gösterir. Fritöz sıcaklığı, ayar-noktası değerinin 2°F dâhilinde görüntülenir. Fritöz ayar noktasına erişince, denetçi ekranındaki ibareler **READY** (Hazır) 'a dönüşür ve fritöz kullanıma hazırdır. Eritme döngüsünden çıkmak için EXIT COOL (SOĞUTMADAN ÇIK) düğmesine basın. EXIT MELT? (ERİTMEYEN ÇIKILSIN MI?) YES (EVET) cevabı
5. Yağın pişirme sıcaklığına ulaştığında *top* (üst) OIL LEVEL (YAĞ SEVİYESİ) 'nde olduğundan emin olun.
6. Yağın ya da katı yağın içindeki Patates Kızartması için bir defada alınan miktar 1½ pound veya fazla 0,7 kilogramdan fazla olmayacaktır.

Kapatma

1. Yağı süzün ve fritözleri temizleyin (Bölüm 5 ve 6 'ya bakın).
2. Fritözü kapatın.
3. Kızartma kaplarının üzerine kapaklarını kapatın.

3.2 Kullanım

Bu fritöz FilterQuick™ denetleyicileri ile donatılmıştır (aşağıda resmi bulunan). Programlama ve kullanma prosedürleri için *FilterQuick™ Denetleyici Kullanma Kılavuzuna 8197307* bakın.



FILTERQUICK DENETLEYİCİ

Dahili filtre sistemi kullanım talimatları için bu kılavuzdaki Bölüm 5'e bakın.

3.3 Yağcı® Otomatik Tamamlama

Yağcı® Otomatik Tamamlama yağ sistemi fritözdeki yerinde olduğunda, yağ kabindeki haznedan fritöze sürekli dolar. Hazne 16 kg yağ kutusu tutar. Tipik bir kullanımda bu değiştirmeden önce yaklaşık iki gün sürer.

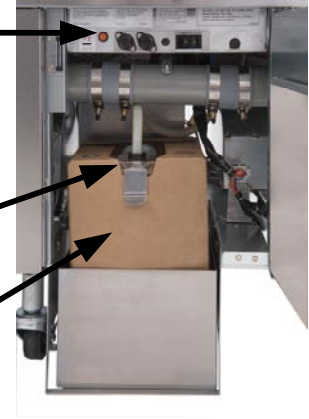
Sistem bileşenleri sağda dipnotlarla açıklanmıştır (bkz şekli 1).

NOT: Tamamlama sistemi, kızartma tavalarını doldurmak için değil eksik kısmın ikmal edilmesi amacıyla mevcuttur. Kızartma tavalarının dolumu, kurulum ve kullanmadan sonra, elle yapılacaktır.

KS (Kutudaki Sürahi)
Düşük Sıfırlama Anahtarı:
Yağ değişiminden sonra ATO sistemini resetler.

Özel Kap: Fritöz kaplarına depodan yağ çekmek için tesisat eklenir.

Kutudaki Sürahi(KS):
KS yağ için haznedir.



Şekil 1

3.3.1 Yağ Haznesi Kurmak

Orijinal kapağı yağ kutusundan ve folyolu astarından çıkarınız. Size verilen emme donanımı ile bağlantılı olan kapakla değiştiriniz. Kapaktaki besleme borusunun yağ kutusunun dibine kadar inmesini sağlayınız.

Yağ kutusunu kabinin içine koyunuz ve yerine doğru kaydırınız (bir sonraki sayfada görüldüğü gibi). Yağ kutusu fritözün içine yerleştirilirken kabinin içindeki emme malzemesinin sıkışmamasına dikkat edilmelidir.

Sistem artık kullanıma hazırdır. Fritöz önceden programlanmış sıcaklığı ısıtırken, sistem devreye girer ve uygun seviyeye gelinceye kadar kızartma kabına gerektikçe yağ ekler.

3.3.2 Rutin Yağ Değişimleri

Yağ haznesindeki seviye düşük olduğunda, denetleyici sol ekranda **TOPOFF OIL EMPTY** (TAMAMLAMA YAĞI BOŞ) ve sağ ekranda **CONFIRM** (ONAYLA) görüntüler. ▲ (CONFIRM) (ONAYLA) 'ya basın. Bazı işlemler fotoğrafta gösterildiğinden farklı olabilir. JIB (KS) değişimi için üretici talimatlarını takip edin. Şayet katı yağ kullanılıyorsa, bu kılavuzun arkasındaki talimattaki Ek C 'ye bakın.

1. Kabini açın ve JIB (KS) 'yi kabinden kaydırın (Bkz. Şekil 2).
2. Kapağı kaldırın ve kalan yağı tüm kızartma kaplarına eşit miktarda dökünüz (Bkz. Resim 3).



Şekil 2



Şekil 3

3. Sürahi üstte olmak üzere kapağı ve folyolu contayı çıkarınız.
4. Boruyu yeni, dolu kaba koyunuz (Bkz. Resim 5).



Şekil 4



Şekil 5

5. JIB (KS) 'yi kızartma kabinin içindeki rafa kaydırınız (Resim 2 'te görüldü gibi)
7. Tamamlama sistemini resetlemek için on (10) saniye boyunca turuncu JIB reset düğmesine basılı tutun (bkz Şekil 6).

UYARI:
JIB (KS) 'ye SICAK
VEYA KULLANILMIŞ
yağ eklemeyin.



Şekil 6

3.3.3 Dökme Yağ Sistemleri

Dökme Yağ Sistemlerini kurma ve kullanma talimatları bu el kitabının arkasındaki Ek A kısmında bulunabilir.

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 4: FİLTRELEME TALİMATLARI

4.1 Giriş

Hassas Filtreleme Sistemine sahip FilterQuick™ diğer kızartma kapları çalışırken kızartma kabındaki yağın güvenli ve etkili şekilde filtrelenmesini mümkün kılar.

Filtre sisteminin kullanıma hazırlanması ile ilgili Bölüm 4.2'ye bakınız. Sistemin çalıştırılması Bölüm 4.3'ün kapsamındadır.

⚠ İKAZ

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

⚠ İKAZ

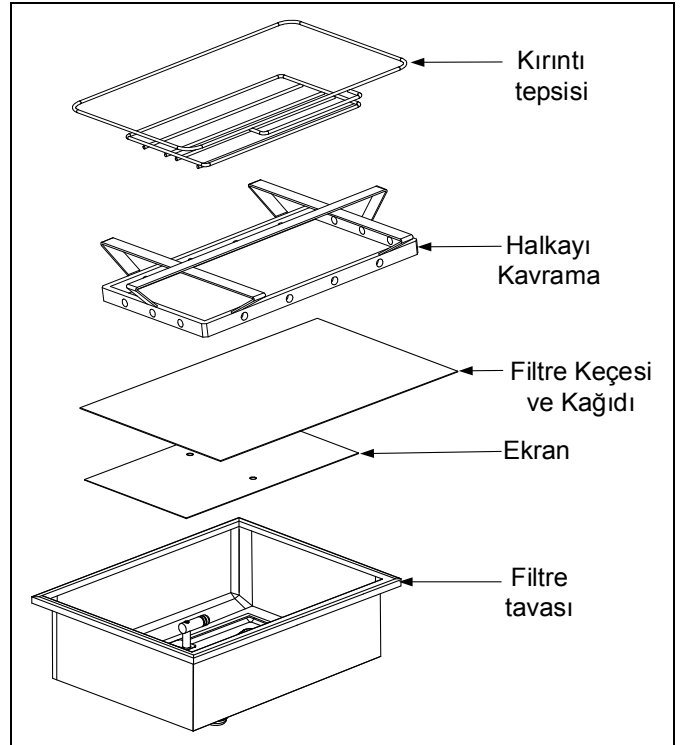
Tortu seviyesi sabitleme halkası yüksekliğini geçtiğinde filtre keçesi veya kağıdı günlük olarak DEĞİŞTİRİLMELİDİR.

4.2 Hassas Filtreleme Sistemine sahip FilterQuick™ 'in Filtre Kağıdı veya Filtre Ped ile kullanım için Hazırlanması

Hassas Filtreleme Sistemine sahip FilterQuick™ diğer kızartma kapları çalışırken kızartma kabındaki yağın güvenli ve etkili şekilde filtrelenmesini mümkün kılar. FilterQuick™ filtreleme sistemi, bir adet kırıntı tepsisi, geniş bir tutma halkası ve metal filtre elek içeren bir filtre kağıdı yapılandırması kullanır.

1. Filtre kabını kabinden çekin ve kırıntı tepsisi, baskı parçası, filtre kağıdı ve filtre ızgarasını çıkarın (Bkz: Şekil 1). Tüm parçaları deterjan ve sıcak su ile temizleyin ve ardından iyice kurulayın.

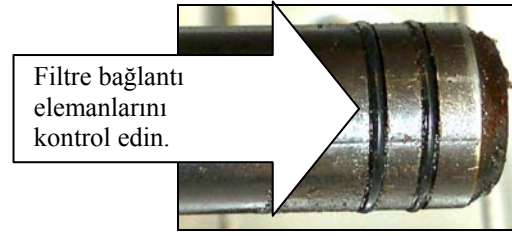
Kap temizlik, içerideki parçalara erişim veya Ocak 2004'ten önce yapılan Katı Yağ Atma Ünitesinin (MSDU) boşaltım sisteminin altına yerleştirilmesi haricinde asla açılmamalıdır. Elden çıkarma talimatları denetleyici kılavuzu 8197307 'da bulunmaktadır.



Şekil 1

Filtre kabı bağlantı tertibatının her iki yuvarlak conta iyi durumda olacak şekilde yerleştirildiğini kontrol edin (Bkz: Şekil 2).

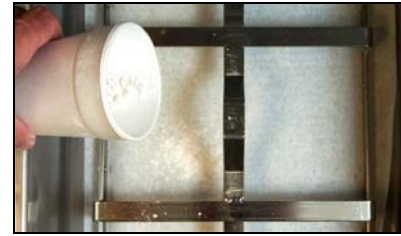
2. Ardından kabın alt kısmının ortasına metal filtre ızgarasını yerleştirin, ızgaranın üzerine her iki taraf örtülecek şekilde bir kat filtre kağıdı yerleştirin (Bkz: Şekil1). Filtre pedi kullanıyorsanız pedin pürüzlü kısmı üst kısma gelecek şekilde altlığı filtre kabının kabartmalı kenarları arasında olacak şekilde ızgaranın üzerine yerleştirin.
4. Baskı parçasını filtre kağıdının üzerine koyun ve baskı parçasını kağıt kabın kenarlarına taşacak şekilde kabın içine yerleştirin (Bkz: Şekil 3).
5. Baskı parçası yerine oturduğunda, filtre kağıdı kullanılıyorsa kağıdın üzerine eşit şekilde bir paket filtre tozu serpin. (Bkz: Şekil 4)
6. Filtre kabındaki kırıntı tepsisini çıkarın, ardından filtre kabını boşaltım sisteminin alt kısmına gelecek şekilde fritöze geri yerleştirin.



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4

ALTLIK KULLANIYORSANIZ FİLTRE TOZU KULLANMAYIN!

7. Filtreyi fritöze doğru iterek alt kısmına oturacak şekilde takın. MIB panosunda “R” gösterildiğinden emin olunuz. Filtreleme sisteminiz kullanıma hazırdır.

⚠ TEHLİKE

Ciddi yanıklara, kaymalara, düşmelere neden olabilecek, sıcak yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

⚠ 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 yanabilir.

⚠ İKAZ

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

Hassas Filtrelemeli FilterQuick™

FilterQuick™ denetleyicisi önceden belirlenmiş bir sayıdaki pişirme döngüsünden sonra yarı otomatik filtreleme işlemine başlamak için operatöre istem gönderme özelliğine sahiptir.

Bir FilterQuick™ denetleyici FilterQuick™ fritözdeki yarı otomatik filtreleme sistemini kontrol eder. Önceden belirlenmiş bir sayıdaki pişirme döngüsünden sonra denetleyici sırasıyla **FILTER NOW?** (Şimdi filtre edilsin mi?) ve **YES NO** (EVET HAYIR) görüntüler. Eğer **NO** (HAYIR) seçilirse veya bir pişirme döngüsü başlamışsa, denetleyici bir dizi pişirme işlemine devam eder ve tekrar filtreleme istemi belirir. Filtre ya da filtre istemi sayımına kadar pişirmeler yerine getirildiğinde, **FILTER NOW ? (ŞİMDİ FİLTRE EDİLSİN Mİ?)**. Filtre adımları için FilterQuick™ denetleyici kılavuzuna bakın. Herhangi bir filtreleme işlemine başlamadan önce tüm mesajların onaylanması veya silinmesi gerekir.

4.4 Hassas Filtrelemeli FilterQuick™ Sorunları

4.4.1 Eksik Filtreleme

Filtre kağıdı veya keçesini değiştirdikten sonra filtreleme işleminde hata oluşursa bir hata mesajı belirecektir.

Denetleyici ekranında **YES NO**. (evet hayır) seçenekleriyle **IS VAT FULL?** (KAZAN TAM DOLU MU)? görüntülenir. MIB panosunda üç adet yatay çizgi görünecektir.



1. Kap doluyorsa devam etmek için **▲ (YES)** (EVET) düğmesine basın. Denetleyici boşa çalışma ya da OFF (KAPALI) konumuna geçecektir.

Kap tam olarak dolu değilse sonraki adıma devam edin.

2. Kap tam olarak dolmadıysa **▼ (NO)** (HAYIR) düğmesine basın.

Pompa yeniden çalışırken denetleyici ekranında **FILLING** (DOLDURUYOR) ibaresi görünecektir. Pompa durunca denetleyici ekranında tekrar **YES NO** (evet hayır) seçeneklerini ile beraber **IS VAT FULL?**(KAZAN DOLU MU)? ibaresi görünecektir. Eğer kazan dolu ise adım 1'e gidin. Kazan tamamen dolu değilse doldurmaya devam edin.

3. Kap tam olarak dolmadıysa **▼ (NO)** (HAYIR) düğmesine basın.

Pompa yeniden çalışırken denetleyici ekranında **FILLING** (DOLDURUYOR) ibaresi görünecektir. Pompa durunca denetleyici ekranında tekrar **YES NO** (evet hayır) seçeneklerini ile beraber **IS VAT FULL?**(KAZAN DOLU MU)? ibaresi görünecektir. Eğer kazan dolu ise adım 1'e gidin. Kazan tamamen dolu değilse doldurmaya devam edin.

4. Kap tam olarak dolmadıysa **▼ (NO)** (HAYIR) düğmesine basın. Bu eksik filtrelemenin altıncı ardışık devamıysa 8. Adıma geçiniz.

Denetleyici ekranında alarm çalarak sırasıyla **YES NO**(EVET HAYIR) ve **CHANGE FILTER PAPER?** (FİLTRE KAĞIDINI DEĞİŞTİRİLSİN Mİ?) ibaresi görünecektir.

5. Devam etmek için **▲ (YES)** (EVET)' e basın.

Kağdın süresi sona erdiyse **▼ (NO)** (HAYIR) düğmesine basılması fritözün çoğu durumda dört ya da 15 dakikalığına pişirme moduna dönmesine olanak sağlar ve sonrasında sırasıyla **YES NO** (EVET HAYIR) ve **CHANGE FILTER PAPER?** (FİLTRE KAĞIDI DEĞİŞTİRİLSİN Mİ?) görüntülenir. Bu **YES** (EVET) seçilene kadar devam eder.

Denetleyicide **REMOVE PAN** (TAVAYI ÇIKARIN) görüntülenir.

***NOT**: Normalde her 25 saatte bir olan filtre kağıdı değiştirme zamanı sona erdiyse her dört dakika yerine her 15 dakikada bir **CHANGE FILTER PAPER?**(FİLTRE KAĞIDI DEĞİŞTİRİLSİN Mİ? mesajı tekrarlanacaktır.

6. Tavayı çıkarın. Denetleyici ekranında **CHANGE PAPER**(KAĞIDI DEĞİŞTİRİN) ibaresi görünecektir. Filtre kağıdını değiştirin ve filtre tavaasının kabinden en az 30 saniyeliğine ileri doğru çekilmesini sağlayın. Filtre tavaası kabinden en az 30 saniyeliğine çekildiği zaman denetleyici ekranında **OFF** (KAPALI) ibaresi görünecektir. Tavanın kuru ve düzgün kurulduğuna emin olun. Filtre tavaasını tekrar fritözün içine itin. MIB panosunda “**A**” gösterildiğinden **EMİN** olun.
7. Denetleyiciyi açık konumuna getirin. Fritöz ayar noktasına ulaşıncaya kadar denetleyici fritöz sıcaklığını gösterir.
8. Art arda altı defa filtreleme hatası olursa geri dönüş vanası kapanır ve denetleyici ekranında **YES** (EVET) seçeneğini sunarak **SERVICE REQUIRED** (SERVİS GEREKLİ) ibaresi görünecek ve alarm alacaktır.
9. Devam etmek için **▲ (YES)** (EVET) düğmesine basın.

Denetleyici ekranında 15 saniye **SYSTEM ERROR** (SİSTEM HATASI) ibaresi görünecek ve denetleyici ekranında **YES NO** (EVET HAYIR) seçeneklerini sunarak **SYSTEM ERROR FIXED**(SİSTEM HATASI GİDERİLSİN) ibaresi görünecektir.

10. Pişirmeye devam etmek için **▼ (NO)** (HAYIR) düğmesine basın. Fritözün temizlenmesi için Yetkili Satış bayiinizi arayınız. Sorun zlne kadar hata mesajı her 15 dakikada bir ekranda görünecektir. Kendinde filtreleme ve yarı otomatik sona erdirme fritöz resetlenene kadar çalışmayacaktır.

4.5 Filtre Meşgul

Denetleyicide **FİLTRE MEŞGUL** ibaresi görünürse, sistem başka bir filtre kabı beklemektedir ya da temizlenmesi gereken başka bir sorun vardır. Sorunun düzeltilip dzeltilmediğini görmek için 15 dakika bekleyiniz. Dzelmezse FYS’yi arayınız.

TEHLİKE

Ciddi yanıklara, kaymalara, düşmelere neden olabilecek, sıcak yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

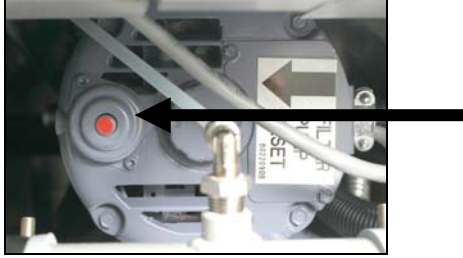
İKAZ

Filtre motorunun aşırı ısınması veya elektrik arızası olması ihtimaline karşı filtre pompası manuel sıfırlama düğmesine sahiptir. Bu düğmenin çalışmaması durumunda filtre sistemine giden gücü kesin ve düğmeyi sıfırlamadan önce 20 dakika süreyle pompa motorunun soğumasını bekleyin (sonraki sayfadaki resme bakın).



İKAZ

Filtre pompası sıfırlama düğmesini sıfırlarken dikkatli olun ve uygun güvenlik ekipmanlarınızı giyinin. Anahtarın sıfırlanması, bir boşaltma borusu ve kızartma kabı yakınında dikkatsizce yapılacak hamlelerden kaynaklanacak olası ciddi yanıkları önlemek amacıyla, dikkatli bir şekilde gerçekleştirilmelidir.



Filtre Pompası Sıfırlama Düğmesi

4.6 Boşaltma Tekrar doldurma ve Yağın imha edilmesi

Yemek yağının değişmesi geldiğinde yağı atık kabına nakletmek için uygun bir kabın içine akıtınız. (Kullanılmış yağın güvenli ve uygun bir şekilde boşaltılması ve atılması için Frymaster, Frymaster Katı Yağ Atma Ünitesini (Frymaster Shortening Disposal Unit – SDU) JIB sistemleri için kullanmanızı tavsiye etmektedir. SDU'ya yerel dağıtıcınızdan ulaşabilirsiniz.) Kaynatma çözeltilisini SDU biriminin içine boşaltmayın. **NOT:** Ocak 2004 öncesinde üretilmiş bir SDU kullanıyorsanız ünitenin boşaltım bölümünün altına yerleştirilebilmesi için filtre kabı kapağının çıkarılması gerekir. Kapağı çıkarmak için ön kenarına hafifçe yukarı kaldırınız ve yağ korumasını çıkararak doğrudan kabinin dışarısına çekiniz. Özel kullanım talimatları için atık üniteniz ile birlikte verilen kullanım talimatlarına bakınız. Eğer bir yağ elden çıkarma birimi yoksa, yağın 38 °C 'ye kadar soğumaya bırakıp, ardından 15 litre veya yağın dökülmesini önlemek için daha büyük kapasiteli bir METALKabın içine boşaltın. Şayet dökme yağ sistemi kullanılıyorsa, FilterQuick Denetleyici Kılavuzunda 8197307 dökme yağı elden çıkarma ve tekrar doldurma talimatlarını takip edin.

TEHLİKE

Uygun Metal kaba yağ boşaltılırken, kabın en az DÖRT galon(15 litre) veya daha fazla alacağından emin olun, aksi halde sıcak sıvı taşıp ve zarar verebilir.

TEHLİKE

Atmak üzere uygun METAL bir konteynıra boşaltmadan önce yağın (38°C) sıcaklığına soğumasını bekleyin.

TEHLİKE

Atma ünitesine yağı boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

⚠ TEHLİKE

Kızartma yağı boşaltım ve filtreleme işlemleri dikkatsizlik çalışma nedeniyle oluşabilecek yanıkları önlemek amacıyla dikkatli bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Filtrelenecek yağ yaklaşık 177°C sıcaklıktadır. Yağı boşaltırken ve filtrelerken tüm uygun güvenlik ekipmanlarını giyinin.

⚠ İKAZ

Kaynatma çözeltisini SDU biriminin içine ASLA boşaltmayın. Kaynatma çözeltisi SDU birimine zarar verebilir.

1. Denetleyicinin güç düğmesini **OFF** (KAPALI) konumuna getirin.
2. Filtre tavasını çıkarın ve SDU birimini veya DÖRT galon (15 litre) veya daha büyük sızdırmaz kapaklı METAL bir kabı fritözün boşaltma borusunun altına yağın boşalması için yerleştirin. METAL konteynır yağın sıcaklığına dayanıklı olmalı ve sıcak sıvıları barındırabilmelidir.
3. Yağın imha edilmesi için FilterQuick™ denetleyici kılavuzunda imha etme veya boşaltım adımlarını takip edin. Boşaltma vanası yiyecek parçacıkları ile tıkanıldığında, tıkanıklığı gidermek için Fryer's Friend (süngüye benzer bir alet) kullanın.

⚠ TEHLİKE

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

4. Yağın boşaltılmasının ardından kızartma kabında kalan yiyecek parçalarını ve kalan yağı temizleyin. **BE CAREFUL** (DİKKATLİ OLUN), çıplak elle çalışıldığında bu malzemeler hala ciddi yanıklara neden olabilir.
5. Boşaltma vanası sıkı şekilde kapanınca ve kızartma kabını temiz, filtrelenmiş veya yeni kızartma yağı ile alt **OIL-LEVEL** (YAĞ SEVİYESİ) çizgisine kadar doldurun.

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

5.1 Fritözün Temizlenmesi

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 yanabilir.

TEHLİKE

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

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.

5.2 GÜNLÜK BAKIM VE SERVİS

5.2.1 Fritöz ve Aksesuarlarını Hasara Karşı İnceleyin - Günlük

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

5.2.2 Kızartma Kabininin İç ve Dışının Temizliği – Her Gün

Kızartma kabininin içini kuru ve temiz bir bezle temizleyin. Erişilebilir tüm metal yüzeyleri ve bileşenleri biriken yağ ve tozdan kurtaracak şekilde ovalayın.

Kızartma kabininin dışını deterjana batırılmış temiz ve nemli bir bezle temizleyin. Temiz ve nemli bir bezle silin.

5.2.3 FilterQuick™ Filtreleme Sisteminin Temizliği – Günlük

İKAZ

Fitre sistemini asla içinde yağ olmadan çalıştırmayın.

İKAZ

Filtre kabını asla eski yağı atık alanına taşımak için kullanmayın.

İKAZ

Kızartma kabına asla su damlatmayın. Su filtre pompasına zarar verir.

FilterQuick™ Filtreleme Sisteminiz filtre kabının ve etrafındaki bileşenlerinin sıcak su ve deterjan karışımı ile temizlenmesi dışında periyodik önleyici bakım kontrolleri ve hizmeti gerektirmez.

Sistem pompalamasının yavaş veya durmuş olduğunu farkederseniz filtre kabı ızgarasının filtre kabının dibinde ve kağıdın ızgaranın üzerinde olduğunu kontrol edin. Filtre kabının sağ ön kısmında yer alan parçadaki iki yuvarlak contanın mevcut ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

5.2.4 Filtre Kabı, Sökülebilir Parçalar ve Aksesuarları Temizleyin

Yağ birikintisi filtre kabı, sökülebilir parçalar ve sepetler, tortu kapları veya balık tepsileri gibi aksesuarların üzerinde de birikir.

Filtre kabı ve tüm sökülebilir parçaları ve aksesuarları deterjan karışımına batırılmış temiz bezle silin (veya parçaları bulaşık makinesinde yıkayın). Her parçayı iyice durulayın ve kurulayın. Bu parçaları temizlerken çelik yünü veya aşındırıcı bezler KULLANMAYIN. Bu gibi malzemelerin aşındırdığı parçaların sonraki temizliği çok zor olmaktadır.

5.3 HAFTALIK BAKIM VE SERVİS

5.3.1 Kızartma Kabı ve Isıtıcı Parçaların Temizliği, Tahliyesi

TEHLİKE

Cihazı boş kızartma kabı ile asla çalıştırmayın. Parçalara güç vermeden önce kızartma kabı dolu çizgisine kadar su veya yağ ile doldurulmalıdır. Aksi takdirde parçalara onarımı mümkün olmayan zarar verilebilir veya yangın çıkabilir.

Fritözün bir süre kullanılmasının ardından iç kısmında karamel kıvamında yağ tabakası oluşacaktır. Fritözün verimliliğini koruyabilmek için bu katmanın düzenli olarak temizlenmesi gerekir. Kızartma kabını temizlemek için FilterQuick™ denetleyici kılavuzundaki Temizleme ve Filtreleme talimatlarına bakın.

5.3.2 Kızartma Kabının Sıcak Temizlik (Kaynatma) veya Soğuk Temizlik (Suda bekletme) kullanarak temizlenmesi

Fritözün normal kullanımı esnasında karbonlaşmış yağ kızartma kabının iç kısmında birikir. Bu tabaka aşağıda kullanımı açıklanan Sıcak Temizlik (Kaynatma) veya Soğuk Temizlik (Suda bekletme) prosedürü ile periyodik olarak temizlenmelidir. Kızartma kabını temizlemek için FilterQuick™ denetleyici kılavuzundaki talimatlara kullanın.

İKAZ

Yaralanmayı önlemek için yağ içeren yandaki kazanların ve Sıcak Temizlik (Kaynatma) veya Soğuk Temizlik (Suda bekletme) işlemi gerçekleştirilmeden önce OFF (KAPALI) ve örtülü olduğundan emin olun.

Tüm Kızartma kaplarını aynı anda temizlemek için FilterQuick™ denetleyici kılavuzundaki talimatları kullanarak tüm yağı boşaltın. Yağ atıldığında aşağıdaki işlemleri takip edin:

1. Bir ürün düğmesini 195°F için programlayın ve deterjan kabının üzerindeki talimatlara uyun.
2. Çözeltinin kaynaması bittiğinde denetleyiciyi kapatın

3. Filtre tavasını çıkarınız ve DÖRT galon (15 litre) veya daha büyük sızdırmaz kapaklı METAL bir kabı fritözün boşaltma borusunun altına kaynatma çözeltilisinin boşalması için yerleştirin. METAL kap sıcak sıvıların ısısına karşı dayanıklı olmalıdır.
4. FilterQuick™ denetleyici kılavuzundaki tavanın boşaltılması ve kızartma kap(larının) iyice temizlenmesi talimatlarını kullanarak çözeltiliyi boşaltın.

⚠ İKAZ

Bu işlem esnasında asla fritözün başından ayrılmayın. Karışım taşarsa derhal ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini OFF (Kapalı) konumuna alın.

⚠ İKAZ

Temizleme çözeltilisinin katı yağ atma ünitesi (SDU), dahili filtreleme ünitesi veya taşınabilir filtre ünitesine ASLA boşaltmayın. Bu üniteler bu amaç için kullanılmak üzere üretilmemiştir ve karışım bu ünitelere zarar verebilir.

⚠ TEHLİKE

Uygun Metal kaba temizleme çözeltilisi boşaltılırken, kabın en az DÖRT galon(15 litre) veya daha fazla alacağından emin olun, aksi halde sıcak/soğuk sıvı taşar ve zarar verebilir.

5. Kızartma kabını temiz su ile tekrar doldurun. Kızartma kabını iki defa durulayın, boşaltın ve temiz bir havluyla kurulayın. Kızartma kabını taban yağ seviyesine kadar yağ ile tekrar doldurmadan önce kap ve parçalardaki tüm suyu tamamen yok edin.

⚠ TEHLİKE

Fritöz kabını yağ ile tekrar doldurmadan önce tüm suyun silindiğinden emin olun. Yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında kızartma yağındaki su sıçramaya başlar.

5.4 AYLIK BAKIM VE SERVİS

5.4.1 FilterQuick™ Denetleyici Ayar Noktası Doğruluğunu Kontrol Edin

1. Yağın içine ucu fritöz sıcaklık ölçüm probuna temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.
2. Denetleyici HAZIR görüntülediğinde (kızartma kabı içeriğinin pişirme aralığında olduğunu belirtir), sıcaklık probu tarafından algılanan sıcaklık ve ayar noktası için sıcaklık düğmesine bir kez basın. Ayar noktası sıcaklık değerini derece olarak gösterir.
3. Termometre veya pirometre üzerindeki sıcaklığı not edin. Gerçek sıcaklık ve pirometre değeri arasında $\pm 3^{\circ}\text{C}$ fark olmalıdır. Değerler yakın değilse yardım için Yetkili Fabrika Servisi ile irtibata geçin.

5.5 3 AYLIK BAKIM VE SERVİS

5.5.1 Contaların değiştirilmesi

O contalarının kontrolü için sayfa 4-2 'ye bakın.

5.6 YILLIK/PERİYODİK SİSTEM TEFTİŞİ

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

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

5.6.1 Fritöz

- Kabinin iç, dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ olup olmadığını kontrol edin.
- Isıtma parçası tellerinin çalışır ve iyi durumda olduğunu, yıpranma veya yalıtım hasarı olup olmadığını ve yağdan arındırılmış olduğunu kontrol edin.
- Isıtma parçalarının üzerlerinde karbon veya karmelleşmiş 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 aralıktaki olduğunu kontrol edin.
- Sıcaklık ve yüksek-limitli problemlerin uygun şekilde bağlı olduğunu, sıkıldığını ve doğru şekilde çalıştığını, monte donanımı ve prob korumalarının yerinde olduğunu ve uygun şekilde kurulduğunu kontrol edin.
- Parça kutusu ve iletken kutusu bileşenlerinin (yani denetleyici/denetleyici, röleler, arayüz kartları, trafolar ve iletkenler vb) iyi durumda ve 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.

5.6.2 FilterQuick Filtreleme Sistemi

- Yağ iade ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.
- Filtre kabı sızıntı ve temizlik durumuna bakın. Kırıntı sepetinde çok oranda kırıntı varsa cihazın sahibine veya operatörüne kırıntı tepsisinin yanmaz bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.
- Tüm yuvarlak conta ve contaların (çabuk çıkarılan tertibatta bulunanlar dahil) yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Eskiyen veya hasar gören yuvarlak conta veya contaları değiştirin.
- Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin.
 - Filtre kabı kapağının yerinde olduğunu ve düzgün şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.
 - Filtre kabı boşken, tava seçiminden her kazanı, her seferinde bir tanesi olmak üzere doldurma kabına yerleştirin. (FilterQuick kılavuzu sayfa 1-15 ‘e bakın) Tava seçiminden kazanı doldur’u kullanarak filtre pompasının çalıştırılması suretiyle yağ dönüş vanalarının düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Pompanın çalıştığını ve sadece ilgili kızartma kabının pişirme yağında kabarcıklar oluştuğunu kontrol edin.
 - Filtre tavaasının filtreleme için uygun şekilde hazırlanmış olduğundan emin olun ve tavaya boşaltma seçimini kullanarak 149°C ‘nin üzerindeki bir ayar noktasına kadar ısıtılmış kızartma tavaası yağını filtre kabına boşaltın (FilterQuic™ Denetleyici Kılavuzuna Bakın). Şimdi akıtma kabı seçimiyle kazanı tavadan doldurun (FilterQuick™ Denetleyici Kılavuzuna bakın), tüm yağın tekrar kızartma tavaasına gelmesine izin veriniz (pişirme yağında baloncuklarla gösterilmiş). Tüm yağ geri döndüğünde yukarı ok tuşuna basın. Kızartma tavaası yaklaşık 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar.

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 6: KULLANICI SORUN GİDERME

6.1 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 Hizmet Hattını (1-800-24-FRYER) aramadan önce:

- Elektrik kablolarının takılı ve devre kesicilerin açık olduğundan emin olun.
- Kızartma kabı boşaltma vanalarının tamamen kapalı olduğunu kontrol edin.
- İze yardımcı olan teknisyene sunmak üzere fritözünüzün model ve seri numaralarını yanınızda bulundurun.

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.

6.2 Sorun Giderme

6.2.1 Denetleyici ve Isınma Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Denetleyicide Görüntü yok.	A. Denetleyici açılmamış.	A. Denetleyiciyi açmak için ON/OFF (Açık/Kapalı) düğmesine basın.
	B. Fritöze güç gitmiyor.	B. Denetleyici güç kablosunun takılı olduğundan ve devre kesicinin devreye alınmadığından emin olun.
	C. Denetleyici veya diğer bileşen arızalı.	C. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Denetleyici 15 VAT FULL (KAZAN DOLU MU)? görüntüleri. Filtre sonrası YES NO (EVET HAYIR)	A. Filtreleme sonra normal. B. Filtre tavaşında yağ olabilir.	A. Kazan dolu ise ▲(YES) (EVET)'e , aksi halde (NO) (HAYIR) 'a ▼basın. B. Mesajı silmek için, kontrol cihazının istemlerini takip edin. Eğer sorun devam ederse, destek için yetkili servisi arayın.
Denetleyicide CHANGE FILTER PAPER? (FİLTRE PEDİNİ DEĞİŞTİRME?) görüntülenir	Günlük kağıt filtre değişim istemi oldu.	(YES)'e (EVET) ▲ basın ve kağıt filtreyi yenisi ile değiştirin.
Fritöz ısınmıyor.	A. Ana güç kablosu takılı değil.	A. Ana güç kablosu prize tamamen oturduğundan ve kilitlendiğinden ve devre kesicinin devreye alınmadığından emin olun.
	B. Denetleyici çalışmıyor.	B. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
	C. Bir veya daha fazla bileşen çalışmıyor.	C. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Fritöz ilk açılışında sürekli açılıp kapanıyor..	Fritöz erime döngüsü modundadır.	Bu normal bir işlemdir. Fritöz sıcaklığı 180°F (82°C) 'ye ulaşmaya kadar devam edecektir.
Fritöz, yüksek limit uyarısı sıcaklık göstergesi ON (Açık) uyarısı ile birlikte yanana kadar ısınmıyor.	Sıcaklık probu veya denetleyici arızalı.	Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Sıcaklık göstergesi ON (AÇIK) uyarısı olmadan Fritöz üst sınıra kadar ısınmıyor..	İletken veya denetleyici arızalı.	Destek için yetkili FYS 'yi arayın.

6.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Denetleyicide LOW TEMP (düşük sıcaklık) görüntülenir.	Kızartma kabı sıcaklığı ara moda ayar noktasından 17°C'den fazla veya pişirme modunda 25°C'den fazla düşmüş.	Bu ekranın belirmesi kızartma kabına çok miktarda dondurulmuş ürün eklendiğinde veya kızartma kabı düzgün şekilde ısınmıyorsa normaldir. Eğer sorun devam ederse, destek için FYS 'yi arayın.
Denetleyici yanlış sıcaklık ölçeğini gösteriyor (Fahrenheit veya Santigrat).	Yanlış görüntüleme seçeneği programlanmış.	FilterQuick denetleyici kullanan Fritözlerde ürün kurulumu gösterilene kadar ✓ düğmesine basarak F° - C° arası geçiş yapılabilir. Teknik Modda gezinmek için ►'ye basın ve ✓'e basın. 1658 tuşlayın Tarama düğmesine basın. Denetleyicide OFF (KAPALI) görüntülenir. Sıcaklığı kontrol etmek için denetleyiciyi açınız. Eğer istenilen ölçek gösterilmiyorsa, tekrar ediniz.
Denetleyici . HI TEMP (Yüksek Sıcaklık) görüntüler.	Kızartma kabı sıcaklığı 4°C 'nin üstünde.	Fritözü kapatmak için güç düğmesine basın ve tekrar çalıştırmadan önce soğumasını bekleyin. Sorun devam ederse destek için FYS 'yi arayın.
Denetleyici ekranında HOT-HI-1 görüntülenir.	Kızartma kabı sıcaklığı 210°C veya CE ülkelerinde 202°C üzerindedir.	Fritözü hemen kapatın ve destek için FYS yetkili servisi arayınız.
Denetleyici HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Üst limit güç kesme başarısız) görüntüler.	Yüksek limit hatası.	Fritözü hemen kapatın ve destek için FYS yetkili servisi arayınız.
Denetleyici ekranında TEMP PROBE FAILURE (SICAKLIK PROB ARIZASI) görüntüler.	Probu sıcaklık ölçme devresinde problem veya denetleyici kablo demeti veya konektör zarar görmüş.	Fritözü kapatınve destek için FYS yetkili servisi arayın.
Denetleyici ekranında HEATING FAILURE (ISITMA ARIZASI) görüntüler.	Denetleyici hatası, ara yüz devre hatası, açık yüksek-limit termostat hatası.	Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Sıcaklık göstergesi açık fakat sıcaklık yok.	Üç faz güç kablosu takılmamış veya devre kesici hatalı.	Ana güç kablosu elektrik kablosunun prize tamamen oturduğundan ve kilitletiğinden ve devre kesicinin hatasız olduğundan emin olun. Eğer sorun devam ederse destek için yetkili servisi arayın.

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Denetleyici RECOVERY FAULT/ YES (KURTARMA HATASI/ EVET) görüntüleri ve alarm çalar.	Kurtarma süresi azami süreyi aştı.	Hatayı silin ve alarmı ▲ (YES) (EVET) düğmesine basarak susturun. Elektrik için maksimum kurtarma süresi 1:40 'dır. Hata devam ederse destek için FYS 'yi arayın.
Denetleyici kilitleniyor.	Denetleyici hatası.	Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Denetleyici bir hata mesajından sonra SERVICE REQUIRED (SERVİS GEREKLİDİR) görüntüleri.	Servis teknisyenini gerektiren bir hata oluştu.	Sorun düzelirse▲ (YES) (EVET) düğmesine basın veya pişirmeye devam etmek ve yardım amacıyla yetkili servisi çağırarak için ▼ (NO) (HAYIR) düğmesine basın. Bazı durumlarda pişirme işlevi kullanılmayabilir.

6.2.3 Filtreleme Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Her pişirme döngüsünden sonra Fritöz filtreleme.	Filtreleme istemi ayarı yanlış.	Filtreleme istemi ayarını değiştirin.
Filtre menüsü fonksiyonları çalışmıyor veya denetleyici FİLTRE □ Ç □ N BEKLEY □ Ngörüntülüyor.	<p>A. Sıcaklık çok düşük veya denetleyici OFF (KAPALI) görüntüleri.</p> <p>B. Diğer bir fonksiyon hala kullanımda.</p> <p>C. MIB kontrol sistemini temizlemedi.</p> <p>D. Mesajlar veya hatalar diğer denetleyiciler üzerinde.</p> <p>E. Filtre tavası tam olarak oturmuyor</p>	<p>A. Başlamadan önce fritözün ayar sıcaklığında olmasını sağlayın: Denetleyicinin ON (AÇIK) olduğundan emin olun.</p> <p>B. Diğer bir filtreleme çevriminin başlaması için önceki fonksiyon bitene kadar bekleyin.</p> <p>C. Bir dakika bekleyin ve tekrar deneyin.</p> <p>D. Diğer denetleyiciler üzerindeki mesajları veya hataları temizleyin.</p> <p>E. Filtre tavasının yerinde ve fritöze tam yerleştiğinden ve MIB panosunda "A" gösterildiğinden emin olun.</p>
Denetleyici FLT DYLD OR POL DLYD.(Filtreleme veya Cıtalama ertelenmiştir) görüntüleri.	Diğer bir fonksiyon kullanımda veya filtre atlanmış.	Filtreleme döngüsüne başlamak için bir önceki işlemin bitmesini bekleyin veya başka bir denetleyicide "FILTER NOW?" (ŞİMDİ FİLTRELEME YAPILSIN MI?) görüntüleniyorsa "YES" (EVET) 'i seçin.
Filtre pompası çalışmıyor veya filtreleme sırasında pompa duruyor.	<p>A. Güç kablosu takılmamış veya devre kesici indirilmiş.</p> <p>B. Pompa motoru aşırı ısınmış ve termal aşırı yük düğmesinin atmasına neden olmuş.</p> <p>C. Filtre pompasında tıkanma.</p>	<p>A. Güç kablosunun takılı olduğundan ve devre kesicinin takılı olmadığından emin olun.</p> <p>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.</p>

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
		(sayfa 4-3 'e bakın) C. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Filtre Pompası çalışıyor ancak yağ iadesi çok yavaş.	A. Yanlış kurulmuş veya hazırlanmış filtre kabı bileşenleri veya soğuk yağ.	A. Filtre kabından yağı boşaltın ve filtre kağıdını değiştirin ve filtre ızgarasının kağıdın altında olduğundan emin olun. Filtre kabı bağlantı tertibatındaki yuvarlak contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.
Denetleyici OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (YAĞ BOŞALTMA TAVASINDA / ONAYLA) görüntüler.	Boşaltma vanası açık veya yağ boşaltma tavaşında	▲(CONFIRM) ONAYLA 'ya basın ve FILL VAT FROM DRAIN PAN (KAZANI BOŞALTMA KABINDAN DOLDUR) için yönergeleri takip edin.
Tahliye vanası veya dönüş vanası açık kalıyor.	A. OAF paneli çalışmıyor. B. Aktüatör çalışmıyor.	Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Denetleyici INSERT PAN (tayayı YERLEŞTİRDİNİZ mi) görüntüler.	A. Filtre tavaş fritöze tam oturmamış. B. Filtre tavaş magneti eksik C. Filtre tavaş anahtarı arızalı.	A. Tavayı dışarı çıkarın ve fritöze tekrar iyice yerleştirin. B. Filtre tavaş magnetinin yerinde olmasını sağlayın, eksikse yerine koyun. C. Eğer değiştirmeye rağmen filtre tavaş magneti tam yerinde ise ve bilgisayar INSERT PAN tavayı YERLEŞTİRİN görüntülemeye devam ediyorsa, muhtemelen anahtar arızalıdır.
Yarı-Otomatik filtreleme çalışmıyor.	A. Yağ seviyesi çok düşük. B. MIB panelinin manuel moda olmadığını kontrol edin. C. Düğmelerin MIB kapağına zarar vermediğini ve sıkıştırmadığını kontrol edin. D. Filtre gecikmesi çalışmıyor.	A. Yağ seviyesinin yağ seviye sensörünün üzerinde olmasını sağlayın. B. MIB panelinde otomatik mode "A" olmasını sağlayın. Fritöz güç döngüsü. C. Filtreleme başlarsa, kapağı söküp değiştiriniz, ve bakınız. D. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Denetleyici ekranı FILTER BUSY(filtre meşgul) görüntüler.	Diğer filtreleme çevrimi veya filtre kağıdı değişimi hala işlemde.	Diğer bir filtreleme çevriminin başlaması için önceki filtreleme bitene kadar bekleyin. Eğer ileti varsa filtre kağıdını değiştirin.

6.2.4 Sepet Kaldırma Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Sepet kaldırma hareketi sarsıntılı ve/veya sesli.	Sepet kaldırma çubuklarının yağlanması gerek.	Çubuk kaldırma mili ve yataklarına Lubriplate™ veya benzer hafif beyaz gres sürün.

6.2.5 Otomatik kapama problemleri.

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Kızartma tavası kapanmıyor.	A. Sensör etrafında kırıntı birikmiş. B. Fritöz sıcaklığı çok düşük. C. Yağ çok soğuk D. JIB (KS) 'de yağ yok E. Bir fritözün fişi takılmamış veya ATO kutulu fritöze güç gitmiyor olabilir. F. Servis gerektirir hatası mevcut	A. Sensörün çevresindeki kırıntıları temizleyin. B. Fritöz sıcaklığı ayar noktasında OLMALIDIR. C. JIB (KS) 'deki yağ sıcaklığının 70°F (21°C) 'nin üzerinde olmasını sağlayın. D. JIB (KS)'de yağ olduğundan ve besleme hattının JIB (KS)'nin içinde olduğundan emin olun. JIB (KS) 'yi değiştirin ve istendiğinde ▲ düğmesine basın ve tamamlama sistemini resetlemek için TURUNCU reset düğmesini on (10) saniye boyunca basılı tutun. Eğer sorun devam ederse, destek için FYS 'yi arayın. E. Fişleri, devre kesicileri ve şalterleri kontrol edin. F. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Bir kazan kapanmıyor.	A. Filtre hatası mevcut. B. Servis gerektirir hatası mevcut C. Selenoid, pompa, pim sorunu, RTD veya ATO sorunu.	A. Doğru bir şekilde filtre hatasını düzeltin. Eğer sorun devam ederse, destek için FYS 'yi arayın. B. Destek için yetkili FYS 'yi arayın. C. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Denetleyici TOPOFF OIL EMPTY / (TAMALAMA YAĞI BOŞ) görüntüleri ONAY	Tamamlama sisteminde yağ yok.	Tamamlama sistemini yağla doldurun ve ▲ (CONFIRM) (ONAYLA) düğmesine basın. JIB (KS) değiştirildiğinde, tamamlama sistemini resetlemek için turuncu reset düğmesini on (10) saniye boyunca basılı tutun.

6.2.6 Hata Günlüğü Kodları (Sadece FilterQuick™ Denetleyici için)

Kod	Hata Mesajı	Açıklama
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (SICAKLIK PROBU ARIZA HATASI)	Sıcaklık probunun okuduğu değer erişim dışında
E04	HI 2 BAD (HI 2 BAD)	Yüksek limit okuması erişim dışında.
E05	HOT HI 1 (SICAK HI 1)	Yüksek limit sıcaklığı 210°C veya CE ülkelerinde 202°C üzerindedir.
E06	HEATING FAILURE (ISITMA ARIZASI)	Denetleyici, arayüz paneli, gaz vanası, ateşleme modülü veya açık yüksek limit bileşenlerinden biri arızalı.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (MIB YAZILIM HATASI)	Dahili MIB yazılım hatası
E08	ERROR ATO BOARD (ATO PANEL HATASI)	ATO bağlantı kaybı; ATO panel arızası
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (POMPA DOLDURMUYOR HATASI)	Kağıt/keçe kirli ve değişmesi gerekiyor veya bertaraf edilmiş; filtre pompa sorunu.
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (TAHLİYE VANASI AÇIK DEĞİL HATASI)	Tahliye vanası açılmayı deniyor ve doğrulama eksik
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (TAHLİYE VANASI KAPALI DEĞİL HATASI)	Tahliye vanası kapanmayı deniyor ve doğrulama eksik
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (DÖNÜŞ VANASI AÇIK DEĞİL HATASI)	Dönüş vanası açılmayı deniyor ve doğrulama eksik
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (DÖNÜŞ VANASI KAPALI DEĞİL HATASI)	Dönüş vanası kapanmayı deniyor ve doğrulama eksik
E14	ERROR AIF BOARD (OAF PANEL HATASI)	MIB, OAF eksiği saptar; OAF panel arızası
E15	ERROR MIB BOARD (MIB PANEL HATASI)	Pişirme denetleyicisi MIB bağlantı kaybı saptıyor; Her denetleyicinin yazılım versiyonunu kontrol edin. Eğer versiyon eksikse, her denetleyiciyle MIM panel arızası arasında CAN bağlantılarını kontrol edin.
E16	ERROR AIF PROBE (OAF PROB HATASI)	OAF RTD okuması erişim dışında
E17	ERROR ATO PROBE (ATO PRON HATASI)	ATO RTD okuması erişim dışında
E20	INVALID CODE LOCATION (GEÇERSİZ KOD YERLEŞTİRME)	Güncelleme sırasında SD kart çıkarılmış
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) FİLTRE KAĞIDI PROSEDÜR HATASI(Filtre kağıdını değiştirin)	25 saat zamanlayıcısı süresi doldu veya kirli bir filtre tamamlanmamış bir filtrelemeye neden oluyor.
E22	OIL IN PAN ERROR (YAĞ TAVADA HATASI)	Filtre tavaasında yağ olabilir.
E25	RECOVERY FAULT (KURTARMA HATASI)	Kurtarma süresi azami süreyi aştı. Kurtarma zamanı elektrik için 1:40 'i geçmemelidir.
E27	LOW TEMP ALARM (DÜŞÜK SICAKLIK ALARMI)	Yağ sıcaklığı ara moda ayar noktasından 17°C veya pişirme modunda 25°C düşmüş. (Şayet bir ürün düşürülmüş ve pişirmeyi başlatma düğmesine hemen basılmamış ise ya da pişirme yükünün çoğunluğu

Kod	Hata Mesajı	Açıklama
		düşmüş ise, bu mesaj görülebilir.)
E28	HIGH TEMP ALARM (YÜKSEK SICAKLIK ALARMI)	Yağ sıcaklığı ayar noktasının 4°C üzerine çıkmış. Eğer sıcaklık yükselmeye devam ederse, sıcaklık CE olmayanlar için 218°C veya CE olanlar için 202°C 'ye ulaştığında yüksek limit ısıtıcı kapatacaktır.
E70	OQS TEMP HIGH (YAĞ KALİTE SENSÖRÜ YAĞ SICAKLIK YÜKSEK OLDUĞU)	Yağ sıcaklığı geçerli OQS okumak için çok yüksek. 300°F (149°C) ve 375°F (191°C) arasında bir sıcaklıkta filtre.
E71	OQS TEMP LOW (YAĞ KALİTE SENSÖRÜ YAĞ SICAKLIĞI DÜŞÜK OLDUĞU)	Yağ sıcaklığı geçerli OQS okumak için çok düşük. 300°F (149°C) ve 375°F (191°C) arasında bir sıcaklıkta filtre.
E72	TPM RANGE LOW (TOPLAM POLAR MALZEME ÇEŞİTLERİ DÜŞÜK OLDUĞU)	TPM geçerli OQS okumak için çok düşük. Yanlış yağ tipi kurulum menüsünde seçilebilir. Sensör yağ türü için kalibre edilmemiş olabilir. yağ tipi tabloya bakın. Sorun devam ediyorsa bir FAS başvurun.
E73	TPM RANGE HIGH (TOPLAM POLAR MALZEME ÇEŞİTLERİ YÜKSEK OLDUĞU)	TPM okuma geçerli OQS okumak için çok yüksek. yağ atınız.
E74	OQS ERROR (HATA YAĞ KALİTE SENSÖRÜ)	OQS bir iç hata vardır. Sorun devam ediyorsa bir FAS başvurun.
E75	OQS AIR ERROR (YAĞ KALİTE SENSÖRÜ HATTI HATASI AIR HAS)	OQS yağda havayı tespit edilir. O-ringleri ve check / hava OQS sensörü giriyor sağlamak için prescreen filtresini sıkın. Sorun devam ediyorsa bir FAS başvurun.
E76	OQS ERROR (HATA YAĞ KALİTE SENSÖRÜ)	OQS sensörü bir iletişim hatası vardır. OQS sensörüne bağlantılarını kontrol edin. Güç döngüsü tüm fritöz pil. Sorun devam ediyorsa bir FAS başvurun.

6.2.7 Üst-Sınır Test Modu

Üst sınır test modu üst sınır devresini test etmek için kullanılır. Üst sınır testi yağı tahrip edecektir. Sadece eski yağ ile yapılmalıdır. Derece 238 ° C'ye ulaşırsa üst sınır şalter atması gerçekleşmeden ve bilgisayar ekranında ÜST SINIR HATASI ibaresi GÜCÜ KESİNİZ ibaresiyle dönüşümlü olarak belirmeden ve test sırasında bir uyarı tonu duyulmadan fritözü kapatınız ve derhal servisi çağırınız.

Test herhangi bir zamanda fritözü kapatılarak iptal edilir. Fritöz tekrar açıldığı zaman, çalışma moduna döner ve ekranda ürün görüntülenir.

1. Kontrol (✓) düğmesine **PRODUCT SETUP(ÜRÜN KURULUMU)** ve ardından **MAIN MENU (ANA MENÜ)** görüntüleninceye kadar basın ve basılı tutun.
2. **TECH MODE** (TEKNİK MOD) gösterilinceye kadar sol ok (◀)düğmesine basın.
3. (✓) kontrol düğmesine basın.
4. 3000 tuşlayın.
5. **HI LIMIT TEST** (ÜST SINIR TESTİ) gösterilinceye kadar sol ok (◀)düğmesine basın.
6. (✓) kontrol düğmesine basın.

Denetleyicide **HIGH LIMIT YES/NO** (US LIMIT EVET/HAYIR görüntülenir.

7. Yukarı ok (▲) tuşuna basın.

8. Denetleyicide **PRESS AND HOLD CHECK** (KONTROLA BAS VE BASILI TUT) görüntülenir.

9. Üst sınır testini başlatmak için (✓) düğmesine basın.

Kazan ısınmaya başlar. Bilgisayar test sırasında gerçek kazan sıcaklığını görüntüler.

Üst sınır sektesine kadar fritöz ısıtmaya devam eder. Genellikle bu, sıcaklık CE olmayanlar için üst sınır; 423°F- 447°F (217°C - 231°C), CE olanlar için, üst sınır; 405°F - 426°F (207°C - 219°C)

Üst sınır açıldığında bilgisayar, gerçek sıcaklık beraber değişerek **HELP HI-2** (YARDIM HI-2) görüntüler (ör. **430F**).

10. (✓) düğmesini bırakın.

Eğer üst sınır testi başarısız olursa, bilgisayar ekranında **DISCONNECT POWER** (GÜCÜ KESİN) ifadesiyle birlikte değişerek **HIGH LIMIT FAILURE** (ÜST SINIR BAŞARISIZ) ifadesi görüntülenir. Eğer bu olursa, fritöz gücünü kesin ve hemen servisi arayın.

Kazan ısıtmayı durdurur ve bilgisayar ekranı, kullanılmakta olan sıcaklıkla, gerçek sıcaklığı değişerek gösterir.(ör. **430F**) sıcaklık 400°F (204°C) altına düşünceye kadar

11. Alarmı iptal etmek için yumuşak güç düğmesine basın ve **OFF** /KAPALIYA) ‘ya gidin.

12. Yağı imha etmek için işlemleri takip edin.

6.2.8 OQS (Yağ Kalite Sensörü) Sorun

Sorun	Düzeltilici Eylem
No TPM results displayed.	Aşağıdaki öğeleri kontrol edin ve başka OQS filtreyi gerçekleştirin. <ul style="list-style-type: none">• Kdv ayar noktası sıcaklığında olduğundan emin olun.• Ön ekran filtresi kontrol edin ve sıkıca vidalanır olduğundan emin olun.• Filtre tava O-halkalarını kontrol edin ve her ikisi de mevcut ve bunlar eksik olmadığını, kırık veya aşınmış emin olun. Eğer öyleyse değiştirin.• Emin olun filtre kağıdı tıkalı değildir ve temiz filtre kağıdı kullanılır. kdv önceki filtre için ilk defa dolmuş mu? Değilse filtre kağıdını değiştirin.

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

EK A: DÖKME YAĞ TALİMATLARI

A.1.1 Dökme Yağ Sistemleri

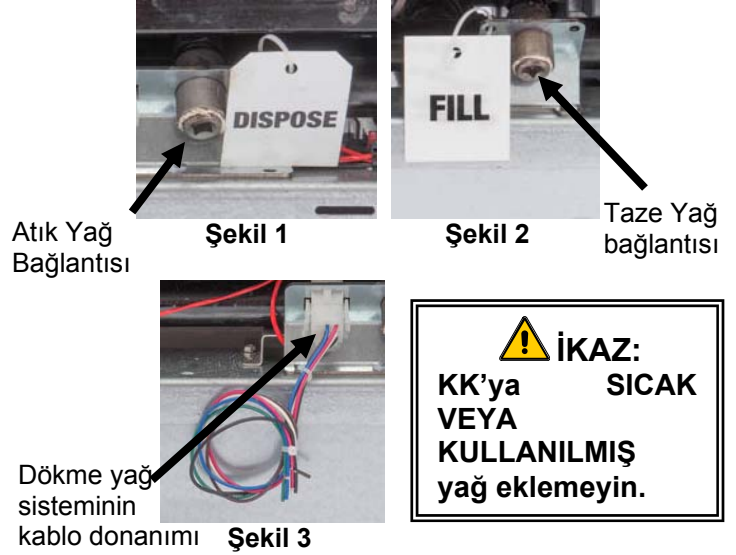
Dökme yağ sistemleri büyük yağ tanklarına sahiptir, genel olarak restoranın arka tarafında yerleştirilir ve fritözün arkasındaki manifolda bağlanır. Atık yağ, fritözün arkasında DISPOSE (ATIK) olarak işaretlenmiş bir bağlantı elemanı sayesinde dışarı atık tanklarına pompalanır (Şekil 1'e bakın) ve temiz yağ fritözün arkasında FILL (DOLDUR) yazılı bağlantı elemanı üzerinden fritözün içine pompalanır (Şekil 2'ye bakın). Dökme yağ bağlantılarını fritözün arkasında bulunan tapaya bağlayın (Şekil -3). Kablolama şeması sonraki sayfadır.

Herhangi bir yeni veya kullanılmış yağ değişiminde fritöz sisteminin tam güç döngüsünde çalıştırılması zorunludur.

Dökme yağ sistemli kullanım için donatılan FilterQuick™ fritözleri dökme yağ satıcısı tarafından sağlanan cihazda taze bir sürahi yağa sahiptir. Kapağı sökün ve standart bağlantı elemanını, sürahinin ağzında bulunan madeni kapaklı sürahinin içine yerleştirin. Yağ aynı bağlantı üzerinden sürahiye doldurulur ve boşaltılır (Şekil -4)'e bakın.



Şekil 4



Atık Yağ Bağlantısı

Şekil 1

Şekil 2

Taze Yağ bağlantısı

Dökme yağ sisteminin kablo donanımı

Şekil 3

ATO sistemini sıfırlamak için kullanılan anlık anahtar da bir taze dökme yağ sisteminde sürahiyi doldurmak için kullanılır. TAMAMLAMA BOŞ ekranını sildikten sonra, KS üstünde bulunan anlık anahtarı basılı tutmak operatörün sürahiyi dökme yağ depolama tankından doldurmasına izin verir (Şekil -5'e bakın).

Sürahiyi doldurmak için JIB (KS) sıfırlama düğmesine, sürahi tam dolana kadar basın sonra bırakın.*

Kazanı fazla DOLDURMAYIN.

Kazanın yığından doldurma talimatları için FilterQuick Denetleyici Kılavuzu Bölüm 1.9.8 - sayfa 1-16 'ya bakın.

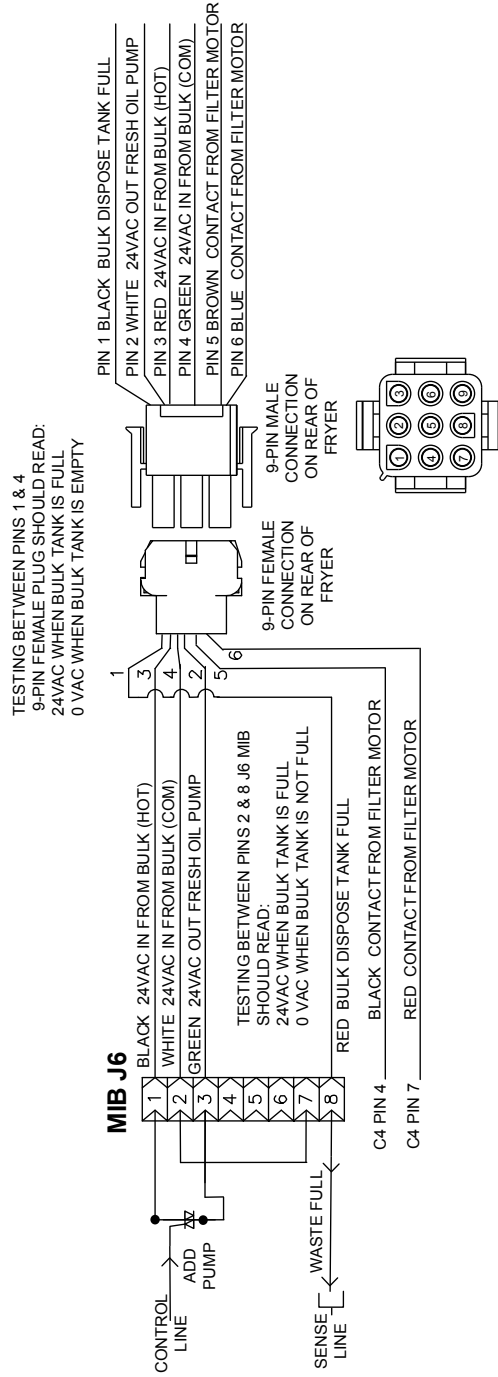


Şekil 5

NOT: JIB doldur düğmesine bastıktan yaklaşık on iki saniye sonra temiz yağ pompası çalışmaya başlar. JIB içindeki seviyenin yükselmesi yaklaşık 20 saniye sonra başlar. JIB (KS)'nin doldurulması yaklaşık üç dakika sürer. Bölünmüş kazanın doldurulması yaklaşık bir dakika ve tam kazanın doldurulması yaklaşık iki dakika sürer.

A.1.2 Dökme Yağ Sistemi Kablolama

DÖKME YAĞ SİSTEMİ KABLOLAMA LOV



⚠ UYARI

FilterQuick™ fritöz SADECE üç pimli şamandıra anahtarına sahip olan dökme yağ sistemlerinde çalışır. Şayet şamandıra anahtarı eski tip iki pimli anahtar ise, dökme yağ tedarikçisini arayın. Bu şamandıra anahtarları özel kutupludur, kısa devre yapabilir ve MIB kartına zarar verebilir.

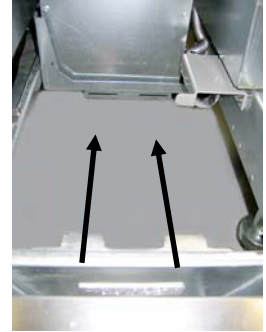
FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

EK B: Katı Yağ Seçeneğiyle JIB (KS) Hazırlama Talimatları

1. Fritözün sağ kapağını açın ve JIB (KS) kabinindeki desteği sökün.
2. Hizalama kelepçesini verilen somunlarla ATO (Otomatik Yağ Tamamlama) alt kutu desteğine tutturun. (Bkz: Şekil 1)
3. Eritme ünitesini kabinin içine yerleştirin.
4. Eritme ünitesini tırnaklarını hizalama kılavuzu kanalları boyunca kaydırın. (Bkz: Şekil 2)
5. Eritme ünitesi hizalama kılavuzu dirseğine oturunca, iç yağ haznesini tepsinin içine doğru yerleştirin. (Bkz: Şekil 3)
6. Eritme ünitesi kapağını ünitenin üstüne yerleştirin ve yağ emme tüpünün memesini dişi emme haznesine doğru kaydırın. (Bkz: Şekil 4)
7. Pakette gelen vidaları ve mevcut delikleri kullanarak eritme ünitesini her iki taraftaki iç rayların altına sabitleyin. (Bkz: Şekil 5)
8. Eriticinin arka tarafında, iki pinli beyaz konnektörü tutturun ve siyah fişi şekilde 6 'da gösterildiği gibi çıkış kutusuna takın.
9. Eritme ünitesi güç düğmesinin "ON (AÇIK)" konumda olduğundan emin olun. (Bkz: Şekil 7)



Şekil 1: Hizalama kelepçesini ATO (Otomatik Yağ Tamamlama) alt kutu desteğine tutturun



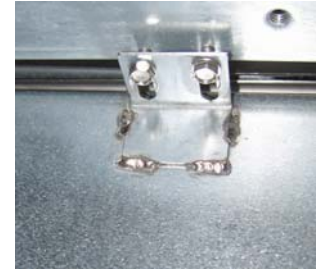
Şekil 2: Eritme ünitesini kabinin içine yerleştirin ve tırnakları hizalama kılavuzu yuvalarına sokun.



Şekil 3: İç yağ hazne kabını eritme ünitesine yerleştirin.



Şekil 4: Kapağı tavanın üzerine yerleştiriniz ve yağ toplama borusunu dişi emme soketine doğru kaydırın.



Şekil 5: Eritme ünitesini her iki taraftaki rayların üzerine takın.

Turuncu düğme düşük yağ uyarısından sonra sistemi resetler.



Şekil 6 İki pinli beyaz konnektörü tutturun ve siyah fişi şekilde 6 'da gösterildiği gibi buata takın. * Siyah fişin takılma yerinin resimdeki farklı olabilir.



Eritme ünitesi güç düğmes :

Şekil 7: Monte edilmiş eritme birimi konumunda

FILTERQUICK™ FQE30 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

EK C: Katı Yağ Eritme Ünitesinin Kullanılışı

Yağ haznesi sistemini resetleyin

- Yağ eritme ünitesinin açık olduğundan emin olun.
- Eritme ünitesini katı yağla doldurun.
- 2-3 saat katı yağı erimeye bırakın. Tam doldurma sistemindeki erimemiş yağı ile tam doldurma sistemini kullanmaya **ÇALIŞMAYIN**. Şayet eritme ünitesindeki katı yağ sıvı hale gelmeden önce, fritöz yağ isterse, hazne yağ seviyesi düşük sinyali görüntülenecektir.
- Katı yağ tamamen eridiğinde, otomatik tamamlama sistemini resetlemek için turuncu reset düğmesine basın ve basılı tutun.
- Katı yağ eriticisine sıcak yağ **EKLEMİYİN** Yağ haznesi sıcaklığı 60°C 'yi geçmemeli. Tam doldurma sistemini çalıştırmak için yeterli yağa sahip olmasını sağlamak amacıyla depoya küçük katı yağ parçalarını ekleyin.
- En iyi sonuç için katı yağ eritme ünitesini geceleyin **KAPATMAYIN**.
- Eritme ünitesinin güç anahtarı aynı zamanda sistem üst sınır sıcaklığına ulaştığında reset anahtarı olarak kullanılır.



Eritme ünitesi güç düğmesi



Katı yağ eklemek için dikkatlice kaldırın.

İKAZ

Katı yağ ısıtıcısının yüzeyleri sıcaktır. Çıplak elle dokunmayın. Eritme ünitesine katı yağ eklerken koruyucu elbise giyin.

BU SAYFA ÖZELLİKLE BOŞ BIRAKILMIŞTIR.



Manitowoc Foodservice ekipmanın her yeni parçası KitchenCare™ ile birlikte verilir ve operasyonel ihtiyaçlarınızı karşılayan hizmet seviyesini bir lokantadan çoklu yerlere kadar seçim yaparsınız.

StarCare - Garanti ve ömür boyu servis, sertifikalı OEM (Orijinal Ekipman İmalatçısının) parçaları, küresel parça envanteri ve denetimli performans

ExtraCare – CareCode, 24/7 Destek, online/mobil ürün bilgisi

LifeCare – Kurulum ve ekipman yönlendirme, planlanmış bakım, KitchenConnect™, MenuConnect



Manitowoc Foodservice ve öncü markaları sizi donatabilir, kendiniz için bölgesel ya da yerel kaynakları keşfetmek için, www.manitowocfoodservice.com deki küresel web sitemizi ziyaret edin.

