

Performans Serisi MJ40-MJ50

Gazlı Fritözler

Kurulum, Çalıştırma ve Bakım Kılavuzu

Bu kullanım kılavuzu yeni modeller ve bilgilere göre güncellenmektedir. En son kullanım kılavuzu için websitemizi 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_8197416 10/2016

Turkish / Türk

CE BELGESİZ



UYARI

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

UYARI

Bu cihaz yalnızca profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve yalnızca kalifiye personel tarafından çalıştırılmalıdır. Kurulum, bakım ve onarım işlemleri bir Frymaster DEAN Fabrika Yetkili Servisi (FSY) veya diğer kalifiye personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Kalifiye olmayan kişilerce gerçekleştirilen kurulum, bakım veya onarım işlemleri imalatçı garantisini geçersiz kılabilir. Yetkili personel tanımını bu kılavuzun 1. Bölümünde bulabilirsiniz.

UYARI

Bu ekipman kurulacağı ülke ve/veya bölgenin geçerli ulusal ve yerel kanunlarına uygun şekilde kurulmalıdır. Özel bilgiler için bu kılavuzun 2. Bölümündeki ULUSAL KANUN GEREKSİNİMLERİ kısmına bakın.

AMERİKA'DAKİ MÜŞTERİLERE UYARI

Bu ekipman temel Uluslararası Bina Yetkilileri ve Yasa Yöneticileri (BOCA) ve ABD Gıda ve İlaç İdaresi Gıda Hizmeti Sağlık Uygulamaları Kılavuzunun temel sıhhi tesisat 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.

BİLGİSAYARLI ÜNİTE SAHİPLERİNE UYARI

ABD

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

KANADA

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

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

⚠ TEHLİKE

Uygunsuz kurulum, ayarlama, bakım veya servis ve üniteye yetkisiz kişilerce yapılan değişiklik ve düzenlemeler hasar, yaralanma veya ölüme yol açabilir. Bu ekipmanı kurmadan veya hizmet işlemine başlamadan önce kurulum, kullanım ve hizmet talimatlarını tamamen okuyun. 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/Dean Servis Yardım Hattı 1-800-551-8633'ü arayın.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Operatörün gaz kokusu alması veya bir şekilde gaz kaçağı sezinmesi durumunda yapması 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 silika 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 tepsi yanmaz konteynıra boşaltılmalıdır. Bazı gıda parçacıkları belirli katı yağları emecek şekilde yağda bırakıldığında kendiliğinden yanabilir.

⚠ UYARI

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

UYARI

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

⚠ UYARI

Bu cihaz, 16 yaşından küçük çocuklara veya fiziksel, duyuşsal veya akısal yetenek eksikliği olan kişilere veya yeterli deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişilerin güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı için onlara gözetim sağlanmadığı sürece, söz konusu kişiler tarafından kullanılması uygun değildir. Bu aletle çocukların oynamasına izin vermeyin

⚠ UYARI

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

⚠ TEHLİKE

Çalışır durumda iken bu cihazın yakınında aerosollerini sıkmayın.

UYARI

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.

UYARI

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ UYARI

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

⚠ UYARI

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

⚠ UYARI

Kaynatma veya temizleme çözümlerini 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 verir ve garantiyi geçersiz kılar.



Performans Serisi Gazlı Fritözler Model MJ40 ve MJ50 Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
Bölüm 1: Giriş	1-1
Bölüm 2: Kurulum Talimatları	2-1
Bölüm 3: Kullanım Talimatları	3-1
BÖLÜM 4: Filtreleme Talimatları	4-1
Bölüm 5: Koruyucu Bakım	5-1
Bölüm 6: Operatör Sorun Giderme	6-1

PERFORMANS SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER MODEL MJ40 VE MJ50

BÖLÜM 1: GENEL BİLGİ

1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik

Performans Serisi Gazlı Fritözlerin tüm AB ülkelerinde satışı ve kurulumu Avrupa Birliği tarafından onaylanmıştır.

Bu kılavuz Avrupa Birliğindekiler dahil olmak üzere İngilizce'nin konuşulduğu ülkelerde satılan tüm Performans Serisi Atmosferik 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 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 kapağının iç kısmındaki veri plakasında yer almaktadır. Parça numaraları Servis ve Parça Kılavuzunda bulunmaktadır. Parça siparişi doğrudan yerel FYS'niz veya dağıtıcı aracılığıyla yapılabilir. Frymaster Fabrika Yetkili Servislerinin bir listesi (FYS), Frymaster web sitesindedir. www.frymaster.com Bu listeye sahip değilseniz telefonla Frymaster Servis Departmanı ile irtibata geçin: 1-800-551-863, 1-318-865-1711.

Parça siparişi esnasında aşağıdaki bilgiler talep edilmektedir:

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

Yerel FSY/Dağıtıcınız ile irtibata geçerek servis bilgisini elde edebilirsiniz. Servis 1-800-551-8633 veya 1-318-865-1711 numaralı telefonda Frymaster Servis Departmanı aranarak da talep edilebilir. Servis talebi esnasında aşağıdaki bilgileri hazır bulundurun:

Model Numarası: _____
Seri Numarası: _____
Gaz Türü: _____

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.

1.3 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.**



UYARI

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 denetleyicisi termostatın çalışmaması durumunda ocağa giden gazı keser.
2. Boşaltma musluğunda bulunan güvenlik düğmesi boşaltma musluğu kısmen de açık olsa ocağın ateşlenmesini önler.

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 tabloda verilmiştir.

1.5 Cihaz Tanımı

Tüm Performans Serisi fritözleri kızartma kabının çabuk ve kolay bir şekilde temizlenmesini sağlayan tüpsüz açık kızartma kabı tasarımına ve derin soğuk bölgeye giden el boyutunda bir açıklığa sahiptir.

Kızartma kapları kaynaklı, büyük kalibreli paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Isıtma, kızartma kabının alt tarafında yer alan seramik hedeflere odaklanmış birden fazla gaz jeti içeren bir brülör düzeneği tarafından sağlanır. Brülör grubu doğal gaza veya propan gazına göre yapılandırılabilir. Kızartma kabı manuel bilyeli vana ile boşaltılır.

Performans Serisi fritözler hassas sıcaklık kontrolü için termostat probu ile donatılmıştır. Yüksek değişikliklerine hızlı tepki vermek ve sıcaklık ölçümünü en doğru şekilde ölçmek için prob kızartma kabının orta çizgisine yerleştirilmiştir. Model-50 ailesindeki fritözlerde çift kazanlı kızartma kabı olabilir (kızartma kapları ortadan bölünmüştür). Çift kazanlı kızartma kabının her yarısı için kendine ait sıcaklık probu vardır.

Performans Serisi fritöz kontrolleri modele ve satın alınan yapılandırmaya göre değişir. Kontrol seçenekleri, termostat kontrolleri, dijital denetleyiciler veya Computer Magic 3.5 bilgisayarlarını içerir. Tüm denetleyici seçenekleri her modelde mevcut değildir. Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanım Kılavuzunda her denetleyici ayrıntılı olarak ele alınmıştır ve cihaz ile birlikte verilir.

Performans Serisi fritözler, brülörü kontrollü bir oranla açıp kapayan erime döngüsü özelliği ile donatılmış olabilir. Erime döngüsü aşırı ısıtmayı ve kızartma kabında katı yağ kullanırken düzensiz ısıtmayı önleyici özellikle donatılmıştır.

Bu serideki fritözler pilot ateşleme veya elektronik ateşleme özelliği ile donatılmış olabilir. Elektronik ateşleme ve/veya elektrik kontrolleri ile yapılandırılmış fritözler ve dahili filtreleme ile donatılmış tüm fritözler harici bir AC elektrik güç kaynağına ihtiyaç duyarlar. Üniteler 100V ile 240V arası voltaja göre yapılandırılabilir.

Dahili Filtreleme sistemine sahip fritözler tamamen monte edilmiş olarak gönderilir. Dahili filtreleme sistemi olmayan fritözlerin kullanım yerinde ayak veya opsiyonel tekerlek takılması gerekir. Tüm fritözler standart aksesuar paketi ile gönderilir. Nakliye öncesinde her fritöz fabrikada ayarlanır, test edilir ve incelenir.

Model Tanımlamaları

Bu serideki Fritöz modelleri arasındaki temel fark kızartma kabının büyüklüğüdür.

- Model **40** 13-18 kg'lık pişirme yağı veya katı yağ kapasitesine sahip bir kızartma kabı içerir ve düşük hacimli çok amaçlı kızartmalar için tasarlanmıştır.
- Model **50** 18-23 kg'lık pişirme yağı veya katı yağ kapasitesine sahip bir kızartma kabı içerir ve yüksek hacimli galeta ununa bulanmamış ürünlerin kızartılmaları için tasarlanmıştır.

Performans serisi fritözler sepet kaldırma ve dahili filtreleme sistemiyle donatılmış olabilir (**B** işaretli olanlar). **MJ** işaretli olanlarda dahili filtreleme yoktur. Garland Model GF16FR ve Frymaster Model AGF14 Model MJ40 ile temsil edilir. **FMJ** işaretli olan fritözler en soldaki iki **fritözün** altında bulunan dahili filtreleme sistemine sahiptir. **FMJ##0S** işaretli olanlar en soldaki iki **istasyonun** ve tutma istasyonunun altında bulunan dahili filtreleme sistemine sahiptir. Tutma istasyonu grubun her yerine yerleştirilebilir.

Model	Dahili Filtreleme	Kontrolleri (Not: Millivolt kontrolleri harici güç gerektirmez.)
MJ*40†/GF16FR/A GF14	Hayır	Millivolt. Termostat düğmesi kapağın içinde
FMJ*40 veya FPP*35	Evet	Millivolt. Termostat düğmesi kapağın içinde (Filtreleme için harici güç kaynağı gerektirir.)

* Gruptaki fritöz sayılarını girin (ör: bir MJ140 'da bir fritöz var, bir MJ240 'da veya bir FMJ240 'da iki fritöz var; bir FMJ240S 'de iki fritöz ve bir tutma istasyonu var, bir FMJ240'da iki fritöz var ve tutma istasyonu yok. FMJ140 yok).

† Sadece pilot ateşlemeli mevcut

Model 50 Ailesi		
Model	Dahili Filtreleme	Kontrolleri (Not: Millivolt kontrolleri harici güç gerektirmez.)
MJ*50†	Hayır	Millivolt. Termostat düğmesi kapağın içinde
MJ*50E	Hayır	Elektrik. Dijital veya CM III.5 Denetleyici.
MJ*50EC	Hayır	Elektrik. CM III.5 Bilgisayar.
MJ*50EBLC	Hayır	Elektrik. CM III Bilgisayar.
FMJ*50	Evet	Millivolt. Termostat düğmesi kapağın arkasında. (Filtreleme için harici güç kaynağı gerektirir.)
FMJ*50EC	Evet	Elektrik. CM III.5 Bilgisayar.
FMJ*50EBLC	Evet	Elektrik. CM III.5 Bilgisayar.
FMJ*50EBLM	Evet	Elektrik. Kumanda paneli üzerindeki butonlu sepet asansör kontrolü artı ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) ve eritme döngüsü anahtarları bulunan termostat düğmesi.
FMJ*50EM	Evet	Elektrik. ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) özellikli kontrol panelindeki termostat düğmesi ve erime döngüsü düğmeleri

* Gruptaki fritöz sayılarını girin (ör: bir MJ150 'de bir fritöz var, bir MJ250 'de veya bir FMJ250 'de iki fritöz var; bir FMJ250S 'de iki fritöz ve bir tutma istasyonu var. FMJ150 yok).

† Sadece pilot ateşlemeli mevcut

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, gazla ilgili tüm 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. **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 konteynirinin teftiş için saklandığından emin olun.

Frymaster **TAŞIMA SIRASINDA OLUŞACAK HASAR VEYA KAYIP İÇİN**
SORUMLULUK ÜSTLENMEZ.

PERFORMANS SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER MODEL MJ40 VE MJ50

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 personeli (kılavuzun 1.7 nolu Bölümünde tanımlanan) bu ekipmanı kurmak veya farklı bir gaz türüne çevirmek için kullanmamak Frymaster garantisini geçersiz hale getirir ve ekipmanın hasar görmesine veya personelin yaralanmasına yol açabilir.

Bu kılavuzda verilen talimatlar ile bilgiler ve yerel veya ulusal kanun veya düzenlemeler arasında uyumsuzluk olduğu takdirde kurulum ve kullanım, ekipman kurulumunun yapıldığı ülkedeki kanun veya düzenlemelere uygun bir şekilde yapılmalıdır.

TEHLİKE

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

Ürün ulaşınca, fritözü kutudan çıkarın ve görülebilir veya gizli hasar olup olmadığını dikkatli bir şekilde kontrol edin. (Bölüm 1'deki **Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi** bölümüne bakın.) Eğer hasar yoksa, fritözü paletten çıkarın. Kutu ve paleti iskartaya çıkarın.

TEHLİKE

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

FRİTÖZÜNÜZÜN VERİMLİ VE SORUNSUZ BİR KULLANIMI İÇİN UYGUN KURULUM EN ÖNEMLİ ŞARTTIR. YETKİSİZ ŞEKİLDE CİHAZDA YAPILAN DEĞİŞİKLİKLER FRYMASTER GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILAR.

AÇIKLIK VE HAVALANDIRMA

TEHLİKE

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

TEHLİKE

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

Fritözler yanıcı yapılara bitişik kurulduğunda her iki yanından ve arkasından 150 mm açıklık olacak şekilde konumlandırılmalıdır, yanıcı olmayan yapılara bitişik kurulduğunda açıklığa gerek yoktur. Fritözle birlikte baca deflektörü verilirse, baca deflektörünün talimatlara göre kurulduğundan emin olun. Yanıcı malzemeler içeren bir duvar oyuğunun yakınında kurulan fritözler için bir baca deflektörü kullanılması tavsiye edilir. Fritözün ön kısmında minimum 600 mm açıklık bulunmalıdır.

Fritözün verimli olarak çalışabilmesi için dikkat edilmesi gereken konulardan biri de havalandırmadır. Fritözün alev alabilen ürünler kaldırdıktan sonra kurulduğundan ve mutfak havalandırma sisteminin ocağın düzgün çalışmasını olumsuz etkileyecek şekilde hava akımı 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 nesnelere uzak tutulmalıdır.

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

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.

ULUSAL YASA GEREKSİNİMLERİ

Fritözün ne tür gaz kullandığı fritöz kapağının iç kısmına eklenmiş olan veri plakasında yer almaktadır. "NAT" damgalı fritöz doğalgaza, "PRO" damgalıyı propan 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.

ELEKTRİK TOPRAKLAMA GEREKSİNİMLERİ

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

TEHLİKE

Bu cihaz elektrik şokuna karşı korunmanız için üç dişli (topraklı) fişe sahipse üç dişli fişe uygun topraklı prize takılmalıdır. Bu fiş üzerindeki topraklama dişini kesmeyin, çıkarmayın veya bir şekilde iptal etmeyin!

TEHLİKE

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

AVUSTRALYA GEREKSİNİMLERİ

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

GÜNEY ARFİKA GEREKSİNİMLERİ

KULLANICI İÇİN ÖNEMLİ BİLGİLER

Bu cihaz sadece SAQCC (Tesisat ve Doğal gazcılar Odasına) kayıtlı Gaz tesisatçısı tarafından kurulmalıdır. Tüm kayıtlı tesisatçılara kendi sicil numarasını gösteren bir kart verilir. Kurulum işleminin başlanmasına izin vermeden önce kartı göstermesini isteyin ve tesisatçı sicil numarasını bir yere not edin. Kurulum işleminin tamamlanması üzerine tesisatçı, cihazın çalışma detaylarını güvenlik talimatları birlikte açıklamalıdır. Kurulumu kabul ettiğimize dair imzanız istenecektir ve iş bitirme belgesi verilecektir. Kurulumu kabul ettiğimize dair belgeyi sadece kurulum işleminden memnun kaldığınız takdirde imzalamalısınız.

Garanti talebinde bulunmak için faturanızın gerekli olduğunu unutmayın.

TESİSATÇI İÇİN ÖNEMLİ BİLGİLER.

Bu cihaz sadece Güney Afrika Yeterlilik ve Sertifika Komitesi SAQCC kayıtlı Gaz tesisatçısı tarafından kurulmalıdır. Bu cihazın LPG ile kullanılması için SANS 10087, Doğal Gaz ile kullanılması için SANS 827 gereksinimlerine ve itfaiye birliği kurallarına ve/veya yerel olarak uygulanabilecek yasalara uygun olarak kurulması gerekir. Herhangi bir çekinceniz varsa, kurulumu üstlenmeden önce ilgili makam ile görüşün. Kurulumun bitmesi üzerine cihazla ve kurulumla ilgili tüm çalışma detaylarını ve güvenlik uygulamalarını kullanıcıya anlatmalı ve göstermelisiniz.

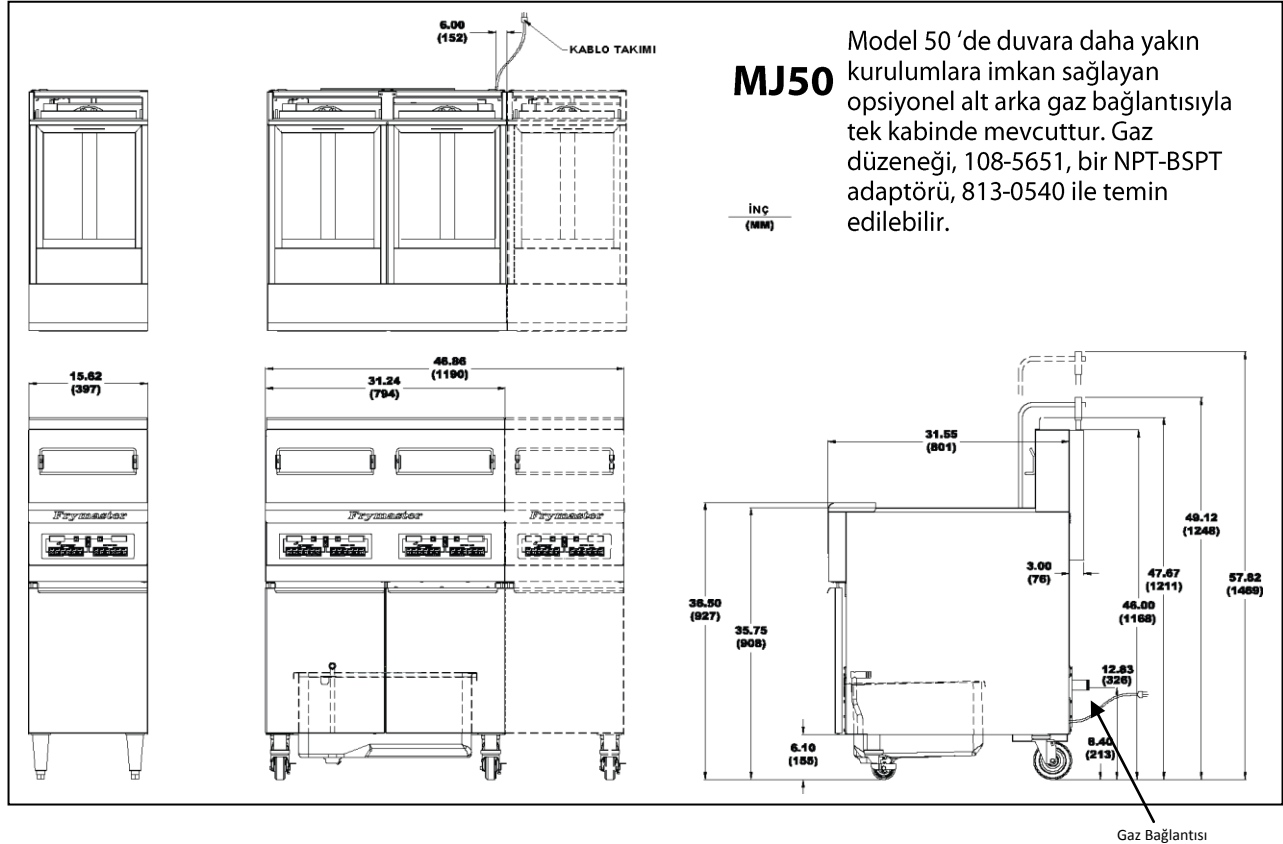
FCC UYGUNLUĞU

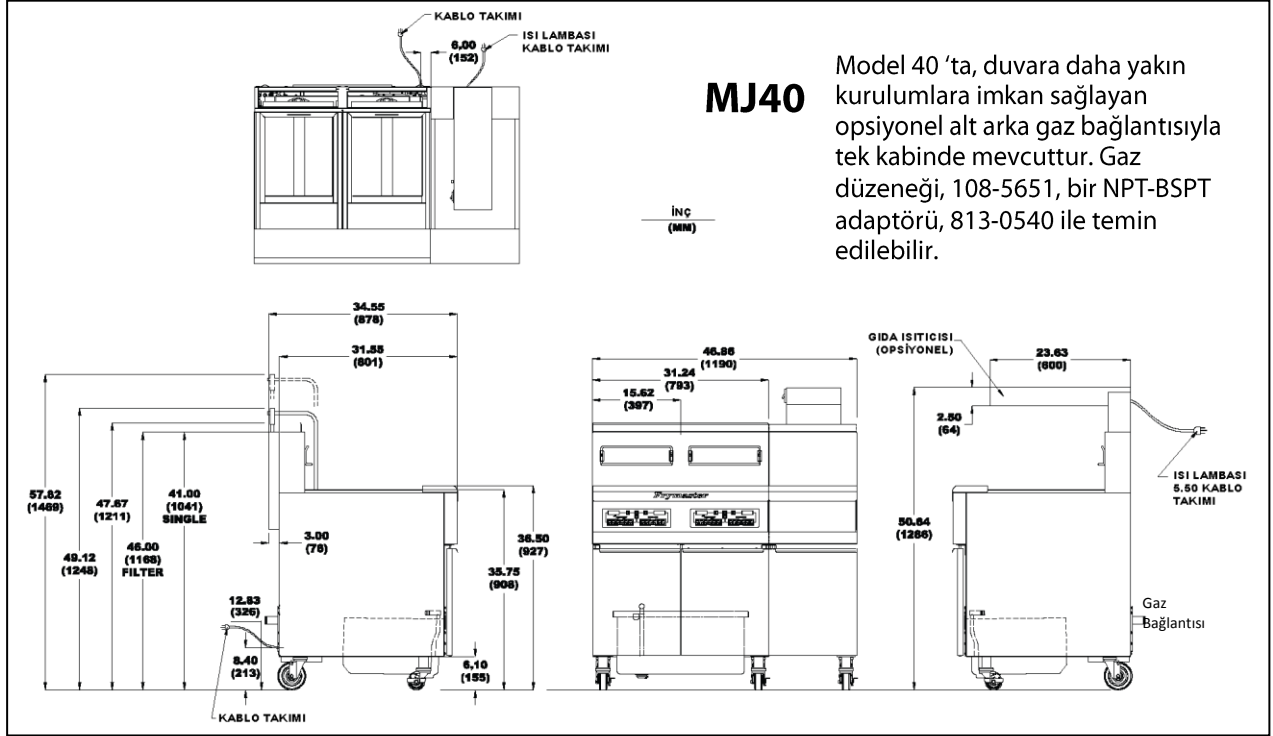
Kullanıcı uyumluluktan sorumlu taraflarca açık bir şekilde onaylanmayan Frymaster bilgisayarları üzerinde her türlü değişiklik ve oynamaların kullanıcının ekipmanı çalıştırma yetkisini geçersiz kılacağı konusunda uyarılır. Frymaster bilgisayarları FCC kuralları Bölüm 15'in Sınıf A dijital cihazları için uyguladığı limitlere göre test edilmiştir ve bunlara uygunluğu kanıtlanmıştır. Bu cihazlar 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.

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

Kullanıcı "Radyo-TV Parazit Sorunları Nasıl Belirlenir ve Çözülür" adlı kitapçığı yararlı bulabilir. Bu kitapçık Federal İletişim Komisyonu tarafından hazırlanmıştır ve ABD 'den temin edilebilir. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

2.2 Boyutlar





2.3 Tekerlek/Ayak Kurulumu



TEHLİKE

Bu cihazı tekerlek veya ayaklar olmadan KURMAYIN.

Sipariş edilen yapılandırmaya bağlı olarak fritöz tekerlek veya ayaklar takılı olmadan gönderilebilir. Tekerlek veya ayaklar takılıysa, bu bölümü geçip Bölüm 2.4, Bağlantı Öncesi Hazırlıklar 'dan devam edebilirsiniz.

Fritözünüze ayak veya tekerlek takılması gerekiyorsa kurulumu aksesuar paketinin içinde yer alan talimatlara uygun bir şekilde yapın.

2.4 Bağlantı Öncesi Hazırlıklar



TEHLİKE

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

Fritöz kızartma istasyonu bacasının 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.

2. **Tek üniteli** fritözler tekerlekli ise zincir tutucular, ayaklı ise demir şeritler kullanılarak sabitlenmelidir. Zincirleri veya kayışları düzgün bir şekilde takmak için ayak/tekerlek ile birlikte verilen talimatları izleyin.

⚠ TEHLİKE

Apron boşaltma panelini tek bir fritöze monte etmeyin. Fritözün dengesi bozulabilir, devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir. Yanıcı maddeler cihazın çevresinden her zaman uzak tutulmalıdır.

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 filtrenin alt kenarı arasında 600 mm mesafe bırakılmasını tavsiye eder.

3. Tekerlekli fritözlerde dahili seviyelendirme araçları bulunmamaktadır. Fritözlerin bulunduğu zemin düz olmalıdır.
4. Fritöz elektrik sistemini test edin. Bağlantının ulusal yasa ve düzenlemelere göre yapıldığından ve doğru voltajın verildiğinden emin olun.
- a. Fritöz elektrik kablolarını topraklı bir prize takın.
- b. Güç düğmesini **ON** (AÇIK) konumuna getirin.
- Termostat kontrollere sahip fritözlerde güç ve sıcaklık ışıklarının yandığını kontrol edin.
 - Bilgisayar veya dijital ekranlara sahip fritözlerde ekranda görüntülediğinden emin olun
- c. Fritözün güç düğmesini **OFF** (KAPALI) konumuna getirin. Güç ve sıcaklık ışıklarının söndüğünü veya ekranın kapandığını onaylayın.
5. Gaz hattı çabuk bağlantı kesme cihazına bağlamadan veya gaz hattına bağlanmadan önce fritöz ocağının uygun gaz türüne ayarlanmış olduğundan emin olmak için fritöz kapağının içindeki veri plakasına bakın.
6. İlgili tablolarda belirtilen gaz türüne göre minimum ve maksimum gaz basınçlarını onaylayın:
7. Dahili filtreleme sistemine ve/veya sepet kaldırma mekanizmasına sahip fritözlerde elektrik kablolarını fritözün arkasındaki bir prize takın.

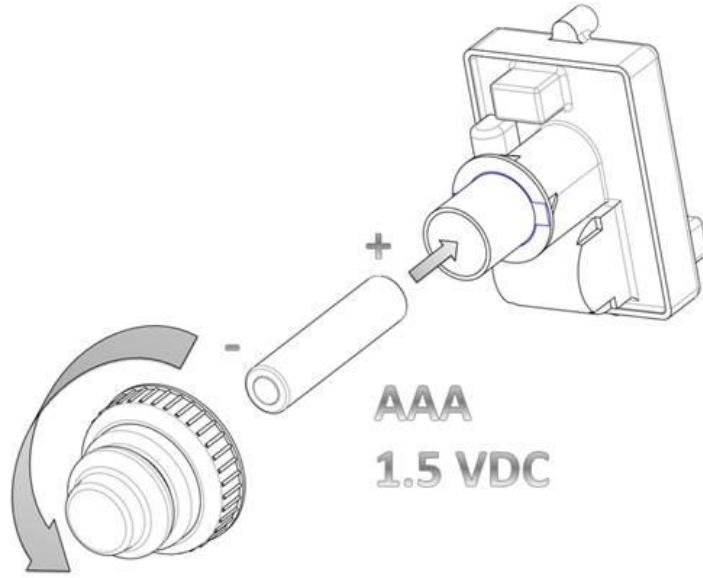
NOT: Gaz özellikleri, kapağın içinde bulunan cihaz bilgi levhasında yer almaktadır.

Gaz Basıncı için CE - Belgesiz Standart				
Gaz Tipi	Model 40/GF16FR		Model 50	
	Nat	LP	Nat	LP
Min Basınç W.C/kpa/mbar	6/1.49/14.93	11/2.74/27.37	6/1.49/14.93	11/2.74/27.37
Maks. Basınç W.C/kpa/mbar	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84
Delik Boyutu (mm)	1.7	1.05	1.45	0.86
Delik Sayısı	9	9	18	18
Manifold Basıncı (WC)	4	8.25	3.5	8.25

Gaz Basıncı için CE Belgeli Standart			
Gaz Tipi	Model 50		
	G20	G25	G31
Basınç (mbar)	20	20-25	37-50
Delik Boyutu (mm)	1.40	1.40	0.86
Delik Sayısı	18	18	18
Manifold Basıncı (mbar)	7,5	10	20,6

Gaz Basıncı için Avustralya Standardı				
	Model 40/GF16FR/AGF14		Model 50	
Gaz Tipi	Nat	LP	Nat	LP
Min Basınç	1.13kpa	2.75 kPa	1.13kpa	2.75 kPa
Maks Basınç	5.0 kPa	7.0 kPa	5.0 kPa	7.0 kPa
Delik Boyutu (mm)	1.7	1.05	1.20	0.81
Delik Sayısı	9	9	18	18
Manifold Basıncı	0.80 kPa	2.5 kPa	0.96 kPa	2.2 kPa
Gaz Tüketimi (saat başına)	107Mj	107Mj	110Mj	110Mj

7. EZSpark™ basmalı butonlu, pille çalışan ateşleyicinin kapağını çıkarın ve pozitif ucun fritözün arkasına bakacak şekilde AAA pili yerleştirin (aşağıdaki resme bakın). Kapağı emniyetli şekilde yerine oturtun.



2.5 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

Giriş gaz kaynağındaki basıncı test ederken test basıncı ½ PSIC (3,45 kPa, 13,84 inç W.C.) veya daha yüksek olursa fritöz gaz tüplerine ve gaz vanalarına zarar vermemek için fritöz ile gaz hattı arasındaki bağlantıyı kesin.

Performans Serisi Atmosferik gazlı fritözler aşağıda tablo 3' de belirtilen ülkeler ve gaz kategorileri için CE işaretine sahiptir.

Ülke	Kategori	Gaz	Basıncı (mbar)
BE	I2E+(S) I3P	G20/G25 G31	20/25 37
DE	I2 ELL I3P	G20/G25 G31	20 50
DK-GR-IT	I2 H	G20	20
FR	II2Esi3P	G20/G25 G31	20/25 37 ET 50
LU	I2E	G20/G25	20/25
ES	II2H3P	G20 G31	20 37 ET 50
NL	II2L3P	G25 G31	25 50
IE-PT-GB	II2H3P	G20 G31	20 37

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 1½" (38 mm) olmalıdır. Bağlantı borusunun minimum boyutlarını öğrenmek için bir aşağıda yer alan tablo 4 ' e bakın.

Gaz	Tekli Üniteler	li - 3 'lü Ünitel	4 'lü Üniteler*
Doğal	3/4" (19 mm)	1" (25 mm)	1-1/4" (33 mm)
Propan	1/2" (13 mm)	3/4" (19 mm)	1" (25 mm)

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

CE Standardı

CE düzenlemeleri fritöz başına 2m³ yanma havası kaynağı gerektirir. (kW derecelendirmesi için kapağı yapıştırılmış anma plakasına bakın.)

GÜNEY AFRİKA GEREKSİNİMLERİ (SADECE LPG 'Lİ FRİTÖZLER)

Bu cihaz 2,8 Kpa çalışma basıncına ihtiyaç duyar. Uygun bir LPG regülatörü SANS 1237 gereksinimlerine göre kurulmalıdır.

1. Çabuk bağlantı kesme hortumunu fritözün ön kısmının altında yer alan çabuk bağlantı kesme tertibatına ve bina gaz hattına bağlayın. Gaz giriş bağlantısı gruptaki fritöz sayısına bağlı olarak NPT 38.1mm 'ye uygun olmalıdır. Gaz bağlantı noktasının zemine uzaklığı 326 mm olmalıdır. Soldan sağa konumlandırma gruptaki fritöz sayısına göre değişir.

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 PST567 bunlardan biridir.) Macunu ilk iki dişe TATBİK ETMEYİN. Macunun ilk iki dişe uygulanması, brülör delikleri ve kontrol vanasının tıkanmasına yol açar.

2. Fritöze giden gaz kaynağı vanasını açın ve tüm boruları, tertibatları ve gaz bağlantılarını sızıntıya karşı kontrol edin. Bunun için sabun ve su çözeltisi kullanılmalıdır.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Kaçığı kontrol etmek için asla kibrit, mum veya herhangi bir ateş kaynağı kullanmayın. Eğer gaz kokusu saptanırsa:

- Ana kapatma vanasından veya tüpten cihaza giden gaz kaynağını kapatın.
- Açıktaki tüm alevleri söndürün.
- Bölgede herhangi bir elektrikli cihaz çalıştırmayın.
- Bölgeyi havalandırın.
- Bu kılavuzda ayrıntılı olarak anlatıldığı gibi bir sabun çözeltisi kullanarak sızıntıları kontrol edin.
- Vakit geçirmeden servis için yetkili yerel bir gaz şirketiyle irtibata geçin. Koku kaybolmazsa, bayi ile veya gaz tedarikçisiyle hemen irtibata geçin.

⚠ TEHLİKE

Alevin jete geri yandığı bir geri yanma olayında vakit geçirmeden paneldeki kontrol vanasını kullanarak gaz kaynağını kesin. Alev söndüğünden emin olduktan sonra 1 dakika bekleyin ve cihazı normal şekilde yeniden tutuşturun. Cihaz tekrar geri yanarsa, kontrol vanasını kapatın ve bir servis teknisyenini çağırın. Servis teknisyeni güvenliği olduğunu bildirene kadar cihazı kullanmayın.

3. Fritöz boşaltım vanasını kapatın ve kızartma kabını arkasında yer alan en alt YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar su ve kaynama solüsyonu ile doldurun. Fritözü yakın ve bu kılavuzun 3. Bölümünde yer alan "Ateşleme Talimatları" ve "Kızartma Kabını Kaynatma" başlıklarında açıklandığı şekilde kaynama prosedürlerini uygulayın.

⚠ TEHLİKE

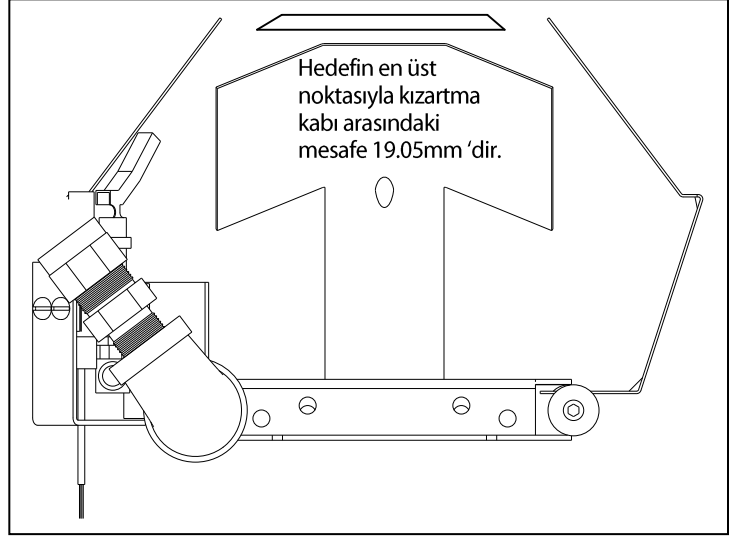
Ünitenizde gazın "kuru şekilde ateşlenmesi" kızartma kabına zarar verir ve yangın çıkmasına neden olabilir. Üniteyi çalıştırmadan önce kızartma kabının her zaman eritilen katı yağı, kızartma yağı veya su ile dolu olduğundan emin olun.

4. Ocak manifold basıncı yerel gaz şirketi veya yetkili servis tarafından kontrol edilmelidir. 2-6 'dan 2-7 'ye kadar olan sayfalardaki tablolar doğru brülör manifold basıncını gösterir.
5. Termostat kalibresini veya bilgisayarda programlanmış sıcaklığı kontrol edin.

- Termostat denetleyici ile donatılmış üniteler için, Bölüm 5 'teki Termostat Kalibrasyon talimatlarına bakın.
- Diğer denetleyicilerle donatılmış üniteler için, denetleyicinizi programlama ve çalıştırma talimatları için cihazınızla birlikte verilen Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzunda ilgili bölüme bakın.

2.6 Brülör Hedeflerinin Düzgün Aralıklarla Yerleştiğinden Emin Olun

Metal brülör hedefin en uç kısmı ile kızartma kabı arası mesafe 19.05mm olmalı. Eşit aralık elde etmek için hedef braketini ileri veya geriye doğru bükün.



2.7 Başka bir Gaz Türüne Dönüştürme

Fritözünüz fabrikada doğal gazdan veya propandan (LP) birine göre ayarlanmıştır.

Eğer bir gaz türünden diğerine geçiş yapmak istiyorsanız, Fabrika Yetkili bir Servis Teknisyeni tarafından bir gaz dönüşüm kiti kurulmalıdır.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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 Gaz Dönüşüm Talimatları

1. G20 ile G25 türü Doğal Gaz arasında gaz basıncını regülatörde ayarlayın. (CE Standardı Ocak Manifoldu Gaz Basınç Kartına bakın.) Boruyu veya pilotu değiştirmeyin.
2. 2. gaz ailesi (G25 veya G31) ile 3. gaz ailesi (G31 Propan) arasında:
 - a. Boruları değiştirin.
 - b. Pilotu değiştirin.
 - c. Gaz vanası regülatörünü veya gaz vanasını değiştirin
 - d. Manifold basıncını ayarlayın.
3. Dönüşüm kiti ile birlikte verilen etiketi dönüşümün yapıldığını göstermek amacıyla mevcut kategori plakasının yanına yapıştırın. Mevcut kategori plakasından daha önce kullanılan gazla ilgili tüm referansları sökün.
4. Hedef dili değiştirirse etiketleri değiştirin. Etiket kiti için yerel servisinizi veya Mutfak Donanım Tedarikçisini arayın. Referans dili etiketin köşesindedir.

Aşağıdaki CE gaz dönüşüm bileşenleri ve kiti FYS 'nizden temin edilebilir:

Honeywell G31 (propan) gaz vanaları G20 ve G25 (doğal) gaz için ayarlanabilir, fakat G20 ve G25 gaz vanaları G31 için ayarlanamaz. Bundan dolayı, Eğer bir G20 veya G25 gazdan G31 gaza dönüşüm olursa, ilave olarak pilot, delikler ve gaz vanasında değiştirilmesi gerekir. Aşağıdaki tabloda gaz ailesinden diğerine dönüşüm için gerekli parçalar tanımlanmıştır.

Propan (G31) 'den Doğal Gaza (G20/G25)

Sadece Regülatör: P/N 810-1292

Pilot, regülatör ve delik kiti:

P/N 826-1201 (**Model 50**)

Doğal Gaz (G20) 'den Propana (G25/G31)

Sadece Regülatör: P/N 810-1292

Pilot, regülatör ve delik kiti:

P/N 826-1202 (**Model 50**)

2. Aileden (G20/G25) - 3. Aileye (G31)	3. Aileden (G31) - 2. Aileye (G20/G25)
810-0427 pilot delikleri (2 Gerekli)*	810-0426 pilot delikleri (2 Gerekli)*
807-2121 CE Gaz Vanası (Millivolt)	Gaz Vanasını Ayarla (Değişim Gerektirmez)*
*Aksi belirtilmedikçe gerekli olan miktar birdir Dönüşüm kategori etiketi PN 802-2144	

CE Belgesiz Gaz Dönüşüm Talimatları

1524 metre veya daha yüksek yerlerdeki fritözler için yapılandırma ve yüksekliğinize uygun bileşenleri belirlemek amacıyla Frymaster Servisini (1-800-551-8633) arayın. Kurulumu ayarlamak ve bileşen siparişi vermek için yerel FYS'nizi arayın. 1524 metreden daha düşük yükseklikteki fritözlerde dönüşüm için aşağıdaki kit listesine bakın.

Doğal Gaz (G20) 'den Propana (G25/G31)

Regülatör Dönüşüm Kiti: P/N 807-1846

Pilot, regülatör dönüşüm kiti, ve delik kitleri:

P/N 826-1139 (**Model 40**)

P/N 826-1143 (**Model 50**)

Propan (G31) 'den Doğal Gaza (G20/G25)

Regülatör Dönüşüm Kiti: P/N 807-1849

Pilot, regülatör dönüşüm kiti, ve delik kitleri:

P/N 826-1158 (**Model 40**)

P/N 826-1144 (**Model 50**)

Propan (G31)'den Doğal Gaza (G20/G25) Avustralya

Regülatör Dönüşüm Kiti: P/N 807-1849

Pilot, regülatör dönüşüm kiti, ve delik kitleri:

P/N 826-1144 (**Model 50**)

PERFORMANS SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER MODEL MJ40 VE MJ50

BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

3.1 Başlatma Prosedürü

TEHLİKE

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

UYARI

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

DİKKAT

40 Serisi fritözün kızartma yağı/katı yağ kapasitesi 18,14 kilogramdır. (20 litre) 70°F (21°C)'de. 50 Serisi fritözün kapasitesi 22,68 kilogramdır. Tam dolu kazan için 10,2 kg (25 litre). (12 litre) her çift kazanlı fritözün yarısı için. Fritözü ateşlemeden önce OFF (KAPALI) konumunda olduğundan ve boşaltım vanalarının kapalı olduğundan emin olun. Eğer varsa sepet destek raflarını sökün ve kızartma kabını YAĞ SEVİYESİ yazısının alt kısmına kadar doldurun. Katı yağ kullanılıyorsa kızartma kabının alt kısmına doldurulduğundan emin olun.

NOT: Fritözün çalıştırılabilmesi için pilotun daha önce manuel olarak yakılması gerekir. Elektronik ateşleme ile donatılmış fritözlerde, cihaz çalıştırıldığına pilot otomatik olarak yanar.

Pilotu tutuşturmadan veya tekrar tutuşturmadan önce aşağıdaki adımların sırasıyla gerçekleştirildiğinden emin olun:

1. Çalışma termostatını en alt seviyeye ayarlayın veya denetleyici kapatın.
2. Eğer varsa, gelen gaz hattındaki manüel kapatma vanasını kapatın.
3. Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar yağ, sıvı yağ, katı yağ veya su ile doldurun. *Eğer katı yağ kullanılıyorsa, fritözü doldurmadan önce yağı eritin.*
4. **CE BELGESİZ:** Gaz vanasını düğmesini OFF (KAPALI) konumuna getirin. **CE BELGELİ:** Vanayı kapatmak için emniyet gaz vanasındaki OFF (KAPALI) düğmesine (kırmızı) basarak kapatın.
5. Toplanmış gazın dağılması için en az 5 dakika bekleyin.
6. Eğer varsa, gelen gaz hattındaki manüel kapatma vanasını açın.

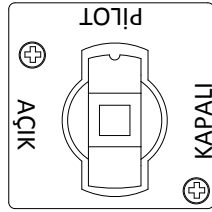
PİLOTA ERİŞİM

Tam kazanlı ünitelerde pilot, brülör manifoldunun sol tarafına yerleştirilmiştir ve kızartma kabı ön yalıtımındaki bir açıklıktan erişilir. Çift kazanlı ünitelerde, brülör manifoldunun hem sağında hem solunda olmak üzere her iki tarafında pilot vardır.

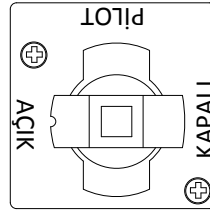
STANDART HONEYWELL GAZ VANALARININ BULUNDUĞU FRİTÖZLERDEKİ PİLOTLARIN ATEŞLENMESİ

1. Üniteye verilen gücün KAPALI olduğundan emin olun, daha sonra gaz vanası düğmesini KAPALI konuma alın. En az 5 dakika bekleyin sonra gaz vanası düğmesini PİLOT konumuna getirin (bkz Şekil 1).

Pilotun Ateşlenmesi



Şekil 1



Şekil 2

2. Gaz vanasına bastırırken, pilot yanana kadar ateşleyici düğmesini itin. Yaklaşık 60 saniye boyunca pilotta alev görününceye kadar düğmeye basılı tutun. Düğmeyi bırakın. Pilot yanmaya devam eder.

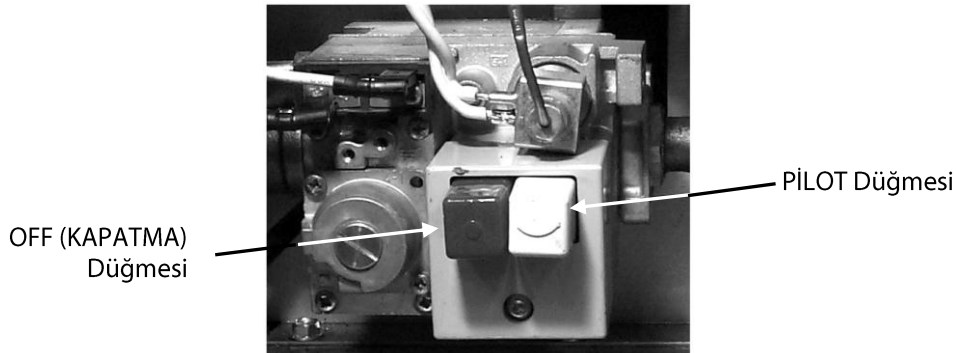
⚠ DİKKAT

Eğer pilot ateşi yanmaya devam etmezse, gaz vanası düğmesini OFF (KAPALI) konuma getirin ve tekrar yakmaya çalışmadan önce en az beş dakika bekleyin.

3. Pilot alevi varken düğmeye bastırın ve yavaşça ON (AÇIK) konumuna döndürün (yukarıdaki şekil 2'ye bakın). Pilot bir kez yandığında, termostat en düşük seviyeye ayarlanırsa veya denetleyici ısı gerektirirse brülör otomatik olarak yanar.

CE ONAYLI GAZ VANALARIYLA DONATILMIŞ FRİTÖZLERDEKİ PİLOTLARIN ATEŞLENMESİ

1. Üniteye giden gücün OFF (KAPALI) durumda olduğundan emin olun, sonra gaz vanasının üzerindeki (kırmızı) düğmeye basın (aşağıdaki fotoğrafa bakın). En az 5 dakika bekleyin.



2. Pilot (beyaz) düğmesini basılı tutun sonra pilot ışığı yanana kadar ateşleyici düğmesine tekrar basın.
3. Düğmeye yeterince uzun süre basılmaması, düğme bırakılınca pilotun sönmeye neden olur. Düğme bırakıldığında pilot sönerse, en az 5 dakika bekleyin sonra bu adımı tekrar edin.

ELEKTRONİK ATEŞLEME SİSTEMLİ FRİTÖZLERLE İLGİLİ NOTLAR



UYARI

Elektronik ateşlemeli sistemlerde pilotu yakmak asla kibrit veya ince uçlu bir mum kullanmayın.

Denetleyici güç anahtarı AÇIK konuma getirildiğinde, ateşleme modülü pilot gaz kaynağını açar ve ateşleme kıvılcımı sağlar. Kıvılcım pilotu yakar. Bir alev sensörü pilot alevinin olduğunu doğrular. Pilot alevi algılanmadıkça, ateşleme modülü gaz vanalarının ocaklara gaz vermesine izin vermez. Pilot ateşlemesi meydana geldikten sonra denetleyici ocakların ateşlenmesini kontrol eder.

Pilot alevi sönerse, ateşleme modülü sistemi kapatır ve kilitler. Sistemi yeniden başlatmak için, denetleyiciyi OFF (KAPALI) konuma getirin ve sistemin yeniden başlaması için yaklaşık 5 dakika bekleyin sonra denetleyiciyi tekrar ON (AÇIK) konuma getirin.



UYARI

Uzun süre güç kesintisi olması halinde, ateşleme modülü sistemi kapatır ve "kilitler". Güç tekrar verildikten sonra denetleyiciyi KAPALI ve ardından "AÇIK" konuma getirin.

FRİTÖZÜ ÇALIŞTIRMA



DİKKAT

Eğer fritöz kurulumun ardından ilk defa kullanılıyorsa Bölüm 3.2'teki Kaynama Prosedür'üne bakın.

Termostat kontrolü ile donatılmış üniteler için:

Termostat düğmesini istenilen pişirme sıcaklığına getirin. U şeklindeki brülör yanmalı ve güçlü mavi alevi olmalıdır.

Termostat kontrolü dışındaki denetleyiciler ile donatılmış üniteler için:

Denetleyici AÇIK/KAPALI anahtarını AÇIK konumuna getirin ve *ayar noktasında* belirtildiği üzere denetleyiciyi istenilen pişirme sıcaklığına ayarlayın veya programlayın. U şeklindeki brülör yanmalı ve güçlü mavi alevi olmalıdır. Kızartma kabı sıcaklığı 82°C'nin altındaysa ünite otomatik olarak erime döngüsü moduna girer. (**NOT:** Erime döngüsü esnasında ocak üst üste birkaç saniye süreyle ateşlenir ve uzun süre söner.) Kızartma kabı sıcaklığı 82°C'ye ulaştığında ünite otomatik olarak ısınma moduna geçer. Kızartma kabı sıcaklığı programlanan pişirme sıcaklığına (ayar noktası) ulaşıncaya dek ocak yanmaya devam eder.

3.2 Kızartma Kabının Kaynatılması

İmalat, nakliye ve kurulum esnasındaki uygulamaların ardından kızartma kabının temizliğinden emin olmak için ilk kullanımdan önce kızartma kabının kaynatılması gerekir. Her yağ veya katı yağ değişiminde Frymaster kızartma kabının kaynatılmasını tavsiye eder.

TEHLİKE




Kaynama işlemi esnasında fritözü asla terk etmeyin. Karışımın kaynaması durumunda fritözü derhal kapatın ve işleme geri dönmeden önce birkaç dakika karışımın soğumasını bekleyin. Kaynama ihtimalini azaltmak için, fritöz gaz vanası düğmesini belirli aralıklarla PİLOT konumuna getirin.

1. Brülörü yakmadan önce, fritöz boşaltma vanalarını kapatın ve kızartma kabını soğuk su ve otomatik bulaşık yıkama sıvı deterjanı karışımıyla YAĞ-SEVİYESİ çizgisine kadar doldurun.

2. **Termostatla** donatılmış üniteler için termostatı 91°C 'ye ayarlayın.

Dijital Denetleyici ile donatılmış üniteler için ayar noktasını 195°F (91°C)'ye ayarlayın.

Computer Magic III.5 Denetleyici ile donatılmış üniteler için,

- Güç düğmesine  ve ardından Program Modu  düğmesine basın. Sol ekranda kod belirir.
- Kod numarası 1653 girin. Sağ ekranda kaynama mesajı belirir. Sıcaklık otomatik olarak 91°C'ye ayarlanır. Fritöz kaynama modunu iptal eden Güç  düğmesine basılana dek bu sıcaklığa ulaşır ve bu sıcaklığı korur.

3. Fritözü Kısım 3.1'te belirtildiği şekilde çalıştırın.

4. Çözeltiyi 1 saat yavaş yavaş kaynatın.

5. Çözelti 1 saat kaynattıktan sonra, fritözü kapatın, çözeltiyi soğumaya bırakın, sonra 8 litre soğuk su ekleyip karıştırın. Çözeltiyi uygun kaba boşaltın ve kızartma kabını iyice temizleyin.

UYARI

Kaynama modunda kullanılan karışımı katı yağ atma ünitesi (SDU), dahili filtreleme ünitesi veya taşınabilir filtre ünitesine boşaltmayın. Bu üniteler bu amaç için kullanılmak üzere üretilmemiştir ve karışım bu ünitelere zarar verir ve garantiyi geçersiz kılar.

6. Kızartma kabını temiz su ile doldurup boşaltarak en az iki kez durulayın. Kızartma kabını temiz, kuru bir havlu ile iyice temizleyin.

⚠ TEHLİKE

Kızartma kabını kızartma yağı veya katı yağ ile doldurmadan önce tüm su damlalarını kurulaşın. Aksi takdirde yağ veya katı yağ pişirme sıcaklığına ulaştığında sıcak sıvı sıçrayabilir ve yakındaki personelin yaralanmasına neden olabilir.

3.3 Fritözü Kapatma

İş günü içerisinde kısa süreli kapama için fritöz güç anahtarını "OFF" (KAPALI) konumuna alın ve (eğer varsa) kızartma kabı kapaklarını yerine koyun.

İş günü sonunda fritözü kapatırken, fritöz güç anahtarını "OFF" (KAPALI) konumuna alın, gaz vanasını "OFF" (KAPALI) konumuna alın ve (eğer varsa) kızartma kabı kapaklarını yerine koyun.

3.4 Denetleyici Kullanımı ve Programlaması

Performans serisi Fritözler Computer Magic III.5 (CM III.5) denetleyici, Dijital Denetleyiciler, veya Termostat Denetleyiciler ile donatılabilir. Her biri için kullanma talimatları *Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanım Kılavuzunda* ayrı şekilde dahil edilmiştir ve cihaz ile birlikte verilir.

PERFORMANS SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER MODEL MJ40 VE MJ50

BÖLÜM 4: FİLTRELEME TALİMATLARI

⚠ UYARI

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

4.1 Boşaltma ve Elle Filtreleme

⚠ TEHLİKE

Kızartma yağı veya katı yağ boşaltım ve filtreleme işlemleri özensiz çalışma nedeniyle oluşabilecek yanıkları önlemek amacıyla dikkatli bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Filtrelenecek yağ yaklaşık 177°C sıcaklıktadır. Düğme veya vanalardan herhangi birini kullanmadan önce tüm hortumların doğru şekilde bağlandığından ve boşaltma kollarının uygun konumda olduğundan emin olun. Kızartma yağını veya katı yağı boşaltırken ve filtrelerken tüm uygun güvenlik ekipmanlarını giyin.

⚠ TEHLİKE

Atmak üzere uygun bir konteynıra boşaltmadan önce yağın/katı yağın 38°C sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin.

⚠ TEHLİKE

Sıcak yağın/katı yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

⚠ TEHLİKE

Atma ünitesi veya taşınabilir filtre ünitesine yağı/katı yağı boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

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

1. Fritözün güç düğmesini **OFF** (KAPALI) konumuna getirin. Boşaltım borusunu (fritözünüz ile birlikte verilir) boşaltım vanasına döndürerek takın. Boşaltım borusunun boşaltım vanasına sıkıca takıldığından ve borunun ağzının aşağıya baktığından emin olun.
2. Boşaltım borusunun altına conta kapaklı bir metal konteynır yerleştirin. Metal konteynır kızartma yağının/katı yağın sıcaklığına dayanıklı olmalı ve sıcak sıvıları barındırabilmelidir. Filtre makineniz olmadığı halde yağı veya katı yağı tekrar kullanmak istiyorsanız Frymaster, bir Frymaster filtre huni tutacağı ile bir filtre hunisini kullanmanızı tavsiye etmektedir. Frymaster filtre huni tutacağı kullanıyorsanız, huni tutacağının metal konteynıra sağlam bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

- Yağın sıçramaması için boşaltma vanasını yavaş bir şekilde açın. Boşaltma vanası yiyecek parçacıkları ile tıkanığında, tıkanıklığı gidermek için Fryer's Friend (temizleme çubuğu) kullanın.

⚠ TEHLİKE

Tıkanmış bir boşaltma vanasını ASLA vananın önünden açmaya çalışmayın! Aksi halde vanadan sıcak yağ veya katı yağ sıçrar ve ciddi yanıklara neden olur.

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

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

⚠ TEHLİKE

Katı yağ kullandığınızda kızartma kabının alt kısmını katı yağ ile doldurun. Fritözü kızartma kabının üst kısmında katı yağ kalıbı olması durumunda ÇALIŞTIRMAYIN. Bu fritöze zarar verir ve ani parlamalara neden olabilir.

4.2 Dahili Filtreleme Sistemini Kullanıma Hazırlama

Dahili filtreleme Sistemi, diğer kızartma kapları çalışırken kızartma kabındaki yağın veya katı yağın güvenli ve etkili şekilde filtrelenmesini mümkün kılar. Dahili filtreleme sistemi üç farklı yapılandırmaya sahiptir:

- Filtre Kağıdı - kırıntı eleği, baskı parçası ve metal filtre ızgarası içermektedir.
- Filtre Altlığı - kırıntı eleği, baskı parçası ve metal filtre ızgarası içermektedir.
- Magnesol Filtre – kırıntı eleği ve Magnesol filtre parçasını içermektedir.

Bölüm 4.2.1'de Filtre Kağıdı ve Filtre Altlığı yapılandırmalarının kullanıma hazırlanışını içermektedir. Magnesol Filtre yapılandırmasının kullanıma hazırlanışına ilişkin talimatları Bölüm 4.2.2'de bulabilirsiniz. Üç yapılandırmanın kullanımı aynıdır ve bölüm 4.3'te açıklanmıştır. Magnesol Filtrenin sökülmesi ve tekrar takılması bölüm 4.4'te açıklanmıştır.

4.2.1 Filtre Kağıdı veya Filtre Altlığının Kullanıma Hazırlanışı

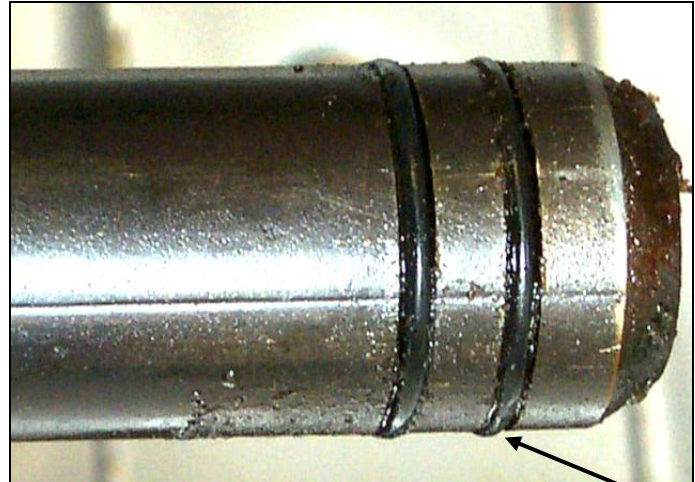
1. Filtre kabını kabinden çekin ve kırıntı eleği, baskı parçası ve filtre ızgarasını çıkarın.

Filtre kabı mutfak çekmecesine benzer şekilde raylı ve tekerleklidir. Kap ön kısmı kaldırılıp ön makaraların yerinden ayrılması, ardından arka makaralar raylardan çıkana dek çekilmesi koşuluyla temizlik ve içteki parçalara ulaşmak için çıkarılabilir. Filtre kabı temizlik, içerideki parçalara erişim veya katı yağ atma ünitesinin (SDU) boşaltım sisteminin altına yerleştirilmesi haricinde asla açılmamalıdır.



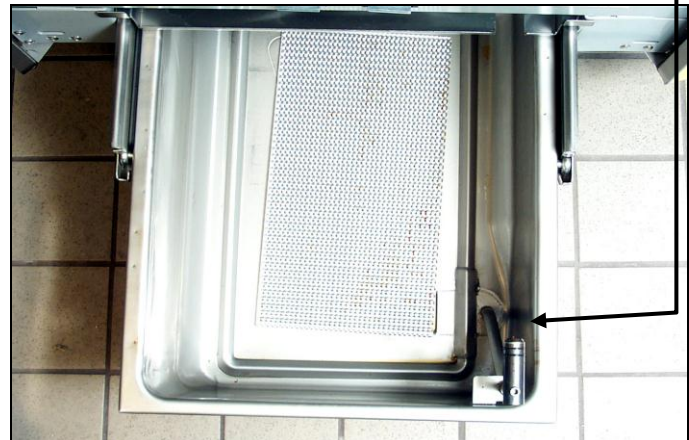
Kırıntı eleğini, tespit segmanını ve filtre eleğini tavadan çıkarın. Tüm parçaları deterjan ve sıcak su ile temizleyin ve ardından iyice kurulayın.

2. Filtre kabı bağlantı tertibatını kontrol edin ve her iki yuvarlak contanın iyi durumda olduğundan emin olun.



Filtre bağlantılarına contaların tam oturduğunu kontrol edin.

3. Metal filtre süzgecini tavanın alt kısmının ortasına yerleştirin.



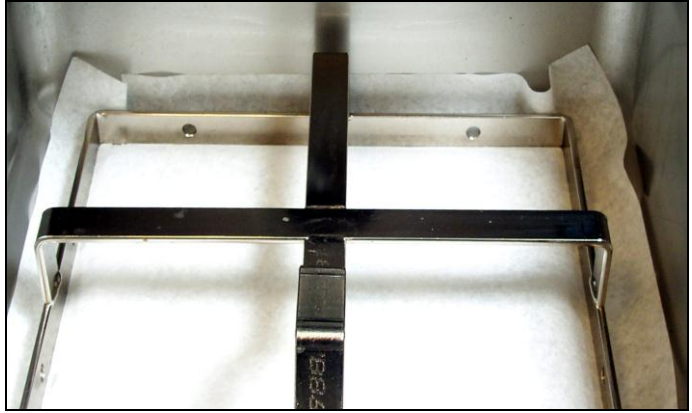
Filtre süzgecini filtre tavaşının alt kısmına yerleştirin.

4. Eleğın üzerine, tüm kenarları örtecek şekilde bir filtre kağıdı yerleştirin veya filtre pedi kullanıyorsanız, pedi eleğın üzerine yerleştirin.



Eleğın üzerine bir filtre kağıdı veya filtre pedi yerleştirin. PED kullanılıyorsa, pedin kaba tarafının yukarı dönük olduğundan emin olun.

5. Baskı halkasını kağıt veya pedin üzerine yerleştirin.



Filtre kağıdı kullanılıyorsa, baskı parçasını filtre kağıdının üzerine yerleştirin ve kaba doğru alçaltın, parçayı kaba indirirken kağıdın parça üzerinde ve etrafında kıvrılmasını sağlayın. Baskı parçası yerine oturduğunda, kağıdın üzerine eşit şekilde bir bardak filtre tozu serpin.

Filtre altlığı kullanıyorsanız baskı parçasını altlığın üzerinde yerleştirin. Ped kullanıyorsanız filtre tozu KULLANMAYIN

6. Kırıntı ızgarasını çıkarın, ardından filtre kabını kabinin en arkasına oturacak şekilde iterek fritöze geri yerleştirin.

4.2.2 Magnesol Filtre Parçası ile Kullanıma Hazırlama

1. Filtre kabını kabinden çekerek çıkarın ve kırıntı tepsisini ve Magnesol filtre parçasını yerinden çıkarın.

Filtre kabı mutfak çekmecesine benzer şekilde raylı ve tekerleklidir. Kap ön kısmı kaldırılıp ön makaraların yerinden ayrılması, ardından arka makaralar raylardan çıkana dek çekilmesi koşuluyla temizlik ve içteki parçalara ulaşmak için çıkarılabilir. Filtre kabı temizlik, içerideki parçalara erişim veya katı yağ atma ünitesinin (SDU) boşaltım sisteminin altına yerleştirilmesi haricinde asla açılmamalıdır.

NOT: Magnesol filtre ızgara parçasının sökülmesi ve tekrar takılması ile ilgili talimatlar için Bölüm 4.4'e bakın.



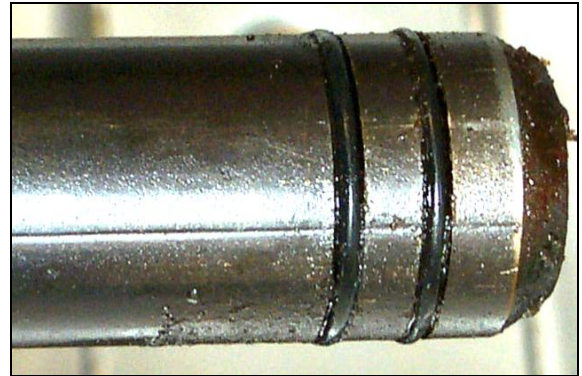
Tavadan kırıntı ızgarasını ve filtre tertibatını çıkarın. Tüm parçaları deterjan ve sıcak su ile temizleyin ve ardından iyice kurulaşın.

2. Contanın yerinde ve sağlam olduğundan emin olmak için Magnesol filtre parçasının alt kısmındaki tertibatı kontrol edin.



Filtre ızgarası contasını kontrol edin.

3. Filtre kabı bağlantı tertibatını kontrol edin ve her iki yuvarlak conta yerinde ve iyi durumda olduğundan emin olun.



Filtre bağlantılarına contaların tam oturduğunu kontrol edin.

4. Tavadaki magnesol filtre tertibatını değiştirin.



Filtre tertibatını tertibatın alt kısmındaki parçanın kabin altındaki yuvaya tam olarak oturmasını sağlayacak şekilde filtre kabına geri yerleştirin. Izgaranın üzerine eşit şekilde bir bardak Magnesol XL filtre tozu serpin.

5. Kırıntı izgarasını çıkarın, ardından filtre kabını kabinin en arkasına oturacak şekilde iterek fritöze geri yerleştirin.

4.3 Filtre Kullanımı

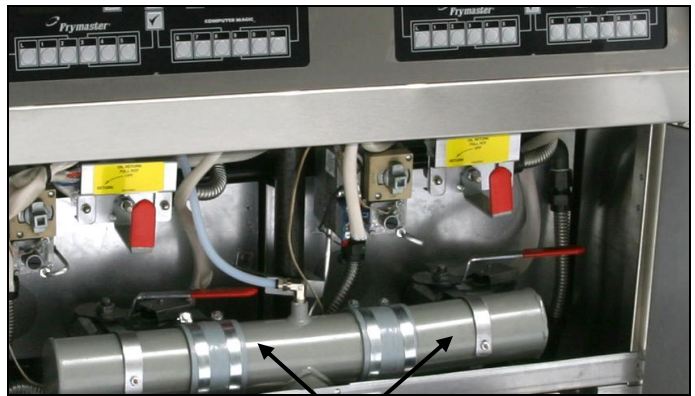
⚠ TEHLİKE

Kızartma yağı veya katı yağ boşaltım ve filtreleme işlemleri özensiz çalışma nedeniyle oluşabilecek yanıkları önlemek amacıyla dikkatli bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Filtrelenecek yağ yaklaşık 177°C sıcaklıktadır. Düğme veya vanalardan herhangi birini kullanmadan önce boşaltma kollarının uygun konumda olduğundan emin olun. Kızartma yağını veya katı yağı boşaltırken ve filtrelerken tüm uygun güvenlik ekipmanlarını giyin.

⚠ TEHLİKE

Isıtıcılar açıkken ASLA kızartma yağını veya katı yağı fritözden boşaltmaya çalışmayın! Aksi halde fritöze onarımı mümkün olmayan zarar verebilir ve ani parlamalara neden olabilirsiniz. Bu Frymaster garantisini geçersiz kılar.

1. Fritözü OFF (KAPALI) konumuna alın. Kızartma kaplarından **BİRİNİ** filtre kabına boşaltın. Gerekliyse **Fryer's Friend** temizleme çubuğunu kullanarak kızartma kabının **içerisindeki** kalıntıları temizleyin.



Boşaltma vanasını açmak için boşaltma vanası kollarından **BİRİNİ** sola doğru çevirin.

⚠ TEHLİKE

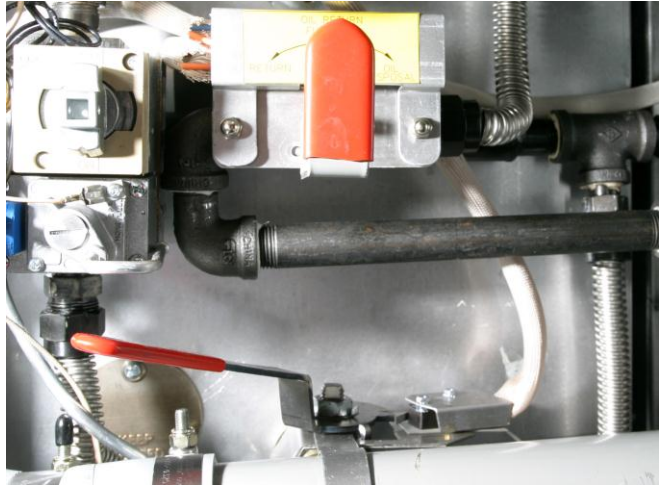
Sıcak yağın/katı yağın taşmaması ve dökülmemesi için dahili filtreleme ünitesine aynı anda birden fazla kızartma kabını boşaltmayın.

⚠ TEHLİKE

Tıkanmış bir boşaltma vanasını ASLA vananın önünden açmaya çalışmayın! Aksi halde vanadan sıcak yağ veya katı yağ sıçrar ve ciddi yanıklara neden olur.

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

2. Kızartma yağı kızartma kabından boşaltıldıktan sonra pompayı çalıştırmak ve filtreleme işlemine başlamak için Yağ Geri Dönüş kolunu sola, GERİ DÖNÜŞ konumuna getirin. Pompa çalışmadan önce ufak bir bekleme yaşanabilir. Opsiyonel arka tahliyeyle donatılmış fritözlerde (bölüm 4.6'ya bakın) kolu sağa çevirme yağı boşaltır.



Yağın kızartma kabına dönmesi için kolu sola çevirin. Opsiyonel arka tahliyeyle yağı boşaltmak için fritözleri sağ tarafa döndürün.

3. Filtre pompası 5 dakika süren cilalama denilen süreç esnasında kızartma yağı/katı yağ filtre ortamından geçirir ve kızartma kabına geri gönderir. Cilalama yağı, içerisindeki katı parçacıkları filtre ortamında yakalayıp temizler.
4. Yağın filtrelenmesinin ardından (yaklaşık 5 dakika), boşaltma vanasını kapatın ve fritözün yeniden dolmasına izin verin. Yağın kabarcık çıkarmasının ardından pompayı 10-12 saniye daha çalıştırın. Filtreyi kapatın.

⚠ UYARI

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). Düğmeye erişmek için, fritözün ön yüzünü kullanın.



Filtre Pompası Sıfırlama Düğmesi (Ok)

7. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. (Boşaltma vanası tamamen kapalı olmadıkça fritöz çalışmaz.) Fritözü ON (AÇIK) konumuna getirin ve kızartma yağının ayar noktasına ulaşmasını bekleyin.

⚠ TEHLİKE

Her gün kızartma işlemlerinin sonunda filtre sistemine sahip fritözlerdeki kırıntı ızgarası yanmaz konteynıra boşaltılmalıdır. Bazı gıda parçacıkları belirli katı yağları emecek şekilde yağda bırakıldığında kendiliğinden yanabilir.

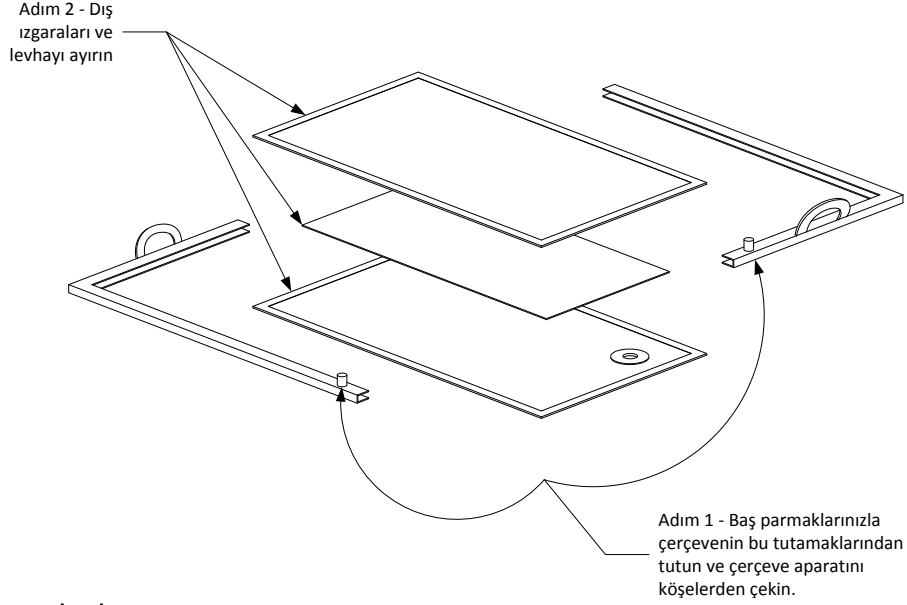
⚠ UYARI

Kızartma sepetlerini veya diğer kapları fritözün birleştirme şeridine vurmayın. Bu şerit kızartma kapları arasındaki bağlantıyı birleştirmek 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.

4.4 Magnesol Filtrenin Sökülmesi ve Tekrar Takılması

Sökme İşlemleri

1. Tertibatın köşesindeki tutacakların üzerindeki çerçeveyi başparmaklarınız ile kavrayın ve çerçeveyi köşeden ayırmak için farklı yönlerde dışarıya doğru çekin. Dış ızgaralar ve levha çerçeveden çıkana kadar çerçeveyi açmaya devam edin (karşı köşede takılı olmaya devam edecektir).



2. Dış ızgaralar ve levhayı ayırın.

Temizleme

1. Günlük - Dış ızgaraları, ızgarayı ve levhayı kaliteli bir yağ sökücü ve spreylü hortumdan çıkan sıcak su ile temizleyin. Conta çerçeve parçalarındaki oluklar Scotch-Brite™ veya benzer temizleme süngerinin kenarı ile temizlenebilir.

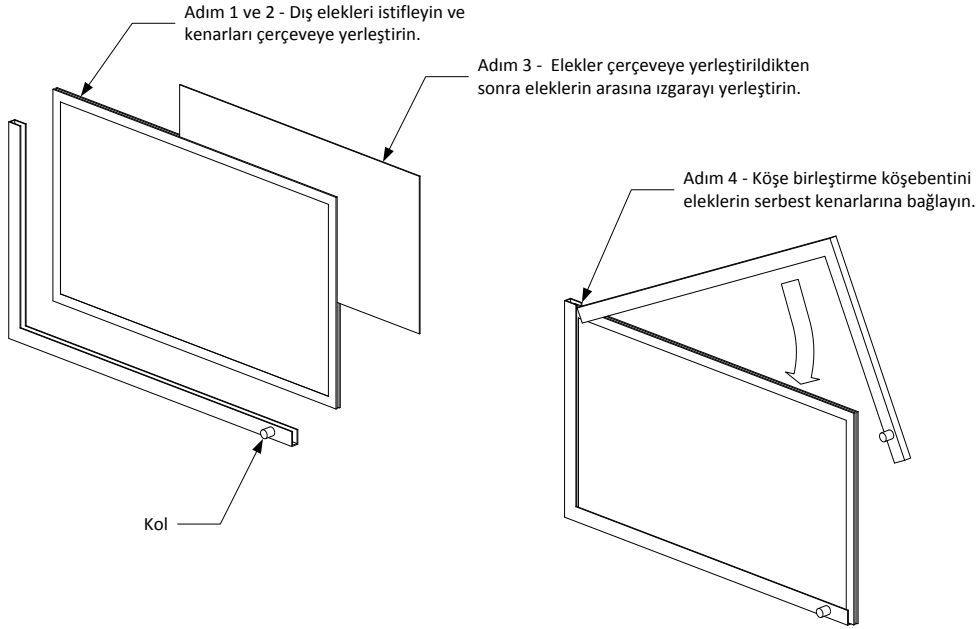
Tüm filtre tertibatı bileşenlerini hava kurutucusu ve tekrar monte etmeden önce temiz havlular ile kurulayın.

2. Ayrıca programlanan her kaynama modunda yaprak filtre tertibatını sökün ve kaynama modundaki kızartma kabına koyun. Bu kılavuzun 5.1.2 numaralı Bölümündeki kaynama prosedürlerini uygulayın.

Monte Etme

1. İki dış ızgarayı birlikte yerleştirin ve kenarlarını birleştirin (bir sonraki sayfadaki şekle bakın).
2. ızgaraları yarım çerçevelerden birinin içine yerleştirin (hangisi olduğunun önemi yoktur). Alt ızgaradaki parçanın tutacak çerçevesinin diğer tarafında olduğundan emin olun.
3. ızgaraların arasına levhayı ızgara kenarları arasında ortada kalacak şekilde kaydırarak yerleştirin.

4. Çerçevenin diğer yarısını tutacakların diğer köşesi ile birleştirin ve çerçeveyi ızgaranın boş kenarlarına takın.



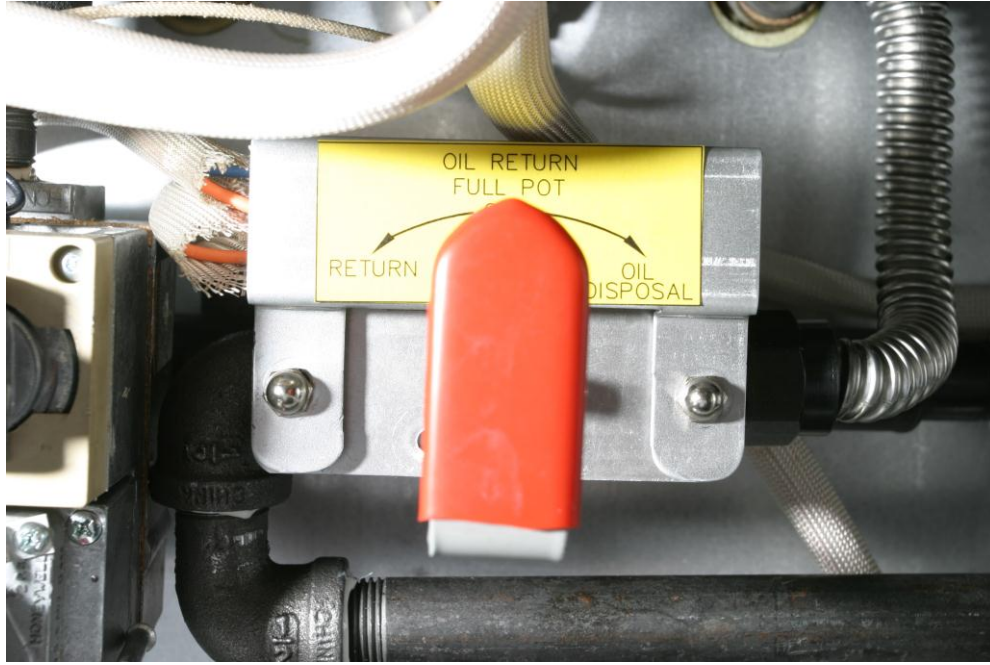
4.5 Atık Yağın Boşaltılması ve Atılması

Pişirme yağı/katı yağ kullanılabilirliğini yitirdiğinde yağı/katı yağ atık konteynırına taşımak için uygun bir konteynıra boşaltın. Frymaster, Frymaster Katı Yağ Atma Ünitesini (SDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir. **NOT:** SDU 'nun boşaltım bölümünün altına yerleşmesi için filtre kabı kapağı fritözden çıkarılmalıdır. Kapağı çıkarmak için ön kenarı kaldırın ve kabinden çekerek çıkarın. Özel kullanım talimatları için atık üniteniz ile birlikte verilen kullanım talimatlarına bakın. Katı yağ atma ünitesi kullanılmıyorsa, yağı/katı yağın 100°F (38°C), sıcaklığına soğumasını bekleyin ve ardından yağı/katı yağ metal bir kaba veya benzer metal konteynıra boşaltın. Boşaltım işleminin tamamlanmasının ardından fritöz boşaltma vanasını sıkıca kapatın.

TEHLİKE

Atmak üzere uygun bir konteynıra boşaltmadan önce yağı/katı yağın 38°C sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin. Atma ünitesine yağı/katı yağ boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

4.5.1 Opsiyonel Arka Tahliyeden Yağın Boşaltılması



Yağın filtre kabından kızartma kabına dönmesi için kolu sola çevirin. Yağ atma sistemine yağın boşalması için sağa çevirin.

1. Filtre tavasının filtreleme için temiz ve hazır olduğundan emin olun. Gerekirse filtre tavasını hazırlayın. Yağı kirli veya tamamlanmamış filtre kabından geçirerek boşaltmayın.
2. Yağ pişirme sıcaklığında iken fritözü kapatın. Koruyucu kıyafetler giyin ve dikkatli olun. Sıcak pişirme yağı ciddi yaralanmalara neden olabilir.
3. Boşaltma vanasını açarak yağı filtre kabına boşaltın. **Bir defada yalnızca bir kabı boşaltın.** Boşaltma vanasını kapatın. Tüm boşaltma vanalarının kapalı olduğundan emin olun.
4. Atık yağ rezervuarının dolu olmadığından ve fritözün yağ atma sistemine düzgün şekilde bağlı olduğundan emin olun.
5. Filtre vanası kolunu Yağ Boşaltma konumuna çevirin. Yukarıdaki şekle bakın. Yağ filtre kabından yağ atık haznesine pompalanacaktır. Su ve diğer sıvıları filtre sisteminden geçirmeyin.
6. Filtre kabı boşaldığında filtre kolunu dik OFF (KAPALI) konumuna getirin.
7. Gereklikçe diğer kızartma kapları için adımları tekrarlayın.
8. Fritözü yeni yağ ile tekrar doldurun.

PERFORMANS SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER MODEL MJ40 VE MJ50

BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

5.1 Fritöz Koruyucu Bakım Kontrolleri ve Servisleri

GÜNLÜK BAKIM VE SERVİSLERİ

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.

Seramik brülör hedeflerini kontrol edin. Hedeflerin her bir deliğinin üzerinde konumlandığından ve alevin deliğinin yaklaşık 60 mm üzerinde ateşlendiğinden emin olun. Alev hedefinin merkezine temas etmeli ve parlak mavi renk oluşturmalıdır. Herhangi bir problemle karşılaşırsanız Frymaster Fabrika Yetkili Servisi ile irtibata geçin.

Fritöz Kabininin İçini ve Dışını Temizleyin



TEHLİKE

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



UYARI

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.

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

Fritözün dışını bulaşık deterjanına batırılmış temiz bir bezle silerek yağı/katı yağı, tozu ve kalıntıları çıkarın.





Kızartma Yağını/Katı Yağı Filtre edin

Fritözde kullanılan kızartma yağı/katı yağ günde en az bir kez filtre edilmelidir (fritöz sürekli kullanılıyorsa daha fazla filtre edilmeli) Detaylı bilgi için Bölüm 4, Filtreleme talimatlarına bakın.

HAFTALIK BAKIM VE SERVİSLERİ

Geri Kazanım Zamanını Kontrol Edin (Sadece Denetleyiciye sahip Fritözler)

Geri Kazanım zamanı kızartma kabı sıcaklığını 250°F (121°C) 'den 300°F (149°C) 'ye çıkarmak için gerekli süredir. Bu fritöz verimliliğinin ölçüsüdür ve MJ40 ve MJ50 model fritözler için 2 dakika 30 saniyeden fazla olmamalıdır. CM III.5 denetleyicilerin bulunduğu modellerde denetleyici tarafından otomatik olarak ölçülür.

CM III.5 denetleyici ile donatılmış modellerde geri kazanım zamanını görüntülemek için Program Mode anahtarına basın. **Code** sol ekranda görünür. Sayı tuşlarını kullanarak     kod numarası olan (1652) girin. En son toparlanma süresi her iki ekranda 5 saniye süreyle görüntülenir.

3 AYLIK BAKIM VE SERVİSLERİ

Kızartma Kabını Boşaltın ve Temizleyin

Fritözün normal kullanımı esnasında karbonlaşmış kızartma yağı/katı yağ kızartma kabının iç kısmında birikir. Fritözün verimliliğini koruyabilmek için bu katmanın düzenli olarak temizlenmesi gerekir.



TEHLİKE

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

Fritözünüz dahili filtreleme sistemine sahip değilse kızartma yağının uygun farklı bir konteynıra boşaltılması gerekmektedir. Kullanılmış kızartma yağının güvenli ve uygun bir şekilde boşaltılması ve atılması için Frymaster, kendi Katı Yağ Atma Ünitemizi (SDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir. SDU'ya yerel dağıtıcınızdan ulaşabilirsiniz.

Sökülebilen Parça ve Aksesuarların Temizliği

Kızartma kabında olduğu gibi karbonlaşmış yağ/katı yağ birikintisi sökülebilen parçalar ve sepetler, tortu kapları veya balık tepsileri gibi aksesuarların üzerinde de birikir.

Sökülebilir tüm parça ve aksesuarları temiz deterjan karışımına batırılmış temiz bezle silin. Her parçayı iyice durulayın ve kurulayın.

Termostat Denetleyici sıcaklık Kontrol Düğmesinin Kalibrasyonunu Kontrol Edin

1. Kızartma kabının yağ veya eritilmiş katı yağ doldurulduğundan emin olun.
2. Sıcaklık kontrol düğmesini kızartma sıcaklığına ayarlayın.
3. Ocağın kızartma yağı/katı yağ sıcaklığını sabitlemesi için üç defa daha yanıp sönmelerini bekleyin. Gerekliyse kızartma kabının dibindeki tüm katı yağı karıştırarak eritin.

4. Yağın/katı yağın içine ucu fritöz sıcaklık ölçüm probuna temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.
5. Ocak dördüncü defa yanmaya çalışınca termometre/pirometrenin okuduğu değer sıcaklık düğmesi ayarının $\pm 2^{\circ}\text{C}$ aralığında olmalıdır. Değilse düğmeyi ayarını aşağıdaki şekilde düzeltmek gerekir:
 - a. Sıcaklık kontrol düğmesindeki tespit vidasını düğme mil üzerinde serbest şekilde dönene kadar gevşetin.
 - b. Düğme üzerindeki endeks çizgisi termometre veya pirometrenin okuduğu değere tekabül eden işaretle aynı seviyeye gelene dek düğmeyi çevirin.
 - c. Düğmeyi tutun ve tespit vidasını sıkın.
 - d. Ocak bir sonraki kez çalıştığı anda termometre/pirometre değerini sıcaklık düğme ayarı ile tekrar karşılaştırın.
 - e. Termometre/pirometre değeri ile düğme ayarı $\pm 2^{\circ}\text{C}$ aralığında olana dek 4.a ile 4.d arasındaki adımları tekrarlayın.

Kalibre etmek mümkün değilse, yardım için Yetkili Fabrika Servisi ile irtibata geçin.


Termostat Kalibrasyonunu Sıcaklık Denetleyici Kontrol Edin


(NOT: (Bu kontrol yalnızca Termostat Denetleyicilere Sahip ünitelerde geçerlidir)

1. Kızartma kabının yağ veya katı yağ doldurulduğundan emin olun.
2. Sıcaklık kontrol düğmesini 325°F (162°C) 'ye ayarlayın ve kızartma kabının içine ucu sıcaklık prob muhafazasına temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.
3. Brülör kapandığında, sıcaklık ayar düğmesini 340°F (170°C)'ye getirin. Brülör sönmeden önce, termometre veya pirometre değeri kontrol düğmesi ayarına gelirse düğmeyi 325°F (162°C) 'ye ayarlayın. Termometre veya pirometre değeri 325°F (162°C) 'nin altına düşer düşmez brülör çalışmalı. Olmuyorsa kalibrasyon gereklidir. Servis için Fabrika Yetkili Servisi (FYS) ile irtibata geçin.

Computer Magic III.5 Ayar Noktası Doğruluğunu Kontrol Edin

(NOT: (Bu kontrol yalnızca Computer Magic III.5 Denetleyicilerine sahip ünitelerde geçerlidir)

1. Yağın/katı yağın içine ucu fritöz sıcaklık ölçüm probuna temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.
2. Bilgisayar ekranında birinci ve ikinci çizgi arasında - - - - kırmızı olmayan nokta belirlediğinde (kızartma kabının içindekilerin pişirme aralığında olduğunu gösterir), sıcaklık probunun algıladığı kızartma yağı /katı yağı sıcaklığını göstermesi için  düğmesine bir kez basın.

3. Ayar noktasını görüntülemek için  düğmesine iki defa basın.
4. Termometre veya pirometre üzerindeki sıcaklığı not edin. Okunan üç değerde değişim $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (2°C) aralığında olmalıdır. Değerler yakın değilse yardım için Yetkili Fabrika Servisi ile irtibata geçin.

Gaz Vanası Havalandırma Tüpünü Temizleyin

1. Havalandırma tüpünü vanadan dikkatli bir şekilde çıkarın. (**NOT:** Havalandırma tüpü kolay çıkarılması için düzeltilebilir.)
2. Herhangi bir tıkanıklığı gidermek için tüpün içinden 25 mm çapında bir elektrik teli geçirin.
3. Teli çıkarın ve tüpün içini üfleyerek temizleyin.
4. Tüpü yerine geri takın ve ağzı aşağıya bakacak şekilde eğin.

YIL ORTASI KONTROL VE SERVİSLERİ

Ocak Manifold Basıncını Kontrol Edin



TEHLİKE

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



UYARI

Suyu veya kaynatma solüsyonunu filtreleme sisteminden geçirmeyin. Aksi halde pompaya onarımı mümkün olmayan zarar verir ve tüm garantileri geçersiz kılar.

5.2 Dahili Filtreleme Sistemi Koruyucu Bakım Kontrol ve Servisleri

Dahili filtreleme Sisteminiz filtre kabının, süzgecinin ve tespit segmanının günlük olarak sıcak su ve deterjan karışımı ile temizlenmesi dışında periyodik önleyici bakım kontrolleri ve hizmeti gerektirmez. **Filtre kabı düzeneğini sıcak su ve deterjan ile temizlemeden önce her zaman fritözden çıkarın. Durulamadan sonra, filtre kabını ters çevirin ve tüm suyun emme borusuna boşalması için ucundan hafif kaldırın. Tekrar kullanmadan önce kabın iyice kurumasını sağlayın.**

Sistem pompalamasının yavaş veya durmuş olduğunu fark ederseniz filtre kabı ızgarasının filtre kabının dibinde ve kağıdın ızgaranın üzerinde olduğunu kontrol edin. Eğer filtre ızgarası ve kağıdı doğru şekilde takılmışsa, filtre kağıdını değiştirin ve bağlantı tertibatındaki contaların yerinde ve iyi durumda olduğundan emin olun. **NOT:** Yeni kağıt ve doğru şekilde yerleştirilmiş contalar ile sistem fritözünü 2-3 dakika içinde tekrar doldurmalıdır.

5.3 YILLIK/PERİYODİK SİSTEM TEFTİŞİ

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

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

Fritöz

- Kabininin iç ve dış, ön ve arka kısımlarında aşırı yağ birikimi olup olmadığını ve/veya yağın başka yere gidip gitmediğini kontrol edin.
- Baca çıkışının toz veya yağ/katı yağ birikintileri ile tıkalı olmadığından emin olun.
- 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 problemlerin 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, toplanmış atık 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 (yani boşaltım güvenlik düğmeleri, sıfırlama düğmeleri, vb) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.
- Kızartma kabının iyi durumda olduğunu, sızıntı olmadığını ve kızartma kabı yalıtımının servis yapılabilecek durumda olduğunu kontrol edin. Kızartma kabı tüp difüzörlerinin yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. (yani görünen bozulma ve hasar olmaması).
- Tesisat tutucuları ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

Dahili Filtreleme Sistemi

- Yağ iade ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.
- Filtre kabı sızıntı ve temizlik durumuna bakın. Kırıntı sepetinde çok oranda kırıntı varsa cihazın sahibine veya operatörüne kırıntı tepsisinin yanmaz bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.

- Tüm yuvarlak conta ve contaların (çabuk çıkarılan tertibatta bulunanlar dahil) yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Eskiyeen veya hasar gören yuvarlak conta veya contaları değiştirin.
- Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin:
 - Filtre kabı boşken yağ iade kollarını sıra ile ON (AÇIK) konumuna getirin. Pompanın çalıştığını ve ilgili kızartma kabının pişirme yağında/katı yağda kabarcıklar olduğunu kontrol edin.
 - Tüm yağ iade vanalarını kapatın (yani tüm yağ iade kollarını OFF (KAPALI) konumuna getirin). Yağ iade mikro şalterler üzerindeki manivelayı kullanarak filtre pompasının çalıştırılması suretiyle yağ iade vanalarının düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Kızartma kaplarının hiçbirinde hava kabarcığı görünmemelidir.
 - Filtre kabının filtreleme için uygun şekilde hazırlandığını kontrol edin, ardından 117°C sıcaklığına ısıtılmış bir kızartma kabı dolusu yağı filtre kabına boşaltın ve kızartma kabı boşaltım vanasını kapatın. Yağ iade kolunu ON (AÇIK) konumuna getirin. Tüm kızartma yağının/katı yağın kızartma kabına boşalmasını bekleyin, kızartma yağında/katı yağda kabarcıkların çıkması bu işlemin sorunsuz olduğunu gösterir. Yağ iade kolunu OFF (KAPALI) konumuna getirin. Kızartma kabı en geç 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar.

PERFORMANS SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER MODEL MJ40 VE MJ50

BÖLÜM 6: Operatör Sorun Giderme

6.1 Giriş

Bu bölümde ekipmanınızın kullanılması esnasında karşılaşılabilecek daha yaygın sorunları çözenizi sağlayacak kolay referans bilgileri yer almaktadır. Bu bölümde 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 değişik sorunlarla karşılaşabilirsiniz. Bu gibi durumlarda Frymaster Teknik Hizmet Bölümü sorununuzu belirleme ve çözenizde ellerinden gelen çabayı gösterecektir. Ayrıca, sorun giderme bilgileri bazı modeller için kullanılmayabilir.

Bir sorunun giderilmesi esnasında en basit çözümden başlayarak en karışık çözüme doğru ilerleyen bir süreç takip edin. En basit noktaları dahi atlamayın. Fişi prize takmayı veya filtre kağıdını filtre tavasına koymayı herkes unutabilir. Bu tür durumların başınıza gelmeyeceğini düşünmeyin.

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.

Eğer güç kablolarının değiştirilmesi gerekiyorsa yardım için Frymaster Fabrika Yetkili Servisi ile irtibata geçin. Güç kabloları sadece Frymaster Fabrika Yetkili Servisi tarafından değiştirilmelidir.

TEHLİKE

Sıcak kızartma yağ/katı yağ ciddi yanıklara neden olabilir. Asla içinde sıcak kızartma yağı/katı yağı bulunduğu cihazı taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak kızartma yağı/katı 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.

Güç kablolarıda dahil, elektrik bileşenlerinin teftiş, test veya onarımı veya değiştirilmesi yalnızca yetkili servis acentesi tarafından gerçekleştirilmelidir.

6.2 Katı Hal (Analog), Dijital veya CM III.5 Denetleyiciye Sahip Fritözlerde Sorun Giderme

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMİ
Brülör yanmıyor.	A. Pilot yanmıyor.	A. Bu kılavuzun 3.Bölümündeki talimatlara göre pilotu yakın.
	B. Boşaltma vanası açık.	B. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
	C. Üniteye elektrik gelmiyor.	C. Ünite fişinin takılı olduğundan ve devre kesicinin açık olmadığından emin olun.
	D. Üniteye gaz sağlanmıyor.	D. Gaz bağlantı hatlarının düzgün şekilde bağlandığını, fritözle gaz arasındaki tüm kesme vanalarının açık olduğunu ve ana gaz hattı kesme vanasının açık olduğunu doğrulayın.
	E. Denetleyici arızalı.	E. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Eğer fritöz normal çalışırsa, FYS'den yeni denetleyici sipariş edin.
CM III.5 ekranında mesaj beliriyor <i>Pr ob.</i>	Denetleyici arızalı. Sıcaklık Probu arızalı.	Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Eğer fritöz normal çalışırsa, FYS'den yeni denetleyici sipariş edin. Eğer fritöz düzgün çalışmıyorsa, Sıcaklık prob devresini test ettirin. FYS'i arayın.
Ünite sürekli erime döngüsünde kalıyor.	Denetleyici arızalı. Sıcaklık Probu arızalı.	Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin. Eğer fritöz normal çalışırsa, FYS'den yeni denetleyici sipariş edin. Eğer fritöz düzgün çalışmıyorsa, Sıcaklık prob devresini test ettirin. FYS'i arayın.

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMİ
CM III.5 programlama moduna geçmiyor.	A. Voltajın ani yükselmesi denetleyicinin geçici olarak arızalanmasına neden olur.	A. Ünitenin elektrik güç bağlantısını kesin, en az bir dakika bekleyin, gücü tekrar verin ve denetleyiciyi açın.
	B. Denetleyici arızalı.	B. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin (bkz Bölüm 6.6). Eğer fritöz normal çalışırsa, FYS'den yeni denetleyici sipariş edin.
CM III.5 erime döngüsünden çıktığı gibi gösterir HI VEYA Sıcaklık mod göstergesi hiç bir şekilde yanmıyor.	A. Yanlış ayar noktası.	A. Ayar noktasının doğru şekilde girildiğinden emin olun.
	B. Voltajın ani yükselmesi denetleyicinin geçici olarak arızalanmasına neden olur.	B. Ünitenin elektrik güç bağlantısını kesin, en az bir dakika bekleyin, ve gücü tekrar verin.
	C. Denetleyici arızalı.	C. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin (bkz Bölüm 6.6). Eğer fritöz normal çalışırsa, FYS'den yeni denetleyici sipariş edin.
Sıcaklık mod göstergesi açık fakat fritöz düzgün şekilde ısınmıyor.	A. Brülör yanmıyor.	A. Sayfa 6-2'deki <i>Brülör yanmıyor</i> kısmına bakın.
	B. Denetleyici arızalı.	B. Varsa çalıştığı bilinen bir denetleyici deneyin (bkz Bölüm 6.6). Eğer fritöz normal çalışırsa, FYS'den yeni denetleyici sipariş edin.

6.3 Termostat Kontrollü Fritözlerde Sorun Giderme

SORUN	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Brülör yanmıyor.	A. Pilot yanmıyor.	A. Bu kılavuzun 3.Bölümündeki talimatlara göre pilotu yakın.
	B. Boşaltım vanası tamamen kapatılmamış.	B. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
	C. Üniteye elektrik gelmiyor. (Millivolt üniteleri haricinde)	C. Ünite fişinin doğru şekilde takılı olduğundan ve devre kesicinin açık olmadığından emin olun.
	D. Üniteye gaz sağlanmıyor.	D. Gaz bağlantı hatlarının düzgün şekilde bağlandığını, fritözle gaz arasındaki tüm kesme vanalarının açık olduğunu ve ana gaz hattı kesme vanasının açık olduğunu doğrulayın.
Fritöz kızartma sıcaklığına hiç bir zaman ulaşmıyor.	Termostat arızalı ve termostat kalibrasyonu bozuk.	Sorunun giderilmesi için operatör sorun gidermesi dışında ilave sorun giderme adımları gerekir. FYS'i arayın.

6.4 Dahili Filtreleme Sistemi Sorunlarını Giderme

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMİ
Pompa çalışmıyor. VEYA Pompa filtrelemeyi kesiyor.	A. Motor aşırı ısındığında aşırı ısınma düğmesi atar. Test: Pompa filtreleme esnasında özellikle birkaç defa filtreleme döngüsünün ardından aniden durduysa pompa motoru büyük olasılıkla aşırı ısınmıştır. Filtre kolunu OFF (KAPALI) konumuna alın, 45 dakika pompanın soğumasını bekleyin ve pompa motoru üzerindeki sıfırlama düğmesine basın. Pompayı çalıştırmayı deneyin.	A. Pompa aşırı ısınma düğmesinin atmasının ardından normal şekilde çalışırsa pompa aşırı ısınmıştır. Kızartma yağını/katı yağı her zaman pişirme sıcaklığında veya yakınında filtreleyin. İki kızartma kabını filtrelemesinin ardından pompa motorunun 10 dakika soğumasını bekleyin. Her kızartma kabı filtre işleminden sonra filtre kağıdını kontrol edin. Büyük boyutta tortu varsa kağıdı değiştirin.
	B. Filtre kolu mikro düğmesi arızalı. Test: Bu çok kaplı bir fritöz ise pompayı farklı bir kolla çalıştırmayı deneyin. Pompa çalışırsa mikro düğme hizalı değildir veya arızalıdır. Kol ON (AÇIK) konumuna alındığında mikro düğme üzerindeki kola düğmeye doğru sıkıca basılması gerekir. Bu durumda düğme arızalıdır. Değilse düğme gevşektir ve/veya hizada değildir.	B. Düğme gevşekse düğmeyi tutan vidaları sıkın, kol ON (AÇIK) konumuna alındığında mikro düğme üzerindeki kola düğmeye doğru sıkıca basılması gerekir. Düğme çalışmazsa FYS 'yi arayın.
	C. Pompa tıkanmış. Test: Boşaltma vanasını kapatın. Filtre kolunu OFF (KAPALI) konumuna alın, 45 dakika pompanın soğumasını bekleyin ve pompa motoru üzerindeki sıfırlama düğmesine basın. Filtre kabını üniteden çekin ve pompayı çalıştırın. Pompa motoru çalıştıktan sonra duruyorsa pompa tıkanmıştır.	C. Pompa tıkanıklığının nedeni yanlış boyutta veya yanlış yerleştirilmiş filtre kağıdı ve kırıntı izgarasının kullanılmaması nedeniyle pompanın içinde tortu oluşmasıdır. Tıkanıklığı temizlemesi için FYS'yi arayın. Filtre kağıdının uygun boyutta ve uygun şekilde takılmış olduğundan ve kırıntı izgarasının kullanıldığından emin olun.

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMİ
Pompa çalışmaya başlıyor ancak aktarım başlamıyor veya çok yavaş.	A. Kızartma yağı/katı yağı filtreleme için çok soğuk.	A. Uygun bir filtreleme için yağın veya katı yağın 350°F veya (177°C) sıcaklığında olması gerekir. Daha düşük sıcaklıklarda yağ/katı yağ filtre ortamından kolaylıkla geçecek kadar incelmez, yağın daha yavaş geri dönmesine ve sonunda filtre motorunun aşırı ısınmasına neden olur. Pişirme yağı veya katı yağın filtre kabına boşaltmadan önce kızartma sıcaklığında veya yakınlarında olduğundan emin olun.
	B. Yanlış kurulmuş veya hazırlanmış filtre kabı bileşenleri. Test: Boşaltma vanasını kapatın. Filtre kolunu OFF (KAPALI) konumuna alın, filtre kabını üniteden çekin. Filtre kolunu ON (AÇIK) konumuna getirin. Yağ iade bölümünden güçlü bir hava akımı geliyorsa sorun filtre kabı bileşenlerindedir.	B. Filtre kabından yağı boşaltın ve filtre kağıdını değiştirin ve filtre kağıt destek ızgarasının kağıdın altında olduğundan emin olun. Bu işlem sorunu gidermezse büyük olasılıkla filtre kabı emme tüpü tıkanmıştır. İnce, esnek bir tel kullanarak tıkanıklığı giderin. Tıkanıklığı gideremezseniz FYS'yi arayın.
	C. Yanlış kurulmuş veya hazırlanmış filtre kabı bileşenleri.(devam)	C. Filtre bağlantı yuvarlak contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Filtre kağıdını değiştirin ve filtre kağıt destek ızgarasının kağıdın altında doğru şekilde konumlandığından emin olun.

6.5 Anormal Brülör Çalışması Sorun Giderme

SORUN	OLASI NEDENLER	DÜZELTME ÖNLEMİ
Fritöz normal şekilde çalışıyor, fakat alevler brülörün önünden dışarı çıkıyor.	Gaz vanası havalandırma borusu tıkanmış	Fritözü kapatın ve bu kılavuzda sayfa 5-4 – 5-5 'te belirtilen talimatlara uygun olarak gaz vanası havalandırma borusunu temizleyin.
	Bacada tıkanıklık veya karbon birikintisi var.	Fritözü kapatın ve bacadaki tüm engelleri ve/veya karbon yığınlarını çıkarın.

BU SAYFA ÖZELLİKLE BOŞ BIRAKILMIŞTIR.

Welbilt 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

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

