FilterQuick™ FQG30

Gazlı 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.

Parça Numarası: FRY_IOM_8197309 09/2015
Turkish / Türk

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 ORİJİNAL 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.

AMERİKA'DAKİ MÜŞTERİLERE UYARI

Bu ekipman temel Uluslararası Bina Yetkilileri ve Yasa Yöneticileri (BOCA) ve ABD Gıda Hizmeti Sağlık Uygulamaları Kılavuzunun temel sıhhi tesisat yasalarına uygun şekilde kurulmalıdır. 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

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.

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.

⚠ 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

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.

⚠ İKAZ

Gazlı fritöz kurulumundan ve herhangi bir gazlı fritöz manifold sistemi, vanası, brülörleri vb bakım çalışmasından sonra tüm bağlantıları gaz kaçaklarına karşı kontrol edin. Tüm bağlantılara sabunlu su uygulayın ve hava kabarcığı oluşmadığından emin olun. Gaz kokusu olmamalı

UYARI

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

⚠ 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.

⚠ 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 aerosolleri sıkmayın.

⚠ TEHLİKE

Operatörün gaz kokusu alması veya bir şekilde gaz kaçağı sezinlemesi durumunda yapğması gereken talimatlar gözle görülebilir bir yerde tutulmalıdır. Bu bilgi yerel gaz şirketi veya gaz tedarikçisinden elde edilebilir.

⚠ TEHLİKE

Bu üründe California eyaletince kansere, doğum sonrası sakatlıklara veya doğumla ilgili diğer zararlara yol açtığı belirtilen kimyasallar bulunmaktadır.

Bu cihazın kullanımı, kurulumu ve servisi esnasında havada uçan cam yünü veya seramik fiberleri, kristalin silica ve/veya karbon monoksit parçacıklarına maruz kalabilirsiniz. California Eyaletine göre havada uçan cam yünü veya seramik fiber parçacıklarının teneffüs edilmesi kansere yol açmaktadır. Karbon monoksit gazının teneffüs edilmesi doğum sonrası sakatlıklara veya doğumla ilgili diğer zararlara yol açmaktadır.

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

⚠ TEHLİKE

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.

UYARI

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Frymaster fritözünüzün hareket ettirilmesi, test, bakım ve herhangi bir onarımı öncesinde TÜM elektrik kablolarının elektrik güç kaynağından çıkarıldığından emin olun.

⚠ İKAZ

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

FilterQuick™ FQG30 Serisi Gazlı Fritözler
Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1: Genel Bilgi
1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik 1-1
1.2 Güvenlik Bilgisi 1-1
1.3 Denetleyici Bilgisi 1-2
1.4 Avrupa Topluluğuna (CE) Özel Bilgi 1-2
1.5 Cihaz Tanımı 1-3
1.6 Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli 1-3
1.7 Tanımlamalar 1-3
1.8 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü 1-4
1.9 Model Numaralarını Okuma 1-5
1.10 Parça Siparişi ve Servis Bilgisi 1-5
BÖLÜM 2: Kurulum Talimatları
2.1 Genel Kurulum Gereksinimleri 2-1
2.1.1 Açıklık ve Havalandırma 2-1
2.1.2 Ulusal Yasa Gereksinimleri 2-2
2.1.3 Elektrik Topraklama Gereksinimleri 2-3
2.1.4 Avustralya Gereksinimleri 2-3
2.2 Tekerlek/Ayak Kurulumu 2-3
2.3 Bağlantı Öncesi Hazırlıklar 2-4
2.4 Gaz Hattına Bağlama 2-6
2.5 Başka bir Gaz Türüne Dönüştürme 2-9
2.6 Fritözün Konumlandırılması 2-10
2.7 JIB (KS- kutudaki Sürahi) Yuvasının kurulması 2-11
BÖLÜM 3: Kullanım Talimatları
3.1 Denetleyici Kullanımı ve Programlaması 3-2
3.2 Ekipman Ayar ve Başlatma Prosedürleri 3-2
3.2.1 Kurulum 3-2
3.2.2 Fritözün Çalıştırılması 3-3
3.3 Fritözü Kapatma 3-4
3.4 Yağcı® Otomatik Tamamlama 3-5
3.4.1 Yağ Haznesi Kurma 3-5
3.4.2 Rutin Yağ Değişimleri 3-6
BÖLÜM 4: Filtreleme Talimatları
4.1 Giriş 4-1
4.2 Filtreleme Sisteminin Keçe ve Kağıtla Kullanıma Hazırlama 4-1
4.3 Hassas Filtrelemeli FilterQuick™ 4-2
4.4 Hassas Filtrelemeli FilterQuick™ Sorun Giderme 4-3
4.4.1 Eksik Filtreleme 4-3
4.4.2 Tıkanmış Atık Borusu Hatası 4-4
4.5 Filtre Meşgul 4-4
4.6 Boşaltma, Tekrar Doldurma ve Atık Yağın İmha Edilmesi 4-5

BÖLÜM 5: Koruyucu Bakım

5.1 Fritöz Koruyucu Bakım Kontrolleri ve Servis 5-1
5.2 Günlük Kontrol ve Servis 5-1
5.2.1 Fritözü Hasara Karşı İnceleyin 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 Filtre Kabı, Sökülebilir Parçalar ve Aksesuarları Temizleyin 5-2
5.2.5 Yağ Seviye Sensörünü Temizleyin 5-2
5.3 Haftalık Kontrol ve Servis 5-2
5.3.1 Kızartma Kabını Boşaltın ve Temizleyin 5-2
5.3.2 Kızartma Kabının Kaynatın 5-3
5.4 Aylık Kontrol ve Servis 5-3
5.4.1 FilterQuick™ Ayar Noktası Doğruluğunu Kontrol Edin 5-3
5.5 3 Aylık Kontrol ve Servis 5-4
5.5.1 O Halkası Contalarını Değiştirin 5-4
5.6 Yıl Ortası Kontrol ve Servis 5-4
5.6.1 Gaz Vanası Havalandırma Tüpünü Temizleyin. 5-4
5.6.2 Ocak Manifold Basıncını Kontrol Edin 5-4
5.7 Yıllık/Periyodik Sistem Teftişi 5-4
5.7.1 Fritöz 5-4
5.7.2 FilterQuick™ Hassas Filtreleme Sistemi 5-5
5.7.3 Yakma Gazı Üfleyici Tertibatını Temizleyin 5-6

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 6-3
6.2.3 Sepet Kaldırma Sorunları 6-4
6.2.4 Filtreleme Problemleri 6-4
6.2.5 Otomatik Tamamlama Problemleri. 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™ FQG30 SERİSİ GAZLI FRITÖZ
BÖLÜM 1: GENEL BİLGİ

NOT: The Frymaster FilterQuick™ FQG30 fritözünün normal lokanta operasyonlarına başlayabilmesi için bir kurulum, uygulama ve eğitim aşamalarına gerek vardır.

1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik

SMART4U® teknolojili FilterQuick™ FQG30 Serisi Gazlı Fritözün aşağıdaki AB ülkelerinde satışı ve kurulumu Avrupa Birliği tarafından onaylanmıştır. AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT ve SE.

Bu kılavuz Avrupa Birliğindekiler dahil olmak üzere İngilizce'nin konuşulduğu ülkelerde satılan tüm FilterQuick™ FQG30 Serisi Gazlı Fritözler için kullanılabilir ve geçerlidir. Bu kılavuzdaki talimatlar ve bilgiler ile cihazın kurulduğu ülkedeki yerel veya ulusal yasalar arasında anlaşmazlık olduğunda kurulum ve kullanım yasalara uygun gerçekleştirilmelidir.

Bu cihaz yalnızca profesyonel kullanım içindir ve Bölüm 1.7'de açıklanan kalifiye personel tarafından kullanılmalıdır.

1.2 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.

Fritözünüz otomatik güvenlik özelliklerine sahiptir:

1. Yüksek sıcaklık detektörü denetleyici termostatın çalışmaması durumunda ocağa giden gazı keser.

2. Boşaltma musluğunda bulunan isteğe bağlı güvenlik düğmesi boşaltma musluğu kısmen de açık olsa ocağın ateşlenmesini önler.

1.3 Denetleyici Bilgisi

FCC UYGUNLUĞU

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

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

Gerekiyorsa 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.

CE Harici Standart		
Gelen Gaz Basınçları için		
Tip	Minimum	Maksimum
Doğal	6" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 1,49 kPa 14,68 mbar	14" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 3,49 kPa 34,72 mbar
LP	11" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 2,74 kPa 27,28 mbar	14" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 3,49 kPa 34,84 mbar

1.5 Cihaz Tanımı

FilterQuick™ FQG30 Serisi yüksek verimli gazlı fritözler geleneksel açık ocaklı fritözlere oranla aynı miktardaki ürünü %43 daha az enerji kullanarak pişiren kızıl ötesi ocak sistemine sahiptir. Bu serideki modellere FQG varyasyonları dahildir. Bu modeller grubunun en solundaki ***fritözün*** altında bulunan dahili hassas filtrelemeli FilterQuick™ filtreleme sistemine sahiptir.

Tüm FilterQuick™ FQG30 Serisi Gazlı Fritözleri paslanmaz kızartma kabının çabuk ve kolay bir şekilde temizlenmesini sağlayan tüpsüz açık kızartma kabı tasarımına ve soğuk bölgeye giden el boyutunda bir açıklığa sahiptir.

Isıtma işlemi kızartma kabının kenarlarında yer alan bir çift kızıl ötesi ocak tertibatı tarafından gerçekleştirilir. Ocaklara gerekli gaz kızartma kabının ön kısmında yer alan özel bir üfleyici ile verilir. FilterQuick™ FQG30 Serisi Gazlı Fritözleri müşteri ihtiyacına göre doğal gaz, propan (LP) veya üretilmiş gaza göre yapılandırılabilir.

Her kızartma kabında kesin sıcaklık kontrolü için bir sıcaklık probu bulunur.

Tüm FilterQuick™ FQG30 Gazlı fritözleri elektronik ateşleme ve erime döngüsü standart olarak gelir. FilterQuick™ FQG30 Serisi Gazlı fritözler bir FilterQuick™ denetleyicisi ile kontrol edilirler. Bu serideki fritözler tam veya ayrı kap olarak bulunur ve ikili, üçlü veya dört kazanlı fritöz olarak satın alınabilir.

Bu serideki tüm fritözler harici AC elektrik gücüne ihtiyaç duyar. Üniteler 100V ile 240V arası voltaja göre yapılandırılabilir.

FilterQuick™ FQG30 Serisi fritözler montajı tamamlanmış halde nakliyeye verilir. Tüm fritözler standart aksesuar paketi ile gönderilir. Nakliye öncesinde her fritöz fabrikada ayarlanır, test edilir ve incelenir.

1.6 Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli

Frymaster ekipmanları kullanım bilgileri Bölüm 1.7'de tanımlanan kalifiye ve/veya yetkili personelin kullanımı için hazırlanmıştır. **Frymaster ekipmanı üzerindeki her türlü kurulum ve servis işlemleri Bölüm 1.7'de tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.**

1.7 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 gazlı aletlerin kurulumuna dahil olan ve bundan sorumlu olan birey, firma, kuruluş ve/veya şirketlerdir. Kalifiye personel bu gibi işlerde deneyimli olmalı, tüm gazla ilgili önlemlere aşina olmalı ve mevcut ulusal ve yerel kanun gereksinimlerine uygun hareket etmelidir.

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/service. ***Kalifiye servis personelinin kullanılmaması ekipmanınızı kapsayan Frymaster garantisini geçersiz kılar.***

1.8 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü

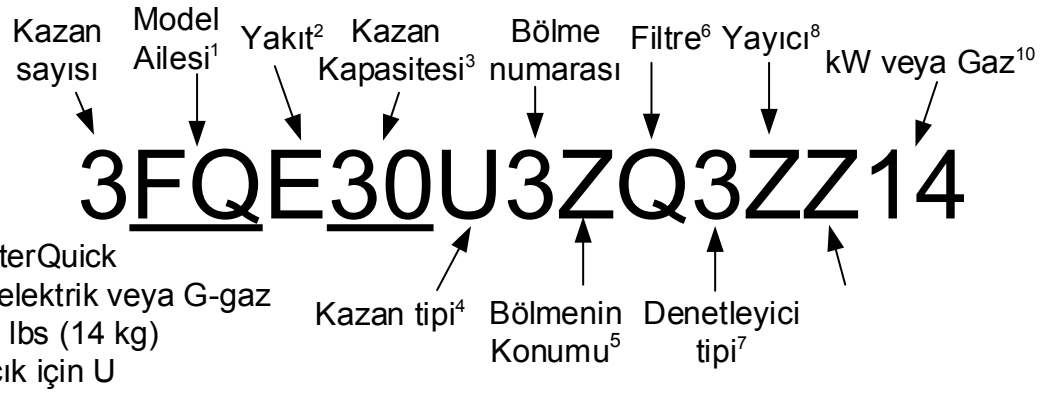
Frymaster ekipmanınız fabrikadan gönderilmeden önce dikkatli bir şekilde incelenmiş ve ambalajlanmıştır. Sevkiyat şirketi ekipmanı teslim almasıyla birlikte güvenli bir şekilde teslim etme sorumluluğunu üstlenir.

Ekipmanınız size hasarlı ulaştığında yapılacaklar:

1. Hasarın boyutuna bakmaksızın **Derhal Hasar Tazminatı Talep Edin.**
2. **Gözle görülür kayıp veya hasar bulunup bulunmadığını kontrol ve kayıt edin** ve bu durumun sevkiyat faturasına yansıtıldığı ve teslimatı yapan kişi tarafından imzalandığından emin olun.
3. **Gizli kayıp veya hasar** ekipmanın paketinden çıkarıldıktan sonra tespit edildiyse, sevkiyat şirketi veya taşıyıcı şirket **derhal** aranmalıdır. Gizli hasar talebi teslimat tarihinden itibaren 15 gün içerisinde yapılmalıdır. Nakliye konteynırının teftiş için saklandığından emin olun.

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

1.9 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)

1.10 Parça Siparişi ve Servis Bilgisi

Daha çabuk hizmet vermek için Frymaster 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/service. Bu listeye erişemiyorsanız 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.

Yerel FSY/Dağıtıcınız ile irtibata geçerek servis bilgisini elde edebilirsiniz. Servis bilgisi ayrıca 1-800-551-8633 veya 1-318-865-1711 numaralı telefonlardan veya service@frymaster.com adresinden Frymaster Servis Departmanı ile irtibata geçilerek elde edilebilir. Servis veya parça talebi esnasında aşağıdaki bilgileri hazır bulundurun:

Model Numarası: _____
Seri Numarası: _____
Gaz ve Voltaj Türü: _____
Parça Numarası: _____
İstenen Miktar: _____

Model numarası, seri numarası ve gaz türü bilgilerinin yanı sıra sorunun kaynağını ve sorununuzu çözmek için nelerin yapılabileceğine dair önerilerinizi de hazır bulundurun.

İLERİDE KULLANMAK ÜZERE BU KILAVUZU GÜVENLİ BİR YERDE SAKLAYIN.

FILTERQUICK™ FQG30 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1 Genel Kurulum Gereksinimleri

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

Bu cihazın bir gaz türünden diğerine dönüşümü bu kılavuzda, Bölüm 1.7'de tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personelini (kılavuzun 1.7 nolu Bölümünde tanımlanan) bu ekipmanı kurmak veya farklı bir gaz türüne çevirmek 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 uyuşmazlık olduğunda kurulum ve kullanım ekipmanın kurulumunun yapıldığı ülkedeki kanun veya düzenlemelere uygun bir şekilde gerçekleştirilmelidir.

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

Fritözün teslimatı sonraki görülebilir veya gizli hasar olup olmadığını kontrol edin. (Bölüm 1'deki **Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi** bölümüne bakın.)

2.1.1 Açıklık ve Havalandırma

Fritözler yanıcı yapılara bitişik kurulduğunda her iki yanından ve arkasından 150 mm açıklık olacak şekilde konumlandırılmalıdır, yanıcı olmayan yapılara bitişik kurulduğunda açıklığa gerek yoktur. Fritözün ön kısmında minimum 600 mm açıklık bulunmalıdır.

⚠ İKAZ
Temelin etrafındaki veya fritözlerin altındaki alanı kapatmayın.

⚠ 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.

Fritözün verimli olarak çalışabilmesi için dikkat edilmesi gereken konulardan biri de havalandırmadır. Fritözün alev alabilen ürünler kaldırıldıktan sonra kurulduğundan ve mutfak havalandırma sisteminin ocağın çalışmasını olumsuz etkileyecek cereyan oluşturmadığından emin olun.

Fritöz bacası egzoz fanının girişine yakın yerleştirilmemelidir ve bu bacaya "soba bacası" gibi eklenti yapılmamalıdır. Bacaya eklenti yapıldığında fritözün yanma özellikleri değişir ve toparlanma süresi uzar. Ayrıca ateşleme sık sık gecikir. İyi bir yanma ve ocak performansı için fritözün ön, arka ve yanlarındaki alanlar kirden ve engelleyici nesnelerden uzak tutulmalıdır.

⚠ TEHLİKE

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

Fritözler yeterli hava desteği ve havalandırmanın olduğu alanlara kurulmalıdır. Fritözün baca çıkışı ile havalandırma filtre kutusunun alt kenarı arasında yeterli mesafe bulunmalıdır. Filtreler 45º açıyla yerleştirilmelidir. Filtrenin en alt kenarının altına damlama tepsisi yerleştirin. ABD'de kurulacak ekipmanlar için NFPA standardının 96. maddesine göre "baca çıkışı ile yağ filtresinin alt kenarı arasında 450 mm mesafe bırakılmalıdır." *Frymaster minimum mesafenin 61 cm olmasını tavsiye eder. Cihaz saatte 120,000 BTU'dan daha fazla tüketim yaptığında baca çıkışı ile filtrenin alt kenarı arasında 600 mm mesafe olmalıdır*.

ABD'deki kurulumlar için havalandırma bacasının yapılması ve kurulumu ile ilgili bilgi yukarıda belirtilen NFPA standardında bulunabilir. Standardın bir kopyası Battery March Park, Quincy, MA, 02269 adresindeki Ulusal Yangın Koruma Derneğinden (National Fire Protection Association – NFPA) temin edilebilir.

2.1.2 Ulusal Yasa Gereksinimleri

Fritözün ne tür gaz kullandığı fritöz kapısının iç kısmına eklenmiş olan veri plakasında yer almaktadır. "NAT" damgalı fritözü doğal gaza, "PRO" damgalıyı propan gaza ve "MFG" damgalı fritözü ise üretilmiş gaza bağlayın.

Kurulum ulusal ve yerel yasalara ve gerektiğinde CE yasalarına uygun olan gaz konnektörü kullanılarak gerçekleştirilmelidir. Eğer kullanılıyorsa çabuk bağlantı kesme cihazları da ulusal, yerel ve varsa CE yasalarına uyumlu olmalıdır. Yerel yasaların olmadığı hallerde, geçerli olan Ulusal Gaz Yakıt Kanunu, ANSI Z223.1 / NFPA 54, veya Doğal Gaz ve Propan Kurulum Kanunu, CSA B149. 1'e uygun olmalıdır.

1. Test basınçları ½ psi (3.5 kPa) değerini aştığında herhangi bir basınç testi sırasında cihaz ve bağımsız kapama vanası bağlantısı gaz besleme boru sisteminden kesilmelidir.

2. ½ psi (3.5 kPa)'ye eşit ya da daha az basınçlardaki gaz besleme hattının herhangi bir basınç testi sırasında, cihaz gaz besleme borusu bireysel manüel kapatma vanası kapatılarak izole edilmelidir.

2.1.3 Elektrik Topraklama Gereksinimleri

Elektrikle çalışan tüm aletler yürürlükteki tüm ulusal ve yerel kanunlar ile geçerli olduğunda CE kanunlarına uygun şekilde topraklanmalıdır. Şayet yerel yasalar yok ise cihaz, Ulusal Elektrik Yasası ANSI/NFPA 70 veya Kanada Elektrik yasası CSA C22.2'e göre geçerli olacak 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.

⚠ TEHLİKE

Bu cihazda, elektrik çarpmasına karşı güvenliğiniz için özel (topraklı) fiş vardır ve cihazın düzgün bir şekilde topraklanmış prize takılması gerekir. Bu fiş üzerindeki topraklama dişini kesmeyin, çıkarmayın veya bir şekilde iptal etmeyin!

⚠ TEHLİKE

Bu cihaz çalışabilmesi için elektrik gücüne ihtiyaç duyar. Uzun süreli elektrik kesintisi olması durumunda gaz kontrol vanasını OFF (KAPALI) konumuna alın. Elektrik kesintisi esnasında bu cihazı çalıştırmayın.

2.1.4 Avustralya İçin

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

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

2.2 Tekerlek/Ayak Kurulumu

Sipariş edilen yapılandırmaya bağlı olarak fritözünüz tekerlek veya ayaklar takılı olmadan gönderilebilir. **BU CİHAZI TEKERLEK VEYA AYAKLAR OLMADAN KURMAYIN. Cihaza ayak veya tekerlek takılması gerekiyorsa kurulumu aksesuar paketinin içinde yer alan talimatlara uygun bir şekilde kurun.**

Tekerlekler ile donatılan bir cihaz için, Taşınabilir Gazlı Cihazlar için Konnektör Standardı ANSI Z21.69 • CSA 6.16 ve Gaz Yakıtı ile Kullanım için Çabuk Açılır Bağlantılı Cihaz Standardı, Z21.41 • CSA 6.9 ile uyumlu çabuk açılır bağlantısı kullanılmalıdır.

2.3 Bağlantı Öncesi Hazırlıklar

⚠ TEHLİKE
Cihazı bu bölümde açıklanan tüm bölümleri tamamlamadan önce gaz kaynağına bağlamayın.

Fritöz bacanın altına yerleştirildikten sonra aşağıdaki noktaların yapıldığından emin olun:

1. Fritözlerin gaz hattı ile olan bağlantısına yüklenmeden hareketini kısıtlayıcı ek parçalara ihtiyaç vardır. Esnek bir gaz hattı kullanılıyorsa fritözün kullanıldığı her an ek tutucu kablo kullanılmalıdır. Tutucu kablo ve kurulum talimatları üniteniz ile gönderilen aksesuar kutusundaki esnek boru ile birlikte paketlenmiştir.

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

2. Ayaklı fritözleri seviyelemek ve bacada uygun yüksekliğe getirmek için ayaklardaki vidayı 2 cm açarak seviyeleyin. Frymaster cihaz saatte 120,000 BTU'dan daha fazla tüketim yaptığında baca çıkışı ile bacanın alt kenarı arasında 600 mm mesafe bırakılmasını tavsiye eder. **NOT:** Tekerlekli fritözlerde dahili seviyeleme araçları bulunmamaktadır. Fritözlerin bulunduğu zemin düz olmalıdır.

3. Fritöz elektrik sistemini test edin.

   a. Fritöz elektrik kablolarını topraklı bir prize takın.
   b. Bilgisayar düğmesini **ON** (AÇIK) konumuna getirin. Ekranın MLT-CYCL (ERİME DÖNGÜSÜ) gösterdiğinden emin olun.
   c. Bilgisayarın güç düğmesini **OFF** (KAPALI) konumuna getirin. Ekranın OFF (KAPALI) gösterdiğinden emin olun.

4. Fritözü çabuk bağlantı kesme cihazına bağlamadan veya gaz hattına bağlanmadan önce fritöz ocağının uygun gaz türüne ayarlanmış olduğunu belirlemek için fritöz kapısının içindeki veri plakasına bakın.

5. Sonraki sayfada İlgili tablolarda belirtilen gaz türüne göre minimum ve maksimum gaz basınçlarını onaylayın.

1999 Nisan'dan sonra üretilen Fritözler için Gelen Gaz Basıncı CE Standardı					
		Delik Çapı		Regülatör Basıncı	
Gaz	Basıncı (mbar)(1)	Çift Kazan	Tek Kazan	Çift Kazan	Tek Kazan
G20	20	2 x 3.18	2 x 3.18	7 mbar	8 mbar
G25	20 veya 25	2 x 3.18	2 x 3.18	10 mbar	11.2 mbar
G30	28/30 veya 50	2 x 1.95	2 x 1.95	17 mbar	17 mbar
G31	37 veya 50	2 x 1.95	2 x 1.95	20.6 mbar	20.6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H_2O

CE Harici Standart Gelen Gaz Basınçları için		
Gaz	Minimum	Maksimum
Doğal	6" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 1,49 kPa 14,93 mbar	14" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 2,74 kPa 27,37 mbar	14" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 3,48 kPa 34,84 mbar

6. FootPrint Pro sistemine veya sepet kaldırma mekanizmasına sahip fritözlerde elektrik kablolarını fritözün arkasındaki bir prize takın.

2.4 Gaz Hattına Bağlama

⚠ 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.

⚠ TEHLİKE

Test basınçları ½ PSI (3.45 kPa.) değerini aştığında fritöz gaz boruları ve gaz vana(larına) zarar vermesini engellemek için herhangi bir basınç testi sırasında cihaz ve bağımsız kapama vanası bağlantısı gaz besleme boru sisteminden kesilmelidir.

⚠ TEHLİKE

½ PSI (3.45 kPa) 'ya eşit ya da daha az basınçlardaki gaz besleme hattının herhangi bir basınç testi sırasında, cihaz gaz besleme borusu bireysel manüel kapatma vanası kapatılarak izole edilmelidir.

⚠ TEHLİKE

Ünitenizde gazın "kuru şekilde ateşlenmesi" kızartma kabına zarar verir ve yangın çıkmasına neden olabilir. Üniteyi çalıştırmadan önce kızartma kabının her zaman kızartma yağı veya su ile dolu olduğundan emin olun.

⚠ TEHLİKE

Herhangi bir pilotu ateşlemeden önce tüm bağlantıların kullanılan gaza uygun olarak sarılması ve sabunlu su karışımı ile test edilmesi gerekmektedir.

Kaçağı 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.

Kurulum için kullanılan gaz hattının boyutu çok önemlidir. Hat çok küçükse ocak manifoldundaki gaz basıncı düşük olur. Bu durum toparlanma süresinin ve ateşlemenin gecikmesine yol açar. Gaz kaynağı giriş hattının çapı minimum 38 mm olmalıdır. Bağlantı borusunun minimum boyutlarını öğrenmek için bir aşağıda yer alan tabloya bakın.

Gaz Bağlantısı Boru Boyutları (Gelen boru boyutu minimum 41 mm olmalı)			
Gaz	**Tekli Üniteler**	**2 'li - 3 'lü Üniteler**	**4 'lü veya fazla üniteler***
Doğal	22 mm	28 mm	36 mm
Propan	15 mm	22 mm	28 mm
Üretici	28 mm	36 mm	41 mm

* 6 m ve/veya 4 bağlantı veya dirsekten daha fazla mesafeler için bağlantıyı bir boru boyutuna göre artırın.

FilterQuick™ FQG30 Serisi gazlı fritöz aşağıdaki tabloda belirtilen ülkeler ve gaz kategorileri için CE işaretine sahiptir. **NOT:** 23kW olan AT, DE, LU ve kategori 3P/B haricinde nominal sıcaklık girişi (QN) 21kW'dir.

UYARI- Sadece Avustralya
Yakma üfleyicisinin üzerindeki hava basınç şalteri şu değeri göstermelidir: Tam kazanlı ünitelerde 122pa ve bölünmüş kazanlı ünitelerde-180pa

Ülkelere Göre CE Onaylı Gaz Kategorileri			
ÜLKELER	**KATEGORİLER**	**GAZ**	**BASINÇ (MBAR)**
AVUSTURYA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELÇİKA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DANİMARKA (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANSA (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FİNLANDİYA (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALMANYA (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
YUNANİSTAN (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
İTALYA (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
İRLANDA (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LÜKSEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLLANDA (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORVEÇ (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTEKİZ (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
İSPANYA (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
İSVEÇ (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
BİRLEŞİK KRALLIK (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE Standardı

Gaz kaynağı için gereken hava akımı kW başına 2m^3/saattir.

1. Çabuk bağlantı kesme hortumunu fritözün altında yer alan çabuk bağlantı kesme tertibatına ve bina gaz hattına bağlayın.

   NOT: Bazı fritözler gaz kaynağı hattına doğrudan bağlanacak şekilde yapılandırılmıştır. Bu üniteler gaz kaynağı hattına ünitenin arkasından bağlanır.

   Somun macunu kullanıyorsanız somundaki erkek dişlerin üzerine az miktarda tatbik edin. LP gazlarının kimyasal tepkimelerinden etkilenmeyen bir boru somun macunu kullanın (Loctite™ PST56765 bunlardan biridir.) Macunu ilk iki dişe TATBİK ETMEYİN. Aksi halde macunun bir kısmı gaz hattına girer ve ocak boruları ve/veya kontrol vanasını tıkar.

2. Fritöze giden gaz kaynağını açın ve tüm boruları, tertibatları ve gaz bağlantılarını sızıntıya karşı kontrol edin. Bunun için sabunlu su kullanılmalıdır.

3. Fritöz boşaltım vanasını kapatın ve kızartma kabını arkasında yer alan en alt YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar su veya yağ ile doldurun. Bu kılavuzun 3. bölümünde bulunana "Çalıştırma Talimatlarına" göre fritözü çalıştırın.

⚠ TEHLİKE

Ünitenizde gazın "kuru şekilde ateşlenmesi" kızartma kabına zarar verir ve yangın çıkmasına neden olabilir. Ünitenizi çalıştırmadan önce kızartma kabının her zaman eritilen katı yağı, kızartma yağı veya su ile dolu olduğundan emin olun.

4. Ocak manifold basıncı yerel gaz şirketi veya yetkili servis tarafından kontrol edilmelidir. Aşağıdaki tablolarda bu ekipmanla kullanılabilen farklı gaz türleri için ocak manifoldu gaz basıncı bilgileri listelenmiştir.

Doğal Gaz (G20) 20 mbar 'ın altına	7	8
Doğal Gaz Gronique * (G25) 25 mbar'ın altında	10	11,2
Doğal Gaz Gronique (G25) 20 mbar'ın altında	10	11,2
Bütan/Propan (G30) 28/30 'de veya 50 mbar	17	17
Propan (G31) 37 veya 50 mbar 'ın altında	20,6	20,6

*** Belçika G25 = 7,0 mbar (tekli veya çiftli)**

CE Harici Standart	
Brülör Manifold Gaz Basıncı	
Gaz	Basıncı
Doğal	3.20" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 0,80 kPa
Propan	8.25" W.C. (SU SÜTÜNÜ) 2,5 kPa

5. Programlanmış termostat sıcaklık ayarlarını kontrol edin. Hususi denetleyicinizin ayar noktası programlama talimatları için (FilterQuick™ Denetleyici Kılavuzu bölüm 1'e müracaat edin).

2.5 Başka bir gaz türüne dönüştürme

⚠ TEHLİKE

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

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 1.7'de tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

CE harici ülkeler için üretilen FilterQuick™ FQG30 Serisi gazlı fritözler farklı gaz türleri için farklı ocaklar kullanır. Propan gaz için yapılandırılan ocaklarda Propan gazın yüksek kalorili değerine dayanabilmesi için ocak kenarlarında özel gri renkli bir katman bulunur. Propan ile çalışan üniteler için tasarlanan ocaklar doğal gaz ile çalışabilir ancak tersi olamaz.

CE Harici Gaz Dönüşüm Kitleri	
Doğal gazdan Propan (LP) Gaza	**Propan (LP) Gazdan Doğal Gaza**
Tam Kazan PN 826-2965	**Tam Kazan PN 826-2967**
Çiftli Kazan PN 826-2966	**Çiftli Kazan PN 826-2968**

Avustralya için CE Harici Gaz Dönüşüm Kitleri	
Doğal Gazdan Propan (LP) Gaza	**Propan (LP) Gazdan Doğal Gaza**
Tam Kazan PN 826-2969	**Tam Kazan PN 826-2971**
Çiftli Kazan PN 826-2970	**Çiftli Kazan PN 826-2972**

CE ülkelerine ihraç edilmek üzere üretilen ünitelerde doğalgaz (G20, G25) veya Bütan (G30) ve Propan (G31) gazları ile kullanılabilen "evrensel" ocaklar yer almaktadır.

Gaz Vanası 810-1715'e Sahip Üniteler için CE Gaz Dönüşüm Kitleri

G20 veya G25'ten (Doğal Gaz) G30 veya G31 Gazına:	G30 veya G31 Gazından G20 veya G25'e (Doğal Gaz):
PN 826-2975	PN 826-2976

CE GAZ DÖNÜŞÜM TALİMATLARI

1. G20 ile G25 türü Doğal Gaz arasında gaz basıncını regülatörde ayarlayın. (CE Standardı Ocak Manifoldu Gaz Basınç Kartına bakın.) Boruyu değiştirmeyin.
2. 2. gaz ailesi (G20 veya G25) ile 3. gaz ailesi (G30 Bütan veya G31 Propan) arasında:
   a. Boruları değiştirin.
   b. Manifold basıncını ayarlayın.
3. Eski kategori plakasını sökün ve Frymaster 'a iade edin. Dönüşüm kiti ile birlikte verilen ve gaz dönüşümünü gösteren yeni kategori plakasını eskisinin yerine takın.
4. Hedef dili değişirse kategori plakasını değiştirin. Etiket kiti için yerel servisinizi veya KES'yi arayın. Referans dili etiketin köşesindedir.

2.6 Fritözün Konumlandırılması

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.

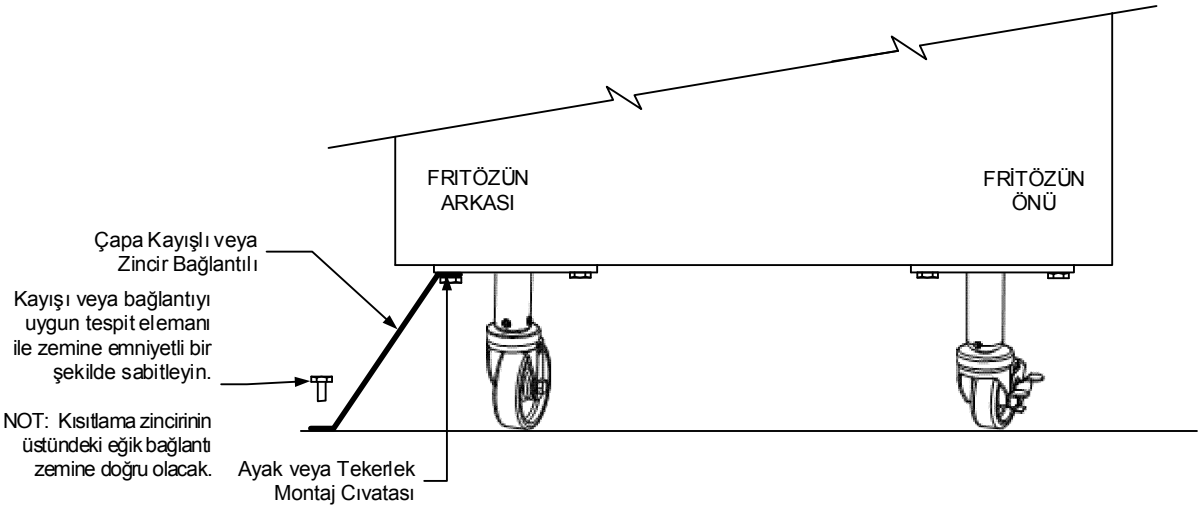
   Fritöz son konumunda düz seviyeye getirildiğinde hareketi önlemek için üniteyle birlikte verilen tutucuları takın bu şekilde ünite bağlantıları gergin hale getirmez. Tutucuları verilen talimatlara göre takın (aşağıdaki şekle bakın). Servis veya diğer nedenlerden ötürü çıkarılan tutucuların fritöz kullanılmadan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

⚠ TEHLİKE

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. Fritöz sabitlenmediği takdirde devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir.

⚠ TEHLİKE

Bu cihazın hareketini konnektöre ve çabuk sökülür-takılır cihaza ya da cihazın hareketini sınırlamak için ilgili boru tesisatına bağlı olmaksızın sınırlamak için yeterli araçların sağlanması gerekir.

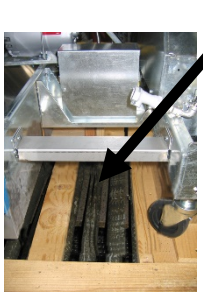


2. Fritöz boşaltma vana(larını) kapatın.

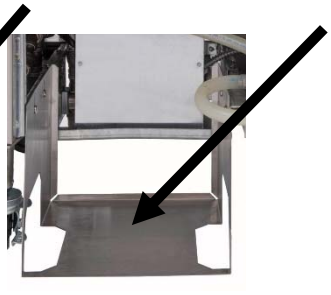
3. Kızartma kaplarını temizleyin ve pişirme yağı ile taban yağ seviyesine kadar doldurun. (Bölüm 3'teki ***Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürleri***'ne bakın.)

2.7 JIB (KS- kutudaki Sürahi) Yuvasının kurulması

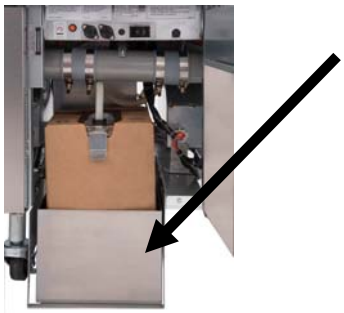
Fritözün kapağını (genellikle en sağdaki kapak) açın ve dört vidayı sökerek nakliye desteği için kullanılan çapraz köşebenti sökün (Şekil - 1). Aksesuar paketi olarak sevk edilen JIB (KS) salıncağını çapraz köşebent sökümü aşamasında (Şekil - 1' e bakın) sökülen vidalarla takın. Şayet katı yağ seçeneğini 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



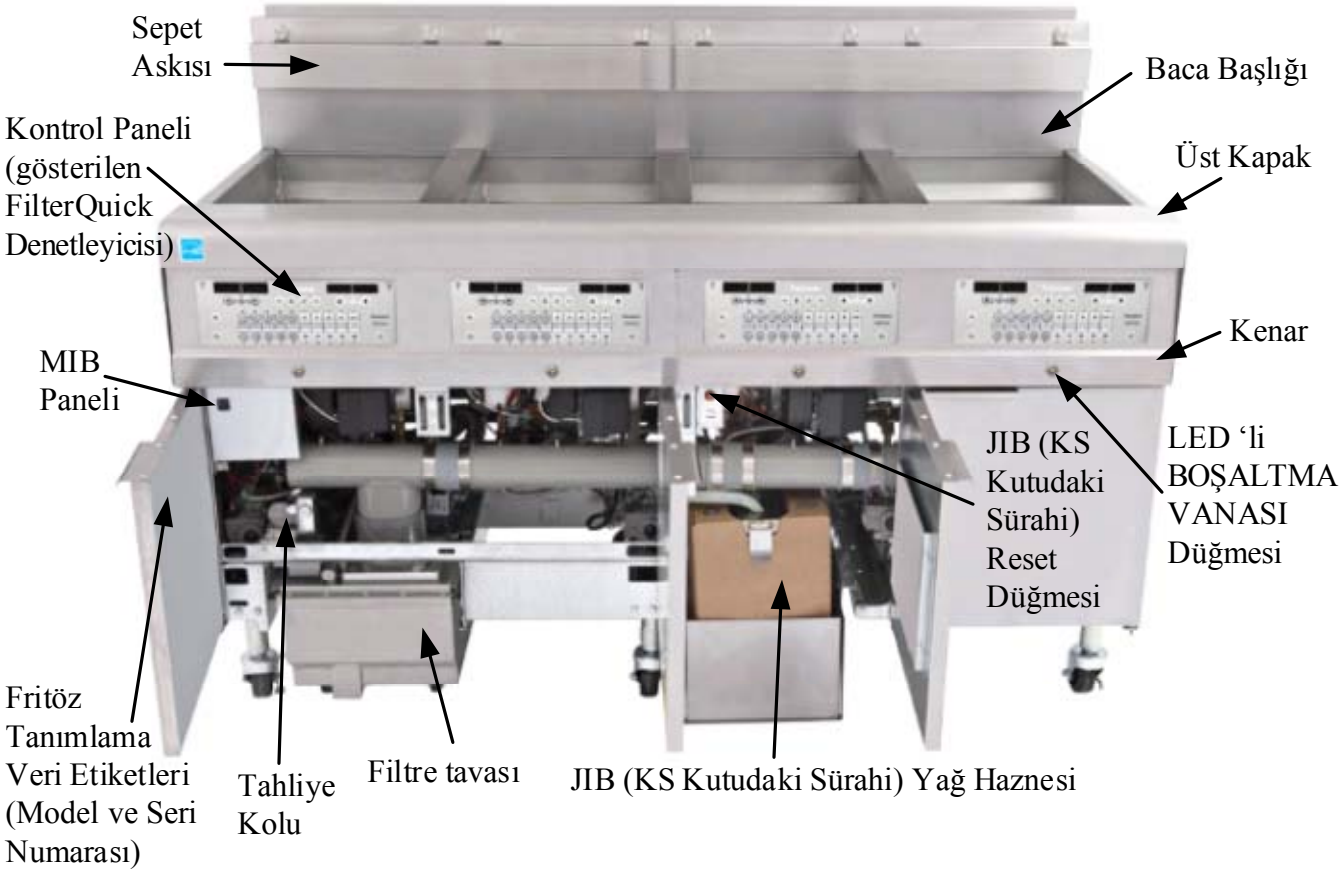
Şekil 2



Şekil 3

FILTERQUICK™ FQG30 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

FILTERQUICK™ KULLANIM ŞEMASI
FQG30 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ



TİPİK YAPILANDIRMA (FILTERQUICK FQG430 GÖSTERİLMEKTE)

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

3.1 Denetleyici Kullanımı ve Programlaması

Bu fritöz FilterQuick™ denetleyici ile donatılmıştır (aşağıda resmi bulunan). FilterQuick™ denetçilerine sahip fritözlerin denetçi programlama ve işletim prosedürü için FilterQuick™ Denetçi Kılavuzu 8197307 ’ya bakılmalıdır.

FILTERQUICK™ DENETLEYİCİ

Dahili filtre sistemi kullanım talimatları için bu kılavuzdaki Bölüm 4’e bakın.

3.2 Ekipman Ayar ve Başlatma Prosedürleri

⚠ İKAZ

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

⚠ DİKKAT

FilterQuick™ FQG30 Serisi gazlı fritözün kızartma yağı kapasitesi 14,5 kg ‘dır. Tam dolu kazan için 21°C ‘de 14,5 litre ve 8,16 kg ‘dır. Her çift kazanın yarısı için 21°C ‘de 8,33 litredir.

Fritözü ateşlemeden önce OFF (KAPALI) konumunda olduğundan ve boşaltım vanalarının kapalı olduğundan emin olun. Eğer varsa sepet destek raflarını sökün ve kızartma kabını OIL LEVEL (YAĞ SEVİYESİ) yazısının alt kısmına kadar doldurun.

3.2.1 Kurma

⚠ İKAZ

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

⚠ TEHLİKE

Kızartma kabını yağ ile doldurmadan önce tüm su damlalarını kurulayın. Aksi takdirde yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında sıcak sıvı sıçrayabilir.

⚠ İKAZ

FilterQuick™ FQG30 Serisi gazlı fritöz katı yağ kiti olmadan katı yağla kullanılması için TASARLANMAMIŞTIR. Şayet katı yağ kiti kurulmamışsa bu fritözde sadece sıvı yağ kullanın. Katı yağ kiti olmadan katı yağ kullanımı tamamlama sistemi yağ borularını tıkar.

1. Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük 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 ila sayfa 16 arasında bulunan Bölüm 1.9.8'deki hazneden dökme yağ doldurmaya ilişkin talimatlara bakın.

2. Elektrik kablolarının uygun yuvalara takıldığından emin olun. Fişin yuvaya tamamen oturduğunu ve dişlerin görünmediğini kontrol edin.

3. *Yağın pişirme sıcaklığına* ulaştığında *üst* YAĞ SEVİYESİ' de olduğundan emin olun.

3.2.2 Fritözün Çalıştırılması

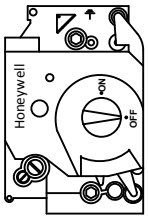
1. Denetleyici ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini OFF (KAPALI) konumuna getirin.

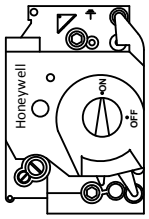
CE Onaylı Fritözler için

Denetleyici ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini OFF (KAPALI) konumuna getirilmesi aynı zamanda gaz vanasınıda kapatır. 2. adıma geçmeden önce beş dakika bekleyin ,ayrıca gaz vanalarını açın. **NOT:** CE Gaz Vanası üzerinde fiziksel ON/ OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesi yoktur.

CE Belgesiz Fritözler için

Denetleyici ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini OFF (KAPALI) konumuna getirdikten sonra gaz vanası düğmesini OFF (KAPALI) konuma getirin. 5 dakika bekleyin, sonra düğmeyi ON (AÇIK) konumuna getirin ve 2. adımı uygulayın.





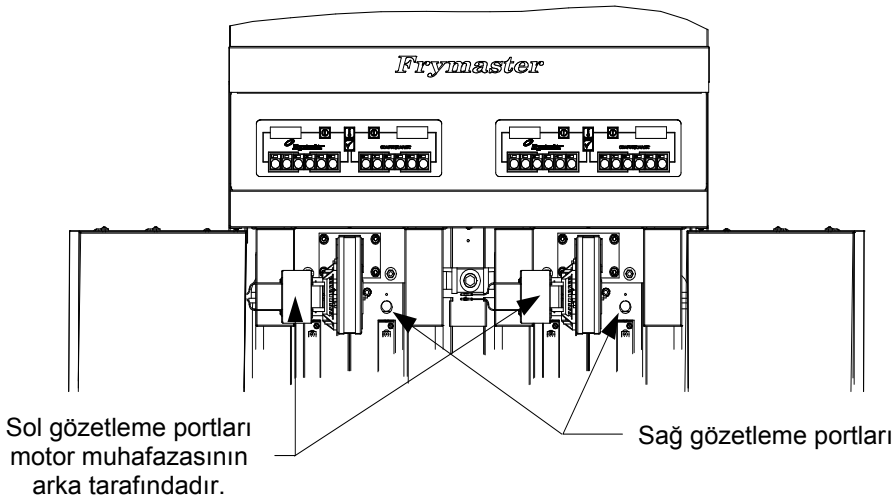
2. Denetleyici ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini ON (AÇIK) konumuna getirin ve normal pişirme sıcaklığı için denetleyici programlayın.

3. Ocaklar ateşlenmezse ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini OFF (KAPALI) konumuna getirin ve 60 saniye bekleyin. 2. adımı tekrarlayın.

4. Kızartma kabı sıcaklığı 82ºC'nin altındaysa fritöz otomatik olarak erime döngüsü moduna girer. (**NOT:** Erime döngüsü esnasında ocaklar üst üste birkaç saniye süreyle ateşlenir ve uzun süre

söner.) Kızartma kabı sıcaklığı 82ºC'ye ulaştığında ünite otomatik olarak tam ısı moduna geçer. Kızartma kabı sıcaklığı programlanan pişirme süresine ulaşana dek ocak yanmaya devam eder. FilterQuick™ denetleyicideki, fritöz ayar noktasına erişince, denetçi ekranındaki ibareler READY (HAZIR) 'a dönüşür ve fritöz kullanıma hazırdır. FilterQuick™ denetleyicide eritme döngüsünden çıkmak için EXIT COOL (SOĞUTMADAN ÇIK) düğmesine basın. EXIT MELT? (ERİTMEDEN ÇIKILSIN MI?) YES (EVET) cevabı (**Not:** Eritmeden çıkmadan önce yağ seviye sensörü sıcaklığa erişinceye kadar fritöz yaklaşık 6 dakika eritme döngüsüne devam edecektir.

5. Ocaklar en az 90 saniye daha yandıktan sonra gaz üfleyicisinin kenarlarından çıkan alevleri ocak izleme odacıklarından izleyin.

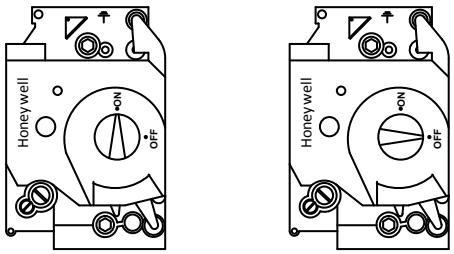


En iyi alev parlak turuncu alevidir. Mavi alev görülüyorsa veya ocak yüzeyinde koyu noktalar varsa gaz karışımını aşağıdaki şekilde ayarlayın. Ocak yuvasının kenarında, motorun karşısında kilitli somuna sahip bir plaka bulunur. Plaka hareket edecek şekilde somunu gevşetin, parlak turuncu alev görülene dek hava giriş yuvasını ayarlayan plakanın konumunu ayarlayın. Plakayı hareket ettirmeden tutun ve ardından kilitli somunu sıkın.

3.3 Fritözü Kapama

İş günü içerisinde kısa süreli kapama için ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini **OFF** (KAPALI) konumuna getirin ardından (eğer varsa) kızartma kabı kapaklarını yerine koyun.

Mesai bitiminde fritözleri kapattığınızda, yağı filtre edin ve fritözleri temizleyin. Denetleyici ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini **OFF** (KAPALI) konumuna alın. Ardından gaz valfini OFF (KAPALI) konuma getirin. Aşağıdaki şekle bakın.

CE Onaylı Fritözler için	CE Belgesiz Fritözler için
Denetleyici ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini OFF (KAPALI) konumuna getirilmesi aynı zamanda gaz vanasınıda kapatır. NOT: CE Gaz Vanası üzerinde fiziksel ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesi yoktur.	Denetleyici ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesini OFF (KAPALI) konumuna getirdikten sonra gaz vanası düğmesini OFF (KAPALI) konuma getirin. 

Kızartma kabı kapaklarını (eğer varsa) yerine koyun.

3.4 Yağcı® Otomatik Tamamlama

Yağcı® Otomatik Tamamlama yağ sistemi fritözdeki yerinde olduğunda, yağ kabindeki hazneden fritöze sürekli dolar. Hazne 14.5 kilograma kadar yağ alır. Tipik bir kullanımda bu değiştirmeden yaklaşık iki gün dayanır. Sistem bileşenleri sağda dipnotlarla açıklanmıştır (bkz şekli 1).

NOT: Sistem, kızartma tavalarını yağ haznesinden doldurmak için değil eksik kısmın tamamlanması için mevcuttur. Taze dökme yağ sistemi kullanılmadıkça, kızartma tavalarını başlangıçta ve kullanımdan sonra, elle doldurmak gerekir.

JIB (KS Kutudaki Sürahi) Reset Anahtarı: Yağ değişiminden sonra ATO sistemini resetler.

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

Kutudaki Sürahi (KS): KK yağ için haznedir.

Şekil 1

3.4.1 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.

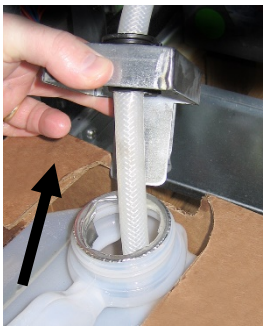
3.4.2 Rutin Yağ değişimleri

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

1. Kabini açın ve JIB (KS) 'yi kabinden kaydırın (Bkz. Şekil 2).

Şekil 2

2. Kapağı kaldırın ve kalan yağı tüm kızartma kaplarına eşit miktarda dökün (Bkz. Resim 3).



Şekil 3

3. Sürahi üstte olmak üzere kapağı ve folyolu contayı çıkarın (Bkz. Şekil 4).

Şekil 4

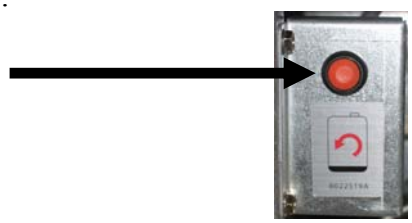
UYARI: JIB 'e (KS) SICAK VEYA KULLANILMIŞ yağ eklemeyin.

4. Boruyu yeni, dolu kaba koyun (Bkz. Resim 5).

Şekil 5

5 JIB'i (KS) kızartma kabinin içindeki rafa kaydırın (Resim 2 'te görüldü gibi)

6. Tamamlama sistemini resetlemek için **on (10) saniye** boyunca turuncu JIB reset düğmesine basılı tutun(bkz Şekil 6).



Şekil 6
Görüntü ve konumlar fotoğraftakinden farklı olabilir.

3.4.3 Dökme Yağ Sistemleri

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

FILTERQUICK™ FQG30 SERİSİ GAZLI 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.

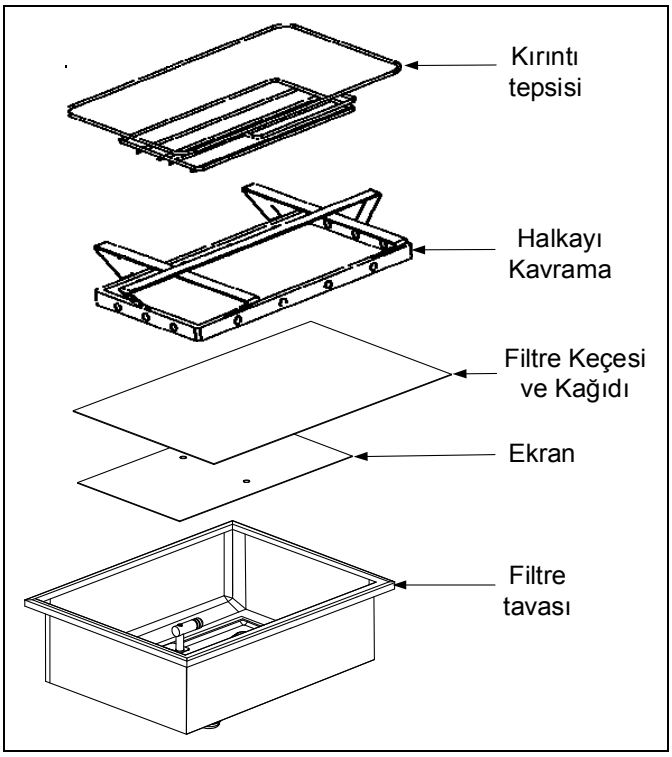
⚠ İKAZ
Tortu seviyesi sabitleme halkası yüksekliğini geçtiğinde filtre keçesi veya kağıdı günlük olarak DEĞİŞTİRİLMELİDİR.

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

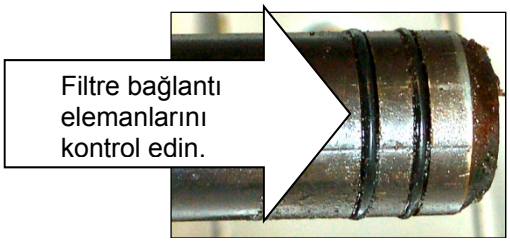
2. Filtre kabı bağlantı tertibatının her iki yuvarlak conta iyi durumda olacak şekilde yerleştirildiğini kontrol edin (Bkz: Şekil 2).

3. Sonra işlemleri tersinden yapın,kabın alt kısmının ortasına metal filtre ızgarasını yerleştirin, ızgaranın üzerine her iki taraf örtüşecek 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).

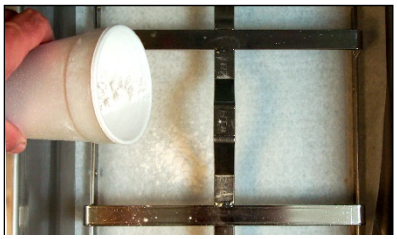
5. Baskı parçası yerine oturduğunda, filtre kağıdı kullanılıyorsa kağıdın üzerine eşit şekilde bir paket filtre tozu serpin. (Bkz: Şekil 4)

6. Filtre kabındaki kırıntı tepsisini çıkarın, ardından filtre kabını boşaltım sisteminin alt kısmına gelecek şekilde fritöze geri yerleştirin.



Şekil 2

Şekil 3


Şekil 4

<u>ALTLIK KULLANIYORSANIZ FİLTRE TOZU KULLANMAYIN!</u>

7. Filtreyi fritöze doğru iterek alt kısmına oturacak şekilde takın. MIB panosunda "A" gösterildiğinden emin olun. 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 vurmayın. Bu şerit kızartma kapları arasındaki eki saklamak için kullanılmaktadır. Katı yağı çıkartmak amacıyla kızartma kaplarını şeride vurmak şeridin şeklini bozar ve yerine uyumunu olumsuz şekilde etkiler. Sıkı bir şekilde uyum amacıyla tasarlanmıştır ve yalnızca temizlik amacıyla yerinden çıkarılmalıdır.

4.3 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?) istemi gösterilir. 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 doluysa devam etmek için ▲ **(YES)** (EVET) düğmesine basın.
   Denetleyici boşta çalışma ya da OFF (KAPALI) konumuna geçecektir.

Kap tam olarak dolu değilse sonraki adıma devam ediniz.

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.

Kağıdın 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 çıkarınız. Denetleyici ekranında CHANGE PAPER(KAĞIDI DEĞİŞTİRİN) ibaresi görünecektir. Filtre kağıdını değiştirin ve filtre tavasının kabinden en az 30 saniyeliğine ileri doğru çekilmesini sağlayın. Filtre tavası kabinden en az 30 saniyeliğine çekildiği zaman denetleyici ekranında OFF (KAPALI) ibaresi görünecektir. Tavanın kuru ve düzgün kurulduğuna emin olun. Filtre tavasını tekrar fritözün içine itin. MIB panosunda " A" gösterildiğinden **emin** 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 çalacaktır.

9. Alarmı susturmak ve devam etmek için▲ **(YES)** (EVET) düğmesine basın.

Denetleyici SYSTEM ERROR (SİSTEM HATASI) görüntüler ve hata mesajı yerine 15 saniye boyunca YES NO (EVET HAYIR) ile beraber sırasıyla SYSTEM ERROR FIXED (SİSTEM HATASI GİDERİLSİN) görüntülenir.

10. Pişirmeye devam etmek için ▼ **(NO)** (HAYIR) düğmesine basın. Fritözü resetlemek ve tamir etmek için FYS 'ni arayın. Sorun çözülene kadar hata mesajı her 15 dakikada bir ekranda görünecektir. Yarı otomatik filtreleme ve otomatik tamamlama fritöz resetlenene kadar devre dışı kalır.

4.4.2 Tıkanmış Tahliye Hatası

Otomatik filtreleme sırasında yağ seviye sensörü tavadaki yağın tam boşalmadığını saptadığında tıkanmış tahliye hatası oluşur. Tıkanmış bir tahliyeden veya arızalı bir yağ sensöründen olabilir.

Bu gerçekleştiğinde denetleyici CLEAR DRAIN (BOŞALTMAYI TEMİZLE) görüntüler ve sonra 15 saniye boyunca sırasıyla IS DRAIN CLEAR? (BOŞALTMA TEMİZ Mİ) ve YES (EVET) görüntülenir.

1. fryer's friend kullanarak oluktaki kırıntıları temizleyin ve devam etmek için ▲ **(YES)** düğmesine basın.

2. Denetleyicide DRAINING (BOŞALTIYOR) görüntülenir. Yağ seviye sensörü yağ boşaltılmasını saptar saptamaz normal otomatik filtreleme işlemi devam eder.

4.5 Filtre Meşgul

Denetleyicide FİLTRE MEŞGUL ibaresi görünürse, sistem filtreleme için başka bir filtre kabı beklemektedir ya da temizlenmesi gereken başka bir sorun vardır. Sorunun düzeltilip düzeltilmediğini görmek için 15 dakika bekleyiniz. Düzelmezse FYS'yi arayın.

⚠ TEHLİKE

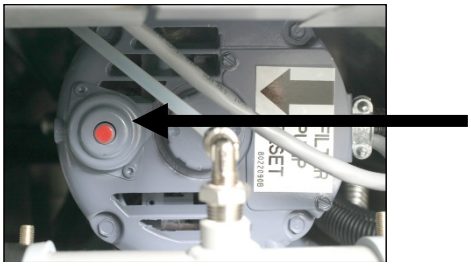
Ciddi yanıklara, kaymalara, düşmelere neden olabilecek, sıcak yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

⚠ 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 (aşağıdaki resme bakın).

⚠ İKAZ

Filtre pompası sıfırlama düğmesini sıfırlarken dikkatli olun ve uygun güvenlik ekipmanlarını 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 ve Tekrar doldurma ve Yağın imha edilmesi

Yemek yağının değişmesi geldiğinde yağı atık kabına nakletmek için uygun bir kabın içine akıtın. (Kullanılmış yağının 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 çözeltisini 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 METAL kabın 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 tıkandığında, tıkanıklığı gidermek için Fryer's Friend (süngüye benzer bir alet) kullanın.

⚠ TEHLİKE
Temizleme çubuğu veya diğer nesnelerde 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. DİKKATLİ OLUN, çıplak elle çalışıldığında bu malzemeler hala ciddi yanıklara neden olabilir.
5. Boşaltma vanası kapatılınca ve kızartma kabını temiz, filtrelenmiş veya yeni kızartma yağı ile alt OIL-LEVEL (YAĞ SEVİYESİ) çizgisine kadar doldurun.

FILTERQUICK™ FQG30 GAZLI FRITÖZ
BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

5.1 Fritöz Koruyucu Bakım Kontrolleri ve Servis

⚠ 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
Çok amaçlı deterjan 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

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 Fritöz Kabininin İçini ve Dışını Temizleyin - Günlük

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

Fritözün dışını yağ gidericiye batırılmış temiz bir bezle silerek yağı, tozu ve tabakaları çıkarın. Temiz ve nemli bir bezle ovalayın.

5.2.3 FilterQuick™ Filtreleme Sistemini Temizleyin– 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 fark ederseniz filtre kabı ızgarasının filtre kabının dibinde ve keçenin 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.

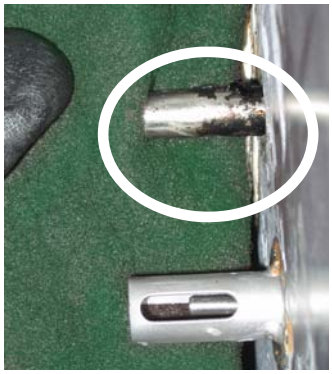
Filtre kabı ve tüm sökülebilir parçaları ve aksesuarları deterjan karışımına batırılmış temiz bezle silin (veya parçaları bulaşık makinesinde yıkayın). Her parçayı iyice durulayın ve kurulayın. Bu parçaları temizlerken çelik yünü veya aşındırıcı bezler KULLANMAYIN. Bu gibi malzemelerin aşındırdığı parçaların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

⚠ 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.

5.2.5 Yağ Seviye Sensörünü Temizleyin

1. Filtre menüsünden tavaya boşalt seçeneğini kullanarak yağı boşaltın.
2. Sensörün üzerinde toplanan karbonlaşmış yağları temizlemek için çizmeyen bir ped kullanın (sağdaki resme bakın).
3. Filtre menüsünden tavadan doldur seçeneğini kullanarak yağı dönüşünü gerçekleştirin.



5.3 HAFTALIK BAKIM VE SERVİS

5.3.1 Kızartma Kabını Boşaltın ve Temizleyin

⚠ TEHLİKE

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

Fritözün bir süre kullanılmasının ardından iç kısmında karamel kıvamında sert bir 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.

⚠ TEHLİKE

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

5.3.2 Kızartma Kabının Kaynatılması

Fritözün normal kullanımı esnasında karbonlaşmış yağ kızartma kabının iç kısmında birikir. Bu tabakanın aşağıda kullanımı açıklanan kaynama prosedürü ile periyodik olarak temizlenmelidir. Kızartma kabını kaynatmak için FilterQuick™ denetleyici kılavuzundaki talimatlara kullanın.

⚠ İKAZ
Yaralanmayı önlemek için yağ içeren yandaki kazanların kaynatma işlemi gerçekleştirmeden önce OFF (KAPALI) ve örtülü olduğundan emin olun.

Tüm Kızartma kaplarını aynı anda kaynatmak 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 çözeltisinin 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 çözeltiyi boşaltın.

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

⚠ İKAZ
Kaynama modunda kullanılan karışımı 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 sıcak kaynatma çözeltisi boşaltılırken, kabın en az DÖRT galon(15 litre) veya daha fazla alacağından emin olun, aksi halde sıcak 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 SEVİYESİNE kadar yağ ile tekrar doldurmadan önce kap 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 ± 5ºF (3ºC) fark olmalıdır. Değerler yakın değilse yardım için Yetkili Fabrika Servisi ile irtibata geçin.

5.5 3 AYLIK BAKIM VE SERVİS

5.5.1 O CONTALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

5.6 YIL ORTASI KONTROL VE SERVİS

5.6.1 Gaz Vanası Havalandırma Tüpünü Temizleyin.

NOT: Bu prosedür CE ülkelerine ithal edilmek üzere üretilen fritözler için gerekli değildir.

1. Fritöz güç düğmesi ve gaz vanasını OFF (KAPALI) konuma alın.
2. Gaz vanasından dikkatli bir şekilde havalandırma tüpünü çıkarın. **NOT:** Havalandırma tüpü kolay çıkarılması için düzeltilebilir.
3. Herhangi bir tıkanıklığı gidermek için tüpün içinden bir elektrik teli geçirin.
4. Teli çıkarın ve tüpün içini üfleyerek temizleyin.
5. Tüpü yerine geri takın va ağzı aşağıya bakacak şekilde eğin.

5.6.2 Ocak Manifold Basıncını Kontrol Edin

⚠ TEHLİKE
Bu işlem yalnızca kalifiye servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir. Bu servis için FYS ile irtibata geçin.

5.7 YILLIK/PERİYODİK SİSTEM TEFTİŞİ

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

Frymaster cihazınızın yılda en az bir defa Fabrika Yetkili Servis tarafından aşağıdaki aşağıdaki konulara dikkat edilerek incelenmesini tavsiye etmektedir:

5.7.1 Fritöz

- Kabinin iç, dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ olup olmadığını kontrol edin.

- Tortuların, katılaşmış birikintilerin baca deliğini tıkayıp tıkamadığını kontrol edin.

- Ocakların ve ilgili bileşenlerin (yani gaz vanaları, pilot tertibatları, ateşleme tertibatları) iyi durumda ve düzgün şekilde çalıştığını onaylayın. Tüm gaz bağlantılarını sızıntı olup olmadığına karşı ve tüm bağlantıların düzgün şekilde sıkılmış olduğunu inceleyin.

- Ocak manifold basıncının cihazın kategori plakasında yazan değerle uyumlu olduğunu onaylayın.

- Sıcaklık ve yüksek-limitli probların uygun şekilde bağlı olduğunu, sıkıldığını ve doğru şekilde çalıştığını, prob korumalarının yerinde olduğunu ve uygun şekilde kurulduğunu kontrol edin.

- Parça kutusu bileşenlerinin (yani denetleyici, transformatörler, röleler, arayüz kartları, vb) iyi durumda ve yağ ve diğer kirlerden arındırılmış olduğunu kontrol edin. Parça kutusu tesisatını kontrol edin ve tesisat bağlantılarının sıkı şekilde yapıldığını ve tesisatın iyi durumda olduğunu kontrol edin.

- Tüm güvenlik ekipmanlarının (ör: 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.

- Tesisat tutucuları ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

5.7.2 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 <u>yanmaz</u> bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.

- Tüm yuvarlak contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Eskiyen veya hasar gören yuvarlak conta veya contaları değiştirin.

- Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin.

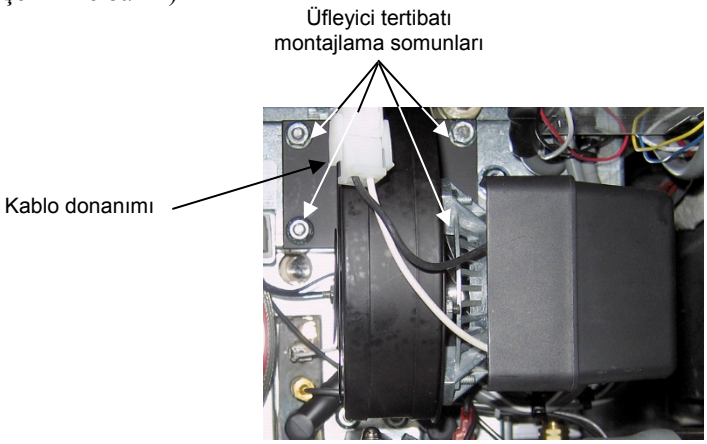
  – Filtre kabı kapağının yerinde olduğunu ve düzgün şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.

  – Filtre kabı boşken, tava seçiminden her kazanı, her seferinde bir tanesi olmak üzere doldurma kabına yerleştirin. (FilterQuick kılavuzu ™ denetleyici kılavuzuna 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 tavasının filtreleme için uygun şekilde hazırlanmış olduğundan emin olun ve tavaya boşaltma seçimini kullanarak 300°F (149°C) 'nin üzerindeki bir ayar noktasına kadar ısıtılmış kızartma tavası yağını filtre kabına boşaltın (FilterQuic ™ Denetleyici Kılavuzuna Bakın). Şimdi akıtma kabı seçimiyle kazanı tavadan doldurun (FilterQuick™ Denetleyici Kılavuzuna bakın), tüm yağın tekrar kızartma tavasına gelmesine izin veriniz (pişirme yağında baloncuklarla gösterilmiş). Tüm yağ geri döndüğünde yukarı ok tuşuna basın. Kızartma tavası yaklaşık 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar.

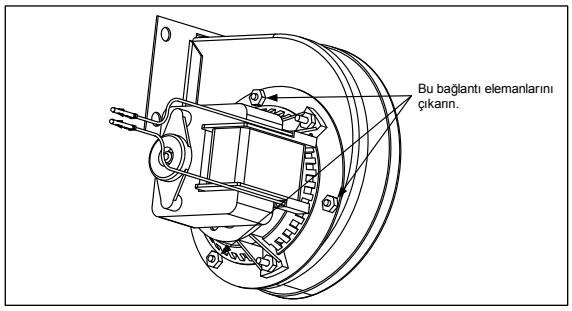
5.7.3 Yakma Havası Üfleyici Tertibatını Temizleyin

1. Üfleyici kablo tertibatını sökün ve dört üfleyici monte somununu çıkarın. (Aşağıdaki şekil 1'e bakın)



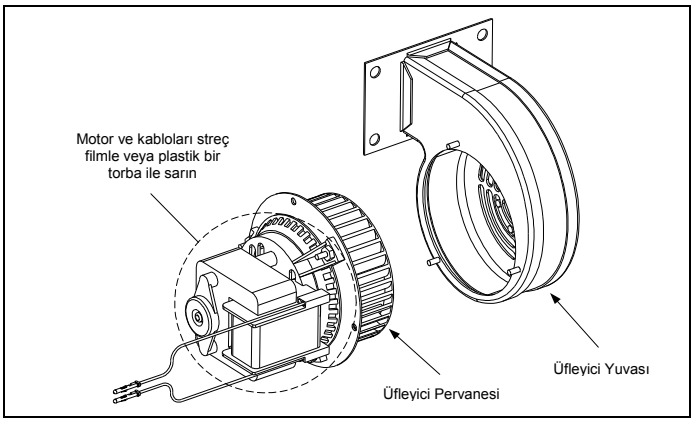
Şekil 1

2. Üfleyici motor tertibatını üfleyici yuvasında tutan üç somunu ve iki ayrı bileşeni çıkarın. (Bkz: Şekil 2)



Şekil 2

3. Motoru içine su girmemesi için plastik sargı ile sarın. Üfleyici çemberi ve üfleyici yuvasına yağ sökücü veya deterjan sıkın. Beş dakika suda bekletin. Çemberi ve yuvayı sıcak musluk suyu ile durulayın ardından temiz bezle kurulayın. (Bkz: Şekil 3)



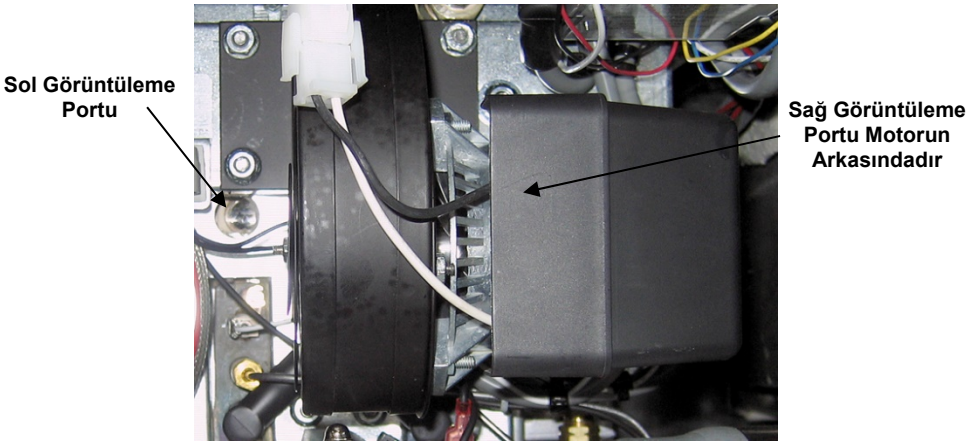
Şekil 3

4. Üfleyici motor tertibatından plastik sargıyı sökün. Üfleyici motor tertibatını ve üfleyici yuvasını tekrar monte edin. Üfleyici tertibatını fritöze yeniden monte edin.

5. Üfleyici korumasını veya koruma tertibatını yeniden takın.

6. Bölüm 3'ün 3.2.2. kısmında açıklanan prosedürlere uygun olarak fritözü ateşleyin.

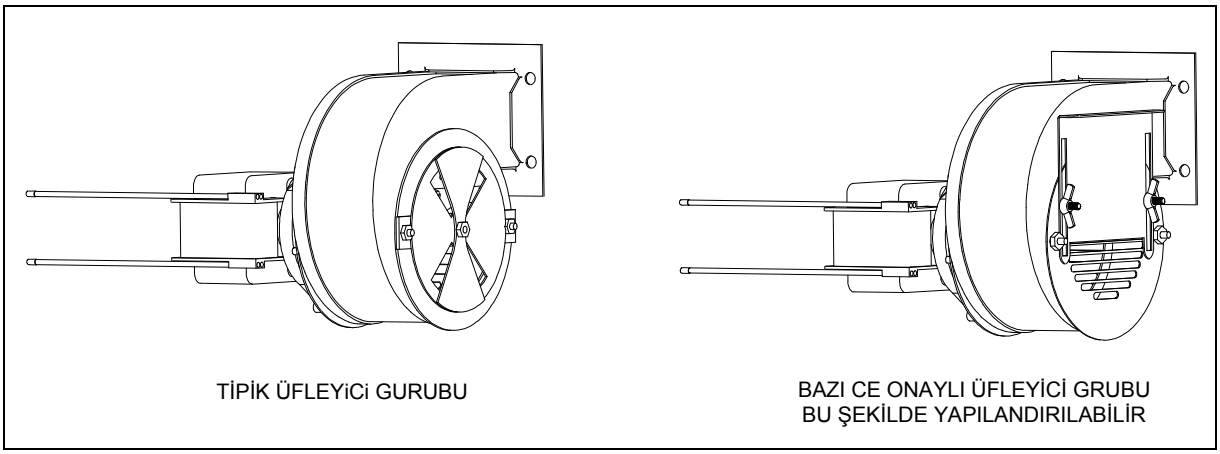
7. Ocaklar en az 90 saniye daha yandıktan sonra yakma havası üfleyicisinin kenarlarından çıkan alevleri ocak izleme odacıklarından izleyin. (Bkz: Şekil 4)



Şekil 4

Ocak manifold basıncı sayfa 2-7'deki tabloya uygunsa ve ocaklardan turuncu-kırmızı alev çıkıyorsa hava/gaz karışımı doğru ayarlanmış demektir. Mavi alev görülüyorsa veya ocak yüzeyinde koyu noktalar varsa gaz karışımının ayarlanması gerekir.

Ocak yuvasının kenarında, motorun karşısında bir veya iki kilitli somuna sahip bir plaka bulunur.(Bir sonraki sayfadaki çizime bakın) Plaka hareket edecek şekilde somunu/somunları gevşetin, parlak turuncu alev görülene dek hava giriş yuvasını ayarlayan plakanın konumunu ayarlayın. Plakayı hareket ettirmeden tutun ve ardından kilitli somunu/somunları sıkın.



FILTERQUICK™ FQG30 SERİSİ GAZLI FRITÖZLER
BÖLÜM 6: Operatör Sorun Giderme

6.1 Giriş

Bu bölümde ekipmanınızın kullanılması esnasında karşılaşılabilecek bazı sorunları çözmenizi sağlayacak kolay referans bilgiler yer almaktadır. Aşağıdaki sorun giderme bilgileri ekipmanınızla 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 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.

Önerilen eylemi yapmakta şüphe duyuyorsanız yardım için Frymaster Teknik Servis Departmanı veya yerel Frymaster Fabrika Yetkili Servisini aramaktan çekinmeyin.

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

- **Elektrik kablolarının takılı ve devre kesicilerin açık olduğundan emin olun.**
- **Gaz hattı çabuk bağlantı kesme parçalarının uygun şekilde bağlandığından emin olun.**
- **Tüm gaz hattı kesme vanalarının açık olduğunu kontrol edin.**
- **Kızartma kabı boşaltma vanalarının tamamen kapalı olduğunu kontrol edin.**
- **Size yardımcı olan teknisyene sunmak üzere fritözünüzün model ve seri numaralarını yanınızda bulundurun.**

⚠ TEHLİKE

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir. Asla içinde sıcak kızartma yağı bulunduğunda cihazı taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak kızartma yağı 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 Fritözlerde Sorun Giderme

6.2.1 Denetleyici ve Isınma Sorunları

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMI
Denetleyicide görüntü yok.	A. Denetleyici açılmamış. B. Fritöze güç gitmiyor. C. Denetleyici veya diğer bileşen arızalı.	A. Denetleyiciyi açmak için ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesine basın. B. Fritöz fişinin takılı olduğundan ve devre kesicinin açık olmadığından emin olun. C. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
DenetleyiciI IS VAT FULL? (KAZAN DOLU MU?) görüntüler. Pişirme veya ara mod sırasında sesli bir alarmla birlikte YES NO **(EVET HAYIR).**	A. Yağ seviye sensörü üzerinde karbon birikmesinden dolayı bir hata oluştu. B. CAN iletişim sorunları, bileşen arıza sorunları.	A. Evet cevabı IS OIL SENSOR CLEAN? (YAĞ SENSÖRÜ TEMİZLENSİN Mİ?) 'ye yönlendirir. Yağ seviye sensörünü sünger zımpara ile silin ve denetleyici güç döngüsünü ONAYLAYIN. B. Eğer sorun devam ederse, destek için FYS 'yi arayın.
Denetleyici IS OIL SENSOR CLEAN? **(YAĞ SENSÖRÜ TEMİZLENSİN Mİ?)** görüntüler. Pişirme veya ara mod sırasında sesli bir alarmla birlikte CONFIRM **(ONAYLA)**	A. Yağ seviye sensörü karamelleşmiş yağ ile kaplanmış olabilir. B. CAN iletişim sorunları, bileşen arıza sorunları.	A. Sensörü sünger zımpara ile silin. B. Eğer sorun devam ederse, destek için FYS 'yi arayın.
Denetleyicide CHANGE FILTER PAPER? (FİLTRE KAĞIDI DEĞIŞTİRİLSİN Mİ?) görüntülenir	Günlük kağıt filtre değişim istemi oldu.	▲ (YES)'e (EVET) basın ve kağıt filtreyi yenisi ile değiştirin.
Fritöz ilk açılışında sürekli açılıp kapanıyor.	Fritöz erime döngüsü modundadır.	Bu normal bir işlemdir. Fritöz sıcaklığı 82ºC 'ye ulaşıncaya kadar devam edecektir.
Fritöz ısınmıyor.	A. Boşaltım vanası tamamen kapatılmamış. B. Gaz vanası açılmamış. C. Elle gaz kesme vanası kapanmış. D. Gaz hattına uygunsuz şekilde bağlanmış çabuk bağlantı kesme tertibatı. E. Tıkanmış veya arızalı yakma havası üfleyici.	A. MIB durumunu kontrol edin – A görüntülendiğinden emin olun. B. Gaz vanasını düğmesini **ON** (AÇIK) konumuna getirin. C. İçerideki tüm elle kapama vanaları ve gaz vanalarının açık olduğunu kontrol edin. D. Esnek gaz hattındaki çabuk bağlantı kesme tertibatının fritöze sıkı şekilde bağlandığından emin olun. E. Yakma havası üfleyicinin çalışıp çalışmadığına bakın. Çalışmıyorsa, servis için FYS 'yi arayın. Yakma havası üfleyici çalışıyorsa Bölüm 5'teki talimatlara göre temizleyin ve ayarlayın.
Fritöz normal çalışıyor ancak pişirme esnasında toparlanma yavaş.	Kirli veya tıkanmış yakma havası üfleyici.	Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin ve ayarlayın.
Sıcaklık göstergesi açık ve üfleyici çalışıyor ancak ocaklar ateşlenmiyor.	Arayüz kartında veya ateşleme modülünde sigorta atmış.	Servis için FYS 'yi arayın.
Fritöz normal çalışıyor ancak ocaklar ateşlendiğinde patlama	A. Kirli veya tıkanmış yakma havası üfleyici. B. Kirli veya tıkanmış gaz vanası	A. Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin ve ayarlayın. B. Kılavuzun 5. Bölümüne göre temizleyin.

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMI
sesi geliyor.	havalandırma tüpü (yalnızca CE harici fritözler). C. Arızalı yakma hava üfleyici.	C. Üfleyici hızlanmakta gecikiyorsa servis için FYS'yi arayın.
Denetleyici HEATING (ISITMA) FAILURE (ARIZASI) görüntüler.	Gaz vanası kapalı, denetleyici arızası, transformatör arızası, açık yüksek limit termostatı.	Hatlarda hava varsa bu mesajın başlatma esnasında görünmesi normaldir. Gaz vanasının açık olduğunu kontrol edin. Eğer devam ederse, fritözü kapatın ve yardım için FYS 'yi arayınız.

6.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMI
Denetleyici low temp (düşük sicaklık) görüntüler.	Kızartma kabı sıcaklığı ara moda ayar noktasından 30°F (17°C)'den fazla veya pişirme modunda 45°F (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 HOT HI-1 görüntüler.	Kızartma kabı sıcaklığı 210ºC veya CE ülkelerinde 202ºC üzerindedir.	Fritözü hemen kapatın ve destek için FYS yetkili servisi arayınız.
Denetleyici HI TEMP. (YÜSEK SICAKLIK) görüntüler.	Kızartma kabı sıcaklığı 4ºC 'nin üstünde.	Fritözü kapatmak için güç düğmesine basın ve tekrar çalıştırmadan önce soğumasını bekleyin. Sorun devam ederse destek için FYS 'yi arayın.
Denetleyici RECOVERY FAULT/ YES (KURTARMA HATASI/ EVET) görüntüler ve alarm çalar.	Kurtarma süresi azami süreyi aştı.	Hatayı silin ve alarmı ▲ (YES) (EVET) düğmesine basarak susturun. Maksimum geri kazanım zamanı 2:25. Hata devam ederse destek için FYS 'yi arayın.
Denetleyici yanlış sıcaklık ölçeğini gösteriyor (Fahrenhayt 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 HIGH LIMIT (Yüksek limit) görüntüler Güç Kesme Başarısız.	A. Boşaltma vanasını açın B. Yüksek limit hatası.	A. Boşaltma vanasını kapatın. B. Fritözü hemen kapatın ve destek için FYS yetkili servisi arayınız.
Denetleyici TEMP PROBE FAILURE (SICAKLIK PROB ARIZASI) görüntüler.	Problu sıcaklık ölçme devresinde problem veya denetleyici kablo demeti veya konnektör zarar görmüş.	Fritözü kapatın ve destek için FYS yetkili servisi arayınız.
Denetleyici SERVICE REQUIRED (SERVİS GEREKLİ) görüntüler.	Servis teknisyenini gerektiren bir hata oluştu.	Sorun düzelirse ▲ (YES) (EVET) düğmesine basın veya pişirmeye devam etmek ve yardım amacıyla yetkili servisi çağırmak için ▼ (NO) (HAYIR) düğmesine basın. Bazı durumlarda pişirme işlevi kullanılmayabilir.

6.2.3 Sepet Kaldırma Sorunları

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME 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.

6.2.4 Filtreleme Sorunları

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMI
Her pişirme döngüsünden sonra Fritöz filtreleme.	Filtreleme istemi ayarı yanlış.	Filtreleme istemi ayarını değiştirin.
Filtre menüsü fonksiyonları çalışmıyor veya denetleyici WAIT FOR FILTER OR FILTER BUSY (bekleyin) görüntülüyor.	A. Sıcaklık çok düşük veya denetleyici OFF (KAPALI) görüntüler. B. Diğer bir fonksiyon hala kullanımda. C. MIB kontrol sistemini temizlemedi. D. Mesajlar veya hatalar diğer denetleyiciler üzerinde. E. Filtre tavası tam olarak oturmuyor	A. Başlamadan önce fritözün ayar sıcaklığında olmasını sağlayın: Denetleyicinin ON (AÇIK) olduğundan emin olun. B. Diğer bir filtreleme çevriminin başlaması için önceki fonksiyonun bitmesini bekleyin. C. Bir dakika bekleyin ve tekrar deneyin. D. Diğer denetleyiciler üzerindeki mesajları veya hataları temizleyin. E. Filtre tavasının yerinde ve fritöze tam yerleştiğinden ve MIB panosunda "A" gösterildiğinden emin olun.
Denetleyici FLT DYLD OR POL DLYD. (Filtreleme veya Cilalama ertelenmiştir) görüntüler.	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.	A. Güç kablosu takılmamış veya devre kesici indirilmiş. B. Pompa motoru aşırı ısınmış ve termal aşırı yük düğmesinin atmasına neden olmuş. C. Filtre pompasında tıkanma.	A. Güç kablosunun takılı olduğundan ve devre kesicinin takılı olmadığından emin olun. 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. (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 tavasında	▲ 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. Çalıştırıcı çalışmıyor.	Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Denetleyici INSERT	A. Filtre tavası fritöze tam oturmamış.	A. Tavayı dışarı çıkarın ve fritöze tekrar iyice yerleştirin.

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMI
PAN (tayayı yerleştırın) görüntüler.	B. Filtre tavası magneti eksik C. Filtre tavası anahtarı arızalı.	B. Filtre tavası mağnetinin yerinde olmasını sağlayın, eksikse yerine koyun. C. Eğer değiştirmeye rağmen filtre tavası magneti tam yerinde ise ve bilgisayar INSERT PAN (tavayı yerleştirin) 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 OIL SENSOR FAIL (YAĞ SENSÖRÜ ARIZASI) görüntüler.	Yağ sensörü arızalı olabilir.	Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
DenetleyiciI IS VAT FULL? (KAZAN DOLU MU?) görüntüler. Bir filtre işleminden sonra YES NO (EVET HAYIR)	A. Yağ seviye sensörü üzerinde karbon birikmesinden dolayı bir hata oluştu. Doldurma sırasında bir kaç filtre menüsünden sonra normaldir. B. Kirlenmiş veya tıkanmış filtre kağıdı, tıkanmış filtre pompası, filtre pompası termal aşırı yükü, doğru takılmamış filtre tavası bileşenleri, O halkalı conta olmayışı veya yıpranmış olması, soğuk yağ veya aktüatör probleminden dolayı filtreleme sırasında yağın tamamı geri dönmeyebilir.	A. Evet cevabı verilmesi, yağ seviye sensörünü silmeye yönlendirir, yağ seviye sensörünü sünger zımpara ile silin ve tekrar deneyin. A. Kazan dolu ise ▲ (EVET) , aksi halde ▼ (HAYIR) 'a basın ve iletileri takip edin. B. Muhtemel nedenlerin giderilmesi için kontrol edin. Kazanı tekrar doldurmak için iletileri talip edin.
Denetleyici IS DRAIN CLEAR? (BOŞALTMA TEMİZLENSİ Mİ?) görüntüler	Boşaltma tıkanmış ve yağ boşaltımadı.	Fryers Friend ile boşaltmayı temizleyin ve YES (EVET) düğmesine basın. Filtreleme devam edecektir.
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.

6.2.5 Otomatik kapama problemleri.

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMI
Kızartma tencereleri tamamlama soğuk.	Yanlış ayar noktası	Ayar noktasının doğru olduğundan emin olun.
Kızartma tavası tam dolmuyor.	A. Fritöz sıcaklığı çok düşük. B. Yağ çok soğuk C. JIB (KS) 'de yağ yok D. Bir fritözün fişi takılmamış	A. Fritöz sıcaklığı ayar noktasında OLMALIDIR. B. KK'daki yağ sıcaklığının 21°C 'nin üzerinde olmasını sağlayın. C. JIB (KS)'de yağ olduğundan ve besleme hattının JIB (KS)'nin içinde olduğundan emin

	veya ATO kutulu fritöze güç gitmiyor olabilir. E. Sensör etrafında kırıntı birikmiş. F. Servis gerektirir hatası mevcut	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 yetkili servisi arayın. D. Fişleri, devre kesicileri ve şalterleri kontrol edin. E. Sensörün çevresindeki kırıntıları temizleyin. 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 yetkili servisi arayın. B. Destek için yetkili FYS 'yi arayın. C. Destek için yetkili FYS 'yi arayın.
Denetleyici TOPOFF OIL EMPTY / (TAMAMLAMA YAĞI BOŞ) görüntüler ONAYLA	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 no.	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 210ºC veya CE ülkelerinde 202ºC 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 paneli 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

Kod no.	Hata Mesajı	Açıklama
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 denetleyicide 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 PROB 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 tavasında yağ olabilir.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (TIKALI BOŞALTMA (Gaz))	Kazan filtreleme sırasında boş değildi.
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (Gas) (YAĞ SEVİYE SENSÖRÜ ARIZALI (Gaz))	Yağ seviye sensörü arızalı
E25	RECOVERY FAULT (KURTARMA HATASI)	Kurtarma süresi azami süreyi aştı. Kurtarma zamanı gaz için 2:25'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 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. 300ºF (149ºC) ve 375ºF (191ºC) arasında bir sıcaklıkta filtre.
E71	OQS TEMP LOW (YAĞ KALİTE SENSÖRÜ YAĞ SICAKLIĞI DÜŞÜK OLDUĞU)	Yağ sıcaklığı geçerli OQS okumak için çok düşük. 300ºF (149ºC) ve 375ºF (191ºC) 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.

Kod no.	Hata Mesajı	Açıklama
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 SINIR TEST MODUNDA

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 ikinci üst sınır şalter atması gerçekleşmeden ve bilgisayar ekranında high LIMIT FAILURE (**üst sınır HATASI**) ibaresi DISCONNECT POWER (**GÜCÜ KESİN**) ibaresiyle dönüşümlü olarak belirmeden ve test sırasında bir uyarı tonu duyulmadan fritözü kapatın ve derhal servisi çağırın.

Test herhangi bir zamanda fritözü kapatarak 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 basılın 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 (**ÜS LİMİT 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; (217°C - 231°C), CE olanlar için, üst sınır; (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. 221 □C) sıcaklık 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	Düzeltici Eylem
No TPM results displayed.	**Aşağıdaki öğeleri kontrol edin ve başka OQS filtreyi gerçekleştirin.** • 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 dolum mı? Değilse filtre kağıdını değiştirin.

FILTERQUICK™ FQG30 SERİSİ GAZLI FRİTÖZ
EK A: DÖKME YAĞ TALIMATLARI

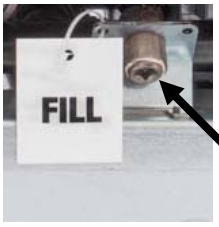
A.1.1 Dökme Yağ Sistemleri

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 sayfadadır.

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

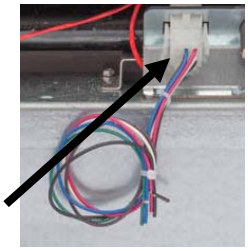
Atık Yağ Bağlantısı

Şekil 1



Şekil 2

Taze Yağ bağlantısı

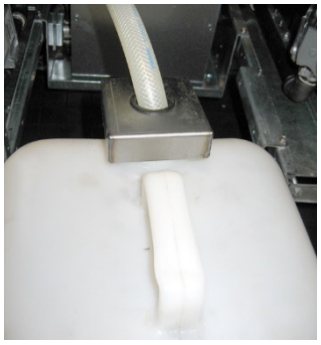


Dökme yağ sisteminin kablo donanımı

Şekil 3

⚠ İKAZ:
JIB 'e (KS) SICAK VEYA KULLANILMIŞ yağ eklemeyin.

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

ATO sistemini sıfırlamak için kullanılan anlık anahtar da bir taze dökme yağ sisteminde sürahiyi doldurmak için kullanılır. TOP OFF EMPTY (TAMAMLAMA BOŞ) ekranını sildikten sonra, JIB (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.*

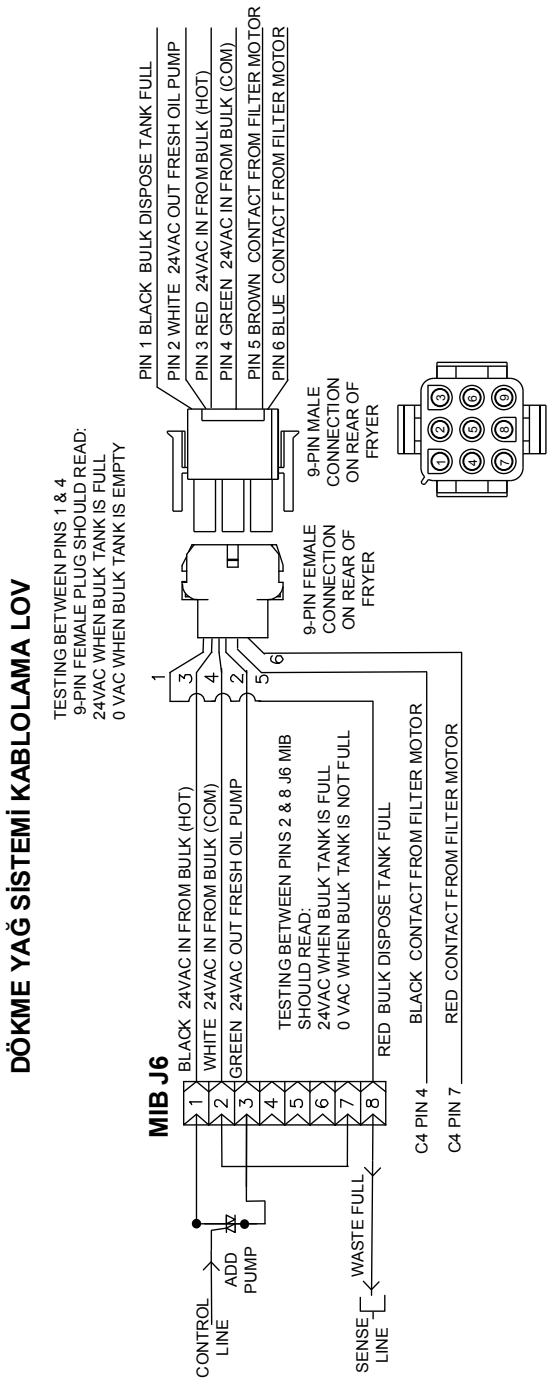
NOT: sürahiyi doldurmayın yapmayın.

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



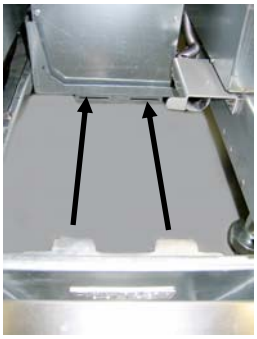
⚠ UYARI

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™ FQG30 SERİSİ GAZLI 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 içinde 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.

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

Turuncu düğme düşük yağ uyarısından sonra sistemi resetler.

Eritme ünitesi güç düğmesi

Şekil 7: Monte edilmiş eritme birimi konumunda

FILTERQUICK™ FQG30 SERİSİ GAZLI FRITÖZ
EK C: Katı Yağ Eritme Ünitesinin Kullanılışı

- 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, 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 **EKLEMEYİN** 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 olarakta kullanılır.

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

BU SAYFA ÖZELLIKLE BOŞ BIRAKILMIŞTIR.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
E-POSTA: SERVICE@FRYMASTER.COM

8 1 9 7 3 0 9

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 KitchenCare™

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.

Manitowoc

Kesin olarak aksi belirtilen haller dışında, © 2014 Manitowoc Foodservice. Tüm hakları saklıdır. Ürünün sürekli geliştirilmesi bildirimsiz şartname değişikliğini gerektirebilir.
Parça Numarası FRY_IOM_8197309 09/2015
Turkish / Türk