



YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİK Lİ FRİTÖZLER Kurulum ve Kullanma Kılavuzu

- HPRE80, FPRE80, XFPRE80, XRE, FPRE80 ve RE80 Modelleri
- YUM YSCFRE18, XYCFRE18 ve XYSCFRE18 Modelleri

 **Frymaster**

CE ONAYSIZ



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

AMERİKA'DA
BASILMIŞTIR

24 saat Servis Hattı 1-800-551-8633

E-posta: service@frymaster.com

www.frymaster.com

08/2013



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

UYARI

GARANTİ SÜRESİ DAHİLİNDE MÜŞTERİ BU MANITOWOC FOOD SERVICE EKİPMANLARI CİHAZI İÇİN DEĞİŞTİRİLMEMİŞ YENİ VEYA DOĞRUDAN FRYMASTER BAYİİNDEN VEYA YETKİLİ HİZMET VEREN KURUMDAN SATIN ALINAN GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ PARÇA HARİCİNDE PARÇA KULLANDIĞINDA VE/VEYA KULLANILAN PARÇA ORJİNAL YAPILANDIRILMASINDAN DEĞİŞTİRİLDİĞİNDE BU GARANTİ GEÇERSİZ OLUR. AYRICA FRYMASTER DEAN VE ORTAKLARI, MÜŞTERİNİN DOĞRUDAN VEYA DOLAYLI OLARAK, BÜTÜN VEYA PARÇA HALİNDE HERHANGİ BİR DEĞİŞTİRİLMİŞ PARÇA VE/VEYA YETKİLİ OLMAYAN SERVİSTEN 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.

UYARI

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

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 communications 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. Kalifiye personel tanımını için bu kılavuzun 1. Bölümüne bakın.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Ayaklı tek fritözler demir şerit kullanılarak sabitlenmelidir. Tekerlekli tüm fritözler zincir tutucu kullanılarak sabitlenmelidir.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ 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. Ek bilgiler sistemde bulunan filtreleme kitapçığından elde edilebilir.

⚠ UYARI

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.

⚠ UYARI

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

⚠ TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte bir kısıtlama kiti (parça numarası 826-0900) verilmektedir. Eğer tutma kiti eksikse Frymaster Fabrika Yerel Yetkili (FYS) Servisiyle bağlantıya geçiniz.

⚠ TEHLİKE

Bu fritözün iki elektrik kablosu bulunmaktadır ve Frymaster fritözünüz üzerinde herhangi bir taşıma, test, bakım ve tamirat işlemi gerçekleştirmeden önce HER İKİ elektrik kablosunu elektrik güç kaynağından sökmeyi unutmayın.



**YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER
KURULUM VE KULLANMA KILAVUZU**

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

1. GİRİŞ	1-1
1.1 Genel Bakış	1-1
1.2 Güvenlik Bilgisi	1-1
1.3 Bilgisayar Bilgisi	1-2
1.4 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü	1-2
1.5 Servis Bilgisi	1-3
1.6 Satın Alma Sonrası	1-3
1.7 Servis Personeli	1-4
2. KURULUM TALİMATLARI	2-1
2.1 Genel Bakış	2-2
2.2 Fritöz Kurulumu	2-4
2.3 Güç Gereksinimleri	2-5
2.4 Kızartma Kabı Kaynatma	2-6
2.5 Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürleri	2-7
3. KORUYUCU BAKIM	3-1
3.1 Fritözün Temizlenmesi	3-1
3.2 Periyodik /Yıllık Bakım	3-3
3.3 Paslanmaz Çelik Bakımı	3-4
4. FRİTÖZ ALTI FİLTRE (UFF) İLE FİLTRELEME	4-1
4.1 Filtrenin Hazırlanması	4-1
4.2 Günlük Filtreleme İşlemi	4-2
4.3 Filtrenin Çalıştırılması	4-3
5. OPERATÖR SORUN GİDERME	5-1
5.1 Giriş	5-1
5.2 Sorun Giderme	5-2
5.3 Tavsiye edilen Yedek Parçalar	5-5

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.1 Genel Bakış

Bu ekipmanı çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki bilgileri iyice okuyun. Bu kılavuz, tüm Yüksek Üretim RE (HPRE) E⁴ Serisi elektrikli fritözleri kapsar.

Yüksek Üretim RE (HPRE) E⁴ Serisi elektrikli fritözler döner elemanları ile kızartma kapları kolay temizlenen ve açılan özelliğe sahiptir. Fritözler çoklu ürün pişirme bilgisayarları ile kontrol edilir ve tam kaplı yapılandırmalara sahiptir.

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.



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.

Bu serideki fritözler otomatik güvenlik özellikleri ile donatılmıştır:

1. Sıcaklık kontrollerinin çalışmaması durumunda iki yüksek sıcaklık detektörü parçalara giden elektriği keser.
2. Motor zorlanır ya da aşırı ısınır, seri bağlı bir devre kesici filtre pompası motoruna (varsa) giden enerjiyi keser.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.3 Bilgisayar Bilgisi

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

Gerekliyse 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 Washington, DC 20402 adresindeki ABD Hükümeti Baskı Ofisinden 004-000-00345-4 Stok Numarası verilerek temin edilebilir.

1.4 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü

Ekipmanınız size hasarlı ulaştığında yapılacaklar:

Lütfen bu ekipmanın gönderilmeden önce fabrikada dikkatli bir şekilde teftiş edildiğini ve uzman personel tarafından paketlenildiğini unutmayın. Sevkiyat şirketi ekipmanı teslim almasıyla birlikte güvenli bir şekilde teslim etme sorumluluğunu üstlenir.

1. Hasarın boyutuna bakmaksızın Derhal Hasar Tazminatı Talep Edin.
2. Gözle görülür Kayıp veya Hasar – Bu durumun sevkiyat faturasına yansıtıldığı ve teslimatı yapan kişi tarafından imzalandığından emin olun.
3. Gizli Kayıp veya Hasar – Kayıp ekipmanın paketinden çıkarıldıktan sonra tespit edildiyse, sevkiyat şirketini veya taşıyıcı şirketi derhal arayın ve gizli hasar için dosya açtırın. Bu işlemin teslimatın ardından 15 gün içerisinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Kontrol için kabi saklayın.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.5 Servis Bilgisi

Rutin dışı bakım veya onarım işlemleri veya servis bilgisi için yerel Frymaster Yetkili Servis ile irtibata geçin (FYS). Servis bilgisi (1-800-551-8633) numaralı telefonu arayarak Frymaster Teknik Servis Bölümünden öğrenilebilir. Size daha etkili bir şekilde yardımcı olunabilmesi için aşağıdaki bilgilere ihtiyaç duyulacaktır:

Model Numarası _____

Seri Numarası _____

Voltaj _____

Sorunun Kaynağı _____

1.6 Satın Alma Sonrası

Bakımını iyileştirmek amacıyla, aşağıdaki kartı bu teçhizatı kuran Frymaster Yetkili Servisine doldurtunuz.

Yetkili Bakım

Teknisyeni / FYS

Adres

Telefon/Faks

Model Numarası

Seri Numarası

Voltaj

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

1.7 SERVİS PERSONELİ

1.7.1 Tanımlamalar

A. Kalifiye ve/veya Yetkili Kullanım Personeli

1. 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.

B. Kalifiye Kurulum Personeli

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

C. Kalifiye Servis Personeli

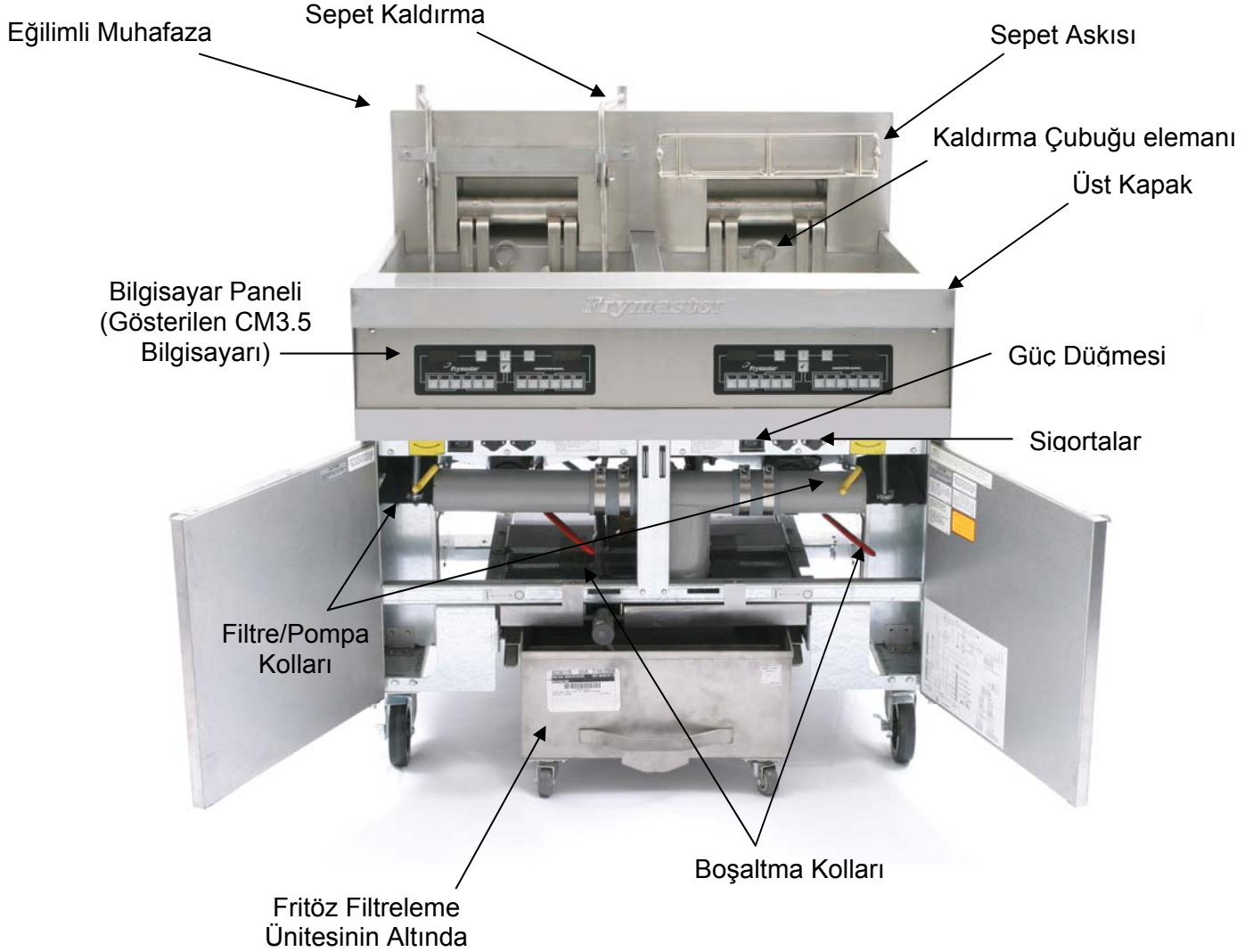
1. Kalifiye servis personeli Frymaster ekipmanına aşina olan ve Frymaster, tarafından bu tarz bir ekipmana servis yapma yetkisi verilen kişilerdir. Tüm yetkili servis personelinin servis parça kılavuzlarına sahip olması ve minimum düzeyde Frymaster ekipmanı parçası depolaması gerekmektedir. Frymaster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

**İLERİDE KULLANMAK ÜZERE BU KILAVUZU GÜVENLİ BİR YERDE
SAKLAYINIZ.**

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

YÜKSEK ÜRETİMLİ RE (HPRE) E4 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZÜNÜZÜN ÖZELLİKLERİ



YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ YAPILANDIRMASI

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

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1 Genel Bakış

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

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

Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli (kılavuzun 1.7 nolu Bölümünde tanımlanan) bu ekipmanı kurmak veya servis vermek için kullanmak Frymaster garantisini geçersiz hale getirir ve ekipmanın hasar görmesine veya personelin yaralanmasına yol açabilir.

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

Yerel Yetkili Fabrika Servisiyle bağlantıya geçerek servis bilgisine ulaşabilirsiniz.

UYARI

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

TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte bir kısıtlama kiti (parça numarası 826-0900) verilmektedir. Eğer tutma kiti eksikse Frymaster Fabrika Yerel Yetkili (FYS) Servisiyle bağlantıya geçiniz.

UYARI

Bu ekipman elektrik güç kaynağına doğrudan bağlanıyorsa, tüm kutuplarda en az 3 mm bağlantı ayırımına sahip güç kesme aleti sabit tesisata bağlanmalıdır.

UYARI

Güç kaynağından diğer şekilde kesme araçları (örneğin devre kesici) olmadığında bu ekipman, fişine erişilebilecek şekilde yerleştirilmelidir.

TEHLİKE

Bu cihaz için kullanılacak elektrik güç kaynağı fritöz kapağının içindeki anma ve seri numara plakasında belirtildiği gibi **OLMALIDIR**.

UYARI

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

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

UYARI

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



TEHLİKE

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



TEHLİKE

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



UYARI

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

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

Yanıcı maddeler bu cihazın çevresinden her zaman uzak tutulmalıdır ancak bu cihaz yanıcı yüzeylerin üzerine kurulabilir.

Yanıcı yapının yakınına kurulduğunda her iki yandan ve arkadan 15 cm boşluk bırakılmalıdır. Servis ve uygun kullanım için ekipmanın ön kısmında 61 cm boşluk bulunmalıdır.



UYARI

Temelin etrafındaki veya fritözlerin altındaki alanı kapatmayın.

2.1.2 Elektrik Topraklama Gereksinimleri

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

2.1.3 Avustralya Gereksinimleri

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

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

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

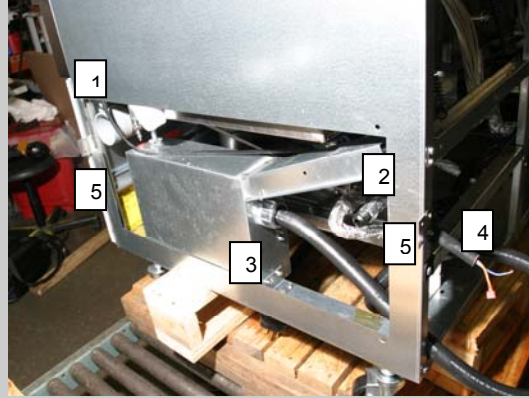
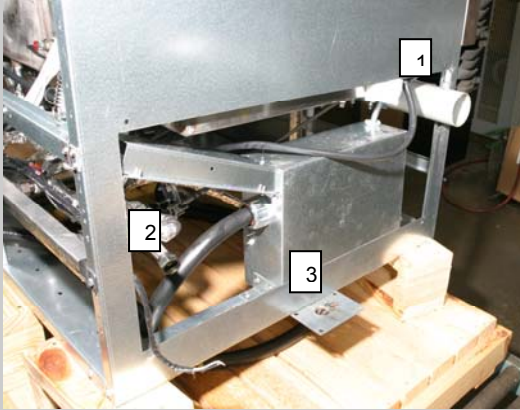
2.2 Fritöz Kurulumu

UYARI

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

Fritözün Kurulumu

Dört kızartma kaplı fritözlerden daha büyük olan çekmeceli HPRE fritözleri bölümler halinde gönderilir. Fritözler paletsiz olup paletten alınıp monte edilir. Montaj sırasında önemli hususlar hizalama ve drenaj sistemi bağlarken, yağ dönüş sistemi, durulama-hattı sistemi (geçerli ise), yağ-dönüş anahtarı kablo tesisatı ve fritöz dolaplarını kapsar. Sistemin kurulumu sırasında bağlantı donanımı küçük değişiklikleri gerektirebilir. Aşağıdaki bu talimatlar tesisatçıya kurma işleminde yardımcı olacak adım adım halindeki talimatları sağlamaktadır.



Fritöz ayrı paletler üzerinde gelir. Fritözün bileşenlerini paletlerden söküp ve yukarıda ve bitişik sayfada gösterilen konumlarda bağlanması veya tutturulması gereken kabinleri ayarlayın.

1. Manifoldu boşaltın. Tahliye muhafazasını gevşetin ve uzatın.
2. Yağ dönüş hattı Esnek hortumu bağlayın.
3. Bitişik kabinin altında kızaklara cıvata ile tespit edilmiş olan uzatılan orta montaj plakası (yukarıda solda tekerleksiz gösterilmiştir).
4. Tahliye emniyet devresi birleştiren ve hortumun çalışmasını sağlayan ve çubuk ile yağ tahliye sistemlerinin tesisatı bağlanmıştır.
5. Bitişik sayfadaki ayrıntıları gösterilen şeritler kabinin ön ve arkadaki dikey kolonlara bağlanır. Bunlar bitişik kabinin kolonuna vidalanır.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI



Mandallar bitişik kabindeki tellerin yerleştirilişini göstermek için wago konnektörlerinde açık bırakılır. Tahliye emniyet devresini papatya zinciri ile bağlamak için tahliye anahtarını üstüne (ok işaretine bakın) bir bindirmeli terminal bulunmaktadır.



Metal şeritler kabinin parçalarını birbirine bağlarlar.



Derz çitaları kızartma kapları ve üst kapakların arasındaki boşluğu kapatmak için sağlanmıştır.



TEHLİKE

Fritözler yer değiştirme esnasında hasar ve olası bedensel yaralanmadan kaçınmak için oda sıcaklığında olmalı ve içinde yağ bulunmamalıdır.



TEHLİKE

Sıcak yağı ciddi yanıklara neden olabilir. Temas etmekten kaçının. Dökülmemesi, düşmemesi ve ciddi yanıklara yol açmaması için fritöz hareket ettirilmeden önce yağı fritözden boşaltılması gerekir. Bu fritöz sabitlenmediği takdirde devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir.

2.3 Elektrik Bağlantıları

Fritözler kurulduğunda, yerel yasalara göre veya yerel yasalar yok ise Ulusal Elektrik Yasası ANSI/NFPA 70 (son sürümüne) göre elektriksel olarak topraklanmalıdır.



TEHLİKE

Bu fritözde, elektrik çarpmasına karşı güvenlik için üç çatallı (topraklı) fiş vardır ve cihazın düzgün bir şekilde topraklanmış üç çatallı prize takılması gerekir. BU FİŞ ÜZERİNDEKİ TOPRAKLAMA DİŞİNİ KESMEYİN, ÇIKARMAYIN VEYA BİR ŞEKİLDE İPTAL ETMEYİN!

AYAKLI FRİTÖZLERİ DÜZ SEVİYEYE GETİRMEK İÇİN AYAKLARIN ALTINDAKİ VİDALAR 2,5 CM'YE KADAR AÇILABİLİR. AYAKLAR FRİTÖZÜN KIZARTMA KONUMUNDA UYGUN YÜKSEKLİĞE ULAŞMASI İÇİN AYARLANABİLİR. TEKERLEKLİ FRİTÖZLERDE DAHİLİ SEVİYELEME ARAÇLARI BULUNMAMAKTADIR. FRİTÖZÜN BULUNDUĞU ZEMİN DÜZ OLMALIDIR.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

NOT: Ayaklı fritözlerin yerini değiştirmeniz gerekiyorsa hareket ettirmeden önce her ayak üzerindeki ağırlığı kaldırın. Ayaklardan biri zarar gördüğünde onarım veya değiştirme için servis acentenizi arayın.

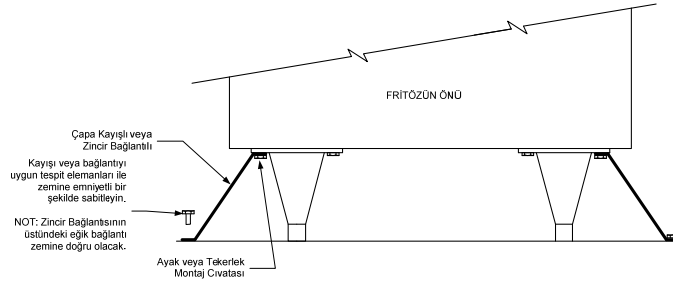
UYARI

Sıcak yağ ciddi yanıklara neden olabilir. Temas etmekten kaçının. Dökülmemesi, düşmemesi ve ciddi yanıklara yol açmaması için fritöz hareket ettirilmeden önce yağın fritözden boşaltılması gerekir. Bu fritöz sabitlenmediği takdirde devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir.

1. Fritöz son konumunda düz seviyeye getirildiğinde hareketi önlemek için tutucuları takın bu şekilde ünite elektrik kablosu veya bağlantıları gergin hale getirmez, ayrıca devrilmeyi önler. Tutucuları verilen talimatlara göre takın (aşağıdaki şekle bakın). Servis veya diğer nedenlerden ötürü çıkarılan tutucuların fritöz kullanılmadan önce tekrar TAKILMASI GEREKİR.

TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte bir kısıtlama kiti (parça numarası 826-0900) verilmektedir. Eğer tutma kiti eksikse Frymaster Fabrika Yerel Yetkili (FYS) Servisiyle bağlantıya geçiniz.



2. Fritöz boşaltma musluğunu kapatın ve fritözü alt YAĞ SEVİYE çizgisine kadar yağla doldurun.
3. İlk kullanımdan önce kızartma tavaasını kaynatın. Kızartma tavaası kaynatma talimatları için Bölüm 2.4'e bakın.
4. Kızartma kabı/kaplarını boşaltın, temizleyin ve pişirme yağı ile doldurun. Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürleri için Bölüm 2.5'e bakın.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.3 Güç Gereksinimleri



TEHLİKE

Güç bağlantılarında kullanılacak bakır kablolar en az 75°C sıcaklık için uygun **OLMALIDIR**.

MODEL	VOLTAJ	FAZ	KABLO SERVİSİ	MİN. BOYUTU	AWG (mm ²)	AMPER/KUTUP		
						L1	L2	L3
17 kW	208	3	3	6	(16)	48	48	48
17 kW	240	3	3	6	(16)	41	41	41
17 kW	480	3	3	6	(16)	21	21	21
17 kW	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
17 kW	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
17 kW	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
21 kW	208	3	3	4	(25)	58	58	58
21 kW	240	3	3	4	(25)	51	51	51
21 kW	480	3	3	6	(16)	25	25	25
21 kW	220/380	3	4	6	(16)	32	32	32
21 kW	240/415	3	4	6	(16)	29	29	29
21 kW	230/400	3	4	6	(16)	30	30	30



TEHLİKE

Bu cihaz için kullanılacak elektrik güç kaynağı fritöz kapağının içindeki anma ve seri numara plakasında belirtildiği gibi **OLMALIDIR**.



TEHLİKE

Bu cihaz fritöz kapağının içindeki anma ve seri numara plakasında belirtilen voltaja ve faza **BAĞLANMALIDIR**.



TEHLİKE

Bu cihazın tüm elektrik şebeke bağlantıları cihazla birlikte verilen tesisat şemasına uygun şekilde **YAPILMALIDIR**. Fritöz kapısının iç kısmında elektrik şebeke bağlantıları şeması bulunmaktadır.

2.4 Kızartma kabı Kaynatma

Fritöz pişirme için ilk kullanımdan önce üzerindeki fabrika kalıntılarının temizlenmesi için kaynama moduna alınmalıdır.

Ayrıca fritözün bir süre kullanılmasının ardından iç kısmında karamel kıvamında yağ tabakası oluşacaktır. Bu tabakanın aşağıda kullanımı açıklanan kaynama prosedürü ile periyodik olarak temizlenmelidir.

Temiz kızartma kabını (kaplarını) ilk defa yağ ile doldurmadan önce ve daha sonra ayda en az bir kez aşağıdaki şekilde temizleyin:

1. Fritözü ON (Açık) konumuna almadan önce kızartma kabı boşaltım vanasını kapatın, ardından boş kızartma kabını soğuk su ve deterjan karışımı ile doldurun. Karışım esnasında deterjan kabının üzerindeki talimatlara uyun.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

- Denetleyicinin ON / OFF anahtarını "ON" / AÇIK konumuna getirin.
- Fritöz ile birlikte gönderilen denetleyicide ana hatları verilen Kaynatma işlemi için bilgisayarı programlayın.
- 45 dakika ile 1 saat arasında deterjan karışımını ağır ağır kaynatın. Kaynama işlemi esnasında suyu kızartma kabındaki en düşük YAĞ SEVİYESİNİN altına düşürmeyin.



DİKKAT

Fritözü gözetimsiz bırakmayın. Kaynatma solüsyonu köpürüp taşabilir. Aşırı kaynamayı kontrol etmek için ON OFF anahtarını "OFF/KAPALI" konumuna basın.



DİKKAT

Yağ doldurmadan önce kızartma tavaındaki tüm su damlacıkları **TEMİZLENMELİDİR.**



DİKKAT

Suyun veya kaynatma solüsyonunun filtre kabına veya filtre sistemine dolmasına izin **VERİLMEMELİDİR.** Suyun filtreleme sisteme girmesine izin verilirse düzeltilemez hasara yol açar ve geçerli olan tüm garantiler geçersiz hale gelir.

- Fritözü açma/kapama düğmesinden "OFF" (KAPALI) konumuna getirin.
- 7,6 litre su ekleyin. Karışımı boşaltın ve kızartma kaplarını iyice temizleyin.
- Kızartma kabını temiz su ile tekrar doldurun. Kızartma kabını iki defa durulayın, boşaltın ve temiz bir havluyla silip kurulayın. Kızartma kabını yağla doldurmadan önce tüm su kalıntılarını temizleyin.

Denetleyici çalıştırma işlemleri için fritözle birlikte verilen denetleyici kılavuzuna bakın.

2.5 Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürleri



UYARI

ON/OFF anahtarının  "AÇIK" konumuna getirmeden önce, kızartma kabını alt YAĞ SEVİYESİ 'ne kadar yağ ile doldurun. Aksi halde kızartma kabına ve parçalara zarar verebilir.

- Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar yağ 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. Katı yağ kullanıldığında parçaları kaldırın ardından kızartma kabının dibine katı yağları doldurun. Parçaları indirin ve parçaların etrafına ve üzerine katı yağ doldurun. Margarinin sert bloğunu asla üst elemanların üzerinde kızartma kabına yerleştirmeyin. Sıcak noktalar ve eleman hasarı meydana gelir ve parlama ile yangın çıkma tehlikesi artar.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

UYARI

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

2. Elektrik kablolarının uygun yuvalara takıldığından emin olun. Fişin yuvaya tamamen oturduğunu ve dişlerin görünmediğini kontrol edin.
3. Yağın *programlanmış pişirme sıcaklığına* ulaştığında *üst YAĞ SEVİYESİNDE* olduğundan emin olun. *Yağ programlanmış pişirme sıcaklığına ulaştıktan sonra* seviyeyi uygun işarete getirmek için yağ eklenmesi gerekebilir. Katı yağ kullanıldığı takdirde katı yağı eritmek için ERİTME döngüsü **KULLANILMALIDIR**. Doldurulan katı yağın erimesinin ardından seviyeyi artırmak için katı yağ eklenmesi gerekebilir. ERİTME DÖNGÜSÜNÜ DEVREDEN ÇIKARMAYIN YA DA İPTAL ETMETİN.

Kapatma

1. ON/OFF anahtarını  "OFF" (KAPALI) konuma alın (Fritöz ile gönderilen kontrol cihazı kılavuzundaki talimatları uygulayın).
2. Yağı filtre edin (gerekliyorsa) ve fritözleri temizleyin (Bölüm 3'e bakın).
3. Kızartma kaplarının üzerine kapaklarını kapatın.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KORUYUCU BAKIM

3.1 Fritözün Temizlenmesi

3.1.1 Fritöz Kabininin İç ve Dışının Temizliği – Günlük

1. Kızartma kabininin içini kuru ve temiz bir bezle temizleyin. Erişilebilir tüm metal yüzeyleri ve bileşenleri biriken yağ ve tozdan kurtaracak şekilde ovalayın.
2. Kızartma kabininin dışını bulaşık yıkama deterjanına batırılmış temiz ve nemli bir bezle temizleyin. Temiz ve nemli bir bezle ovalayın.

3.1.2 Kızartma Kabı ve Isıtıcı Parçaların Temizliği – Haftalık



UYARI

Fritözü(leri) boş kızartma kabı ile ASLA çalıştırmayın. Isıtıcı parçalarda onarımı mümkün olmayan zarar verir.

Kızartma Kabininin Kaynatılması:

Kaynatma işlemi için Bölüm 2.4 'e bakın. Denetleyici çalıştırma işlemleri için fritözle birlikte verilen denetleyici kılavuzuna bakın.



UYARI

Kaynama işlemi esnasında fritözü gözetimsiz BIRAKMAYIN. Karışım aşırı köpürürse ve taşarsa derhal ON/OFF (Açma/Kapama) düğmesini OFF (Kapalı) konumuna alın. Solüsyonun dibe çökmesini bekleyin sonra kaynatma işlemine devam edin.



UYARI

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

3.1.3 Sökülebilen Parça ve Aksesuarların Temizliği – Haftalık

Sökülebilir tüm parça ve aksesuarları temiz ve kuru bir bez ile ovalayın. Sökülebilir parça ve aksesuarların üzerinde toplanan karbonlaşmış yağları deterjana batırılmış temiz bir bez ile temizleyin. Parça ve aksesuarları temiz su ile iyice durulayın ve tekrar monte etmeden önce ovalayarak kurulayın.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KORUYUCU BAKIM

3.1.4 Boşaltma ve Elle Filtreleme:

TEHLİKE

Atmak üzere uygun bir konteynıra boşaltmadan önce yağın 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 yağ veya katı yağın güvenli ve uygun bir şekilde boşaltılması ve atılması için Frymaster *Katı Yağ Atma Ünitesini* (SDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir, yerel dağıtıcınızdan ulaşabilirsiniz.)

1. Fritözün güç düğmesini "OFF" (Kapalı) 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 yağın sıcaklığına dayanıklı olmalı ve sıcak sıvıları barındırabilmelidir. Filtre makineniz olmadığı halde yağı tekrar kullanmak istiyorsanız Frymaster, Frymaster filtre huni tutacağı ile filtre hunisini kullanmanızı tavsiye etmektedir. Frymaster filtre huni tutacağı kullanıyorsanız, huni tutacağının metal konteynıra sağlam bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
3. Yağın sıçramaması için boşaltma vanasını yavaş bir şekilde açın. Boşaltma vanası yiyecek parçacıkları ile tıkanmış olduğunda, tıkanıklığı gidermek için Fryer's Friend (temizleme çubuğu) kullanın.

TEHLİKE

Tıkanıklığı açmak için boşaltma vanasının içine herhangi bir şey sokmayın. Sıcak yağ sıçrar ve ciddi tehlikelere neden olur.

UYARI

Fryer's Friend ile boşaltma vanasına VURMAYIN. Bunu yapmanız bilyalı vanaya zarar verir , vananın tam kapatma yapmasını engeller ve sızıntıya 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 vanasını sıkı şekilde kapatın ve kızartma kabını temiz, filtrelenmiş veya yeni kızartma yağı veya katı yağ ile alt YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar doldurun.

Dahili filtrelemeye sahip kızartma sistemleri hakkında detaylı çalıştırma bilgileri için Bölüm 4 'e bakın.

3.2 Periyodik/Yıllık Bakım

Frymaster kızartıcının yıllık olarak **Fabrika Yetkili Servisi** tarafından aşağıdakileri kontrol etmelerini ve ayarlamalarını **tavsiye eder:**

- Kabinin iç-dış-ön ve arka kısımlarında aşırı yağ birikimi olup olmadığını.
- Isıtma parçası tellerinin çalışır ve iyi durumda olduğunu, yıpranma veya yalıtım hasarı olup olmadığını ve yağdan arındırılmış olduğunu.
- Isıtma parçalarının üzerlerinde karbon veya karamelleşmiş yağ birikintileri olmadan iyi durumda olduğunu kontrol edin. Parçaları aşırı kuru yanma olup olmadığına dair kontrol edin.
- Parçaların kaldırılması ve indirilmesi esnasında meyil mekanizmasının düzgün şekilde çalıştığını ve parça tellerinin birbirine karışmadığından ve/veya temas etmediğinden emin olun.
- Isıtma parçası amper göstergesinin cihazın kategori plakasında belirtildiği gibi izin verilen aralıkta olduğunu kontrol edin.
- Sıcaklık ve yüksek-limitli problemlerin uygun şekilde bağlı olduğunu, sıkıldığını ve doğru şekilde çalıştığını, monte donanımı ve prob korumalarının yerinde olduğunu ve uygun şekilde kurulduğunu kontrol edin.
- Parça kutusu ve iletken kutusu bileşenlerinin (yani bilgisayar/denetleyici, röleler, arayüz kartları, trafolar ve iletkenler vb) iyi durumda veya yağ birikintisi ve diğer kirlerden arındırılmış olduğunu kontrol edin.
- Parça kutusu ve iletken kutusu tesisat bağlantılarının sıkı şekilde yapıldığını ve tesisatın iyi durumda olduğunu kontrol edin.
- Tüm güvenlik ekipmanlarının (yani iletken korumaları, boşaltım güvenlik düğmeleri, sıfırlama düğmeleri, vb) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.
- Kızartma kabının iyi durumda olduğunu, sızıntı olmadığını ve kızartma kabı yalıtımının servis yapılabilecek durumda olduğunu kontrol edin.
- Tüm tesisat tutucuları ve bağlantılarının sıkı ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

Filtreleme Temizliği:

- 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.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KORUYUCU BAKIM

- 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 değıştirin.
- Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin.
- Filtre kabı boşken yağ iade kollarını sıra ile ON (Açık) konumuna getirin. Pompanın çalıştığını ve ilgili kızartma kabında kabarcıklar oluştuğunu kontrol edin.
- Tüm yağ iade vanalarını kapatın (yani tüm yağ iade kollarını OFF (Kapalı) konumuna getirin). Yağ iade mikro düğmeleri 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, 117°C sıcaklığına ısıtılmış bir kızartma kabı dolusu yağı filtre kabına boşaltın. Yağ iade kolunu ON (AÇIK) konumuna getirin. Tüm yağın tekrar kızartma tavaına gelmesine izin veriniz(yağda baloncuklarla gösterilmiş) Yağ iade kolunu OFF (Kapalı) konumuna getirin. Kızartma kabı en geç 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar.

Fritözün iyi kullanımı ve çevre güvenliği için, fritözün düzenli bir mutfak bakım programının bir parçası olarak kalifiye bir servis elemanı tarafından düzenli şekilde kontrol edilip ayarlanmalıdır.

3.3 Paslanmaz Çelik Bakımı

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

Çelik bulaşık teli, aşındırıcı bez, sıvı temizlik maddeleri veya toz kullanmayın.

Metal bıçak, spatula veya veya paslanmaz çeliği çizicecek başka bir aracı kullanmayın. Çiziklerin giderilmesi neredeyse imkansızdır.

Herhangi bir kabuk bağlamış maddeyi temizlemek için paslanmaz çeliği kazımak gerekirse, o alanı ıslatın ve yumuşatmak için sadece ahşap ya da naylon bir kazıyıcı kullanın.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E4 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

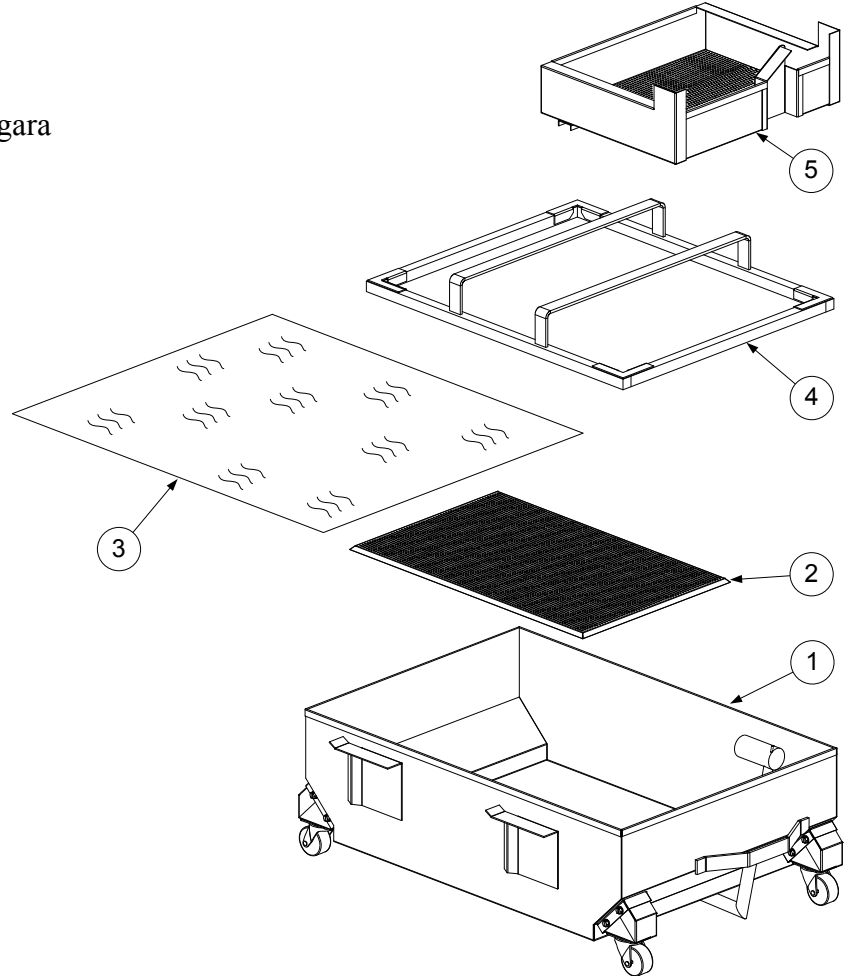
4.1 Filtrenin Hazırlanması

ilk kullanımda ve her kullanımdan önce, filtredeki sökülebilen bütün parçaları çıkarın, filtre kutusu ve bütün parçaları sabunlu sıcak su ile yıkayın ve iyice kurutun.

4.1.1 Filtrenin Montajı

Filtre tavaşı, kızartma yağında bulunan tortu ve kalıntıları temizlemek amacı ile bir segman yardımı ile tutulan kağıt bir filtre kullanır. Filtre tavaşı aşağıdaki parçalardan oluşmuştur (alttaki çizime bakınız):

1. Filtre tavaşı.
2. Filtre destek ızgarası/iç ızgara
3. Kağıt filtre.
4. Baskı halkası
5. Kırıntı ızgarası.



4.2 Günlük Filtreleme İşlemi

4.2.1 Genel Bakış

Filtre pompası sadece yağ çalışma sıcaklığına eriştiğinde ve filtre kutusuna boşaltıldığında çalıştırılmalıdır. Filtre pompası çalıştırılır ve yağ filtre kağıdından geçerek fritözün içine pompalanır. Filtreleme süresince kızartma kabı boşaltma vanası açık bırakılır. Yağın filtre kağıdından 5 dakika boyunca geçmesine izin verin. 5 dakika sonra boşaltma vanasını kapatın ve pompanın kızartma kabını doldurmasına izin verin. Kızartma kabı içindeki yağda baloncuklar göründükten sonra, boşaltma tavası ve kanallardaki bütün yağın aktığından emin olmak için pompayı on-on beş sn daha çalıştırın.



UYARI

Dikkatli olun ve uygun koruyucu kıyafetler giyin. Filtrelenecek yağ yaklaşık 177°C sıcaklıktadır. Herhangi bir şalter veya vanayı çalıştırmadan önce, tüm hortumların düzgün bir şekilde bağlandığından ve tahliye kollarının doğru konumda olduğundan emin olun. Aksi halde ciddi yanıklara sebep olabilir.

4.2.2 Filtreleme Araçları

Filtreleme montajında kullanılan aletler. Bu parçalar fritöz/filtre sistemi ile gelen filtre başlangıç kiti içinde gelir.

- Kızartma kabı/filtre fırçası- kızartma kabı ve filtre tavaasının yanlarını, dibini, ısıtıcıları temizlemede; filtreleme veya yağ boşaltma sırasında kalıntıları kazımada kullanılır.
- Temizleme Çubuğu— boşaltma borusundaki ağır döküntüyü (gerekliği zaman) çıkartıp almak için kullanılır.
- Filtre Tozu.
- Kağıt Filtre.



UYARI

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

Aşağıdaki aletler gerekli değildir ancak, filtreleme işini daha da kolaylaştırmak için tavsiye edilmektedir.

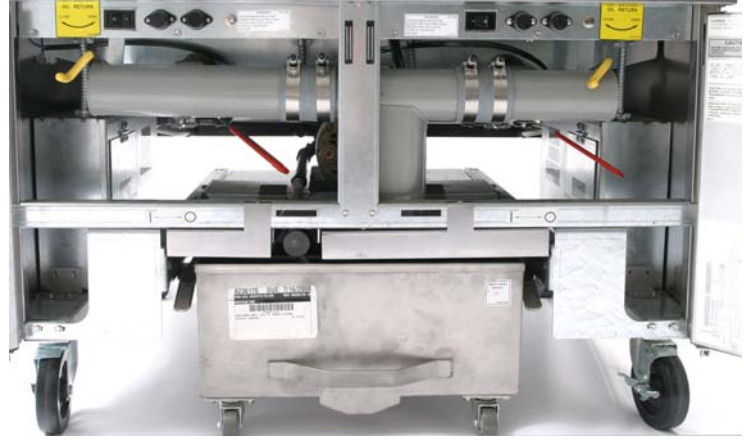
- Ölçme Kabı— filtre tozunu ölçmek için kullanılır.
- Paslanmaz Çelik Kırıntı Kepçesi— büyük döküntüleri temizlemek için.

4.3 Filtrenin Çalıştırılması

Kızaktan çıkarıncaya kadar filtre tavasını çekin. Bağlantılar için kalabilecek yağın kutuya akmasını sağlamak için biraz bekleyin. Filtre tavasını fritöz kabininden çıkarın. Dikkatli olun ve koruyucu ekipman takın.

Filtre tavasını bileşenlerini çıkartın; kırıntı tepsisi, baskı halkasını, filtre pedini ve eleği çıkartın.

Tavayı temizleyin ve bileşenleri değiştirin. İç elek karterle hizalanan tabandaki dik raylar tarafından desteklenir. Aşağıdaki resme bakın. Bileşenleri sırayla yerleştirin:



1. İç elek- pimlerle aynı hizada ve düz olduğundan emin olun.
2. Filtre kağıdını filtre tavası üzerine koyun.
3. Tutucu sekman ile beraber filtre kağıdını kutunun içine bastırın. Çentikler toplama tüpüne doğru gider. Filtre kağıdı üstüne filtre tozundan serpin.
4. Kırıntı tepsisini yerleştirin.
5. Erkek toplama tüpündeki O-contaların yerleştiğinden emin olun.

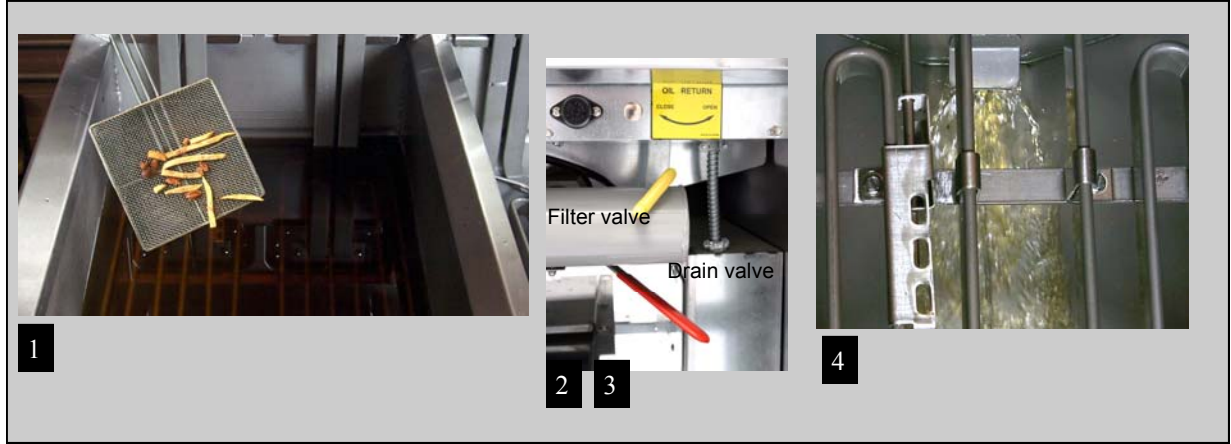
Filtre tavasını yerine iyice yerleştirin.



- 5 Erkek toplama tüpündeki O-contaların yerleştiğinden emin olun.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E4 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME



Filtreleme

Filtre tavaşının filtreleme için hazır olduğundan emin olun.

Fritözün çalışma sıcaklığında olduğundan emin olun ve kapatın ve aşağıdaki adımları takip edin:

1. Fritözdeki büyük kalıntıları sıyırın.
2. Boşaltım vanasını açın. Bir defada yalnızca bir kızartma kabını boşaltın.
3. Filtre pompasını çalıştırın. Boşaltma vanasını açık bırakın.
4. Yağ filtre kutusundan kızartma kabına akar ve boşaltma vanasını açın. Yağdaki yüzen kalıntıların temizlenmesi için yağın 5 dakika akmasına izin verin.
5. Boşaltma vanasını kapatın. Filtre pompasını çalışır durumda bırakın.
6. Filtre tavaşı boşaldıkça kızartma kabındaki yağ yükselir ve baloncuklar oluşturur. Geri dönüş hattındaki yağın temizlenmesi için 10-15 saniye baloncuk oluşmasına izin verin.
7. Filtre pompasını kapatın. Kızartma kabında en üst noktaya ulaşmak için gerekirse yağ ekleyin.
8. Kırıntı tepsisinden döküntüleri temizleyin. HER GÜN kızartma işlemlerinin sonunda parça tepsisi yanmaz konteynıra BOŞALTILMALIDIR.

Not: Sıcak yağ ile çalışırken her zaman yağa dayanıklı, yalıtılmış eldiven ve / veya koruyucu teçhizat kullanın.



- 6 Geri dönüş hattındaki yağın temizlenmesi için kızartma kabındaki geri dönüş yağında 10-15 saniye baloncuk oluşmasına izin verin.



- 8 Kırıntı tepsisinden döküntüleri temizleyin. Her gün çalışma bittiğinde tepsı yanmaz konteynıra boşaltılmalıdır.



DİKKAT

Yağ çalışma sıcaklığına 177°C erişmedikçe filtre ünitesini ASLA çalıştırmayın.



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.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E4 SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 4: DAHİLİ FİLTRELEME

Çubuk/Boşaltma Sisteminin Kullanımı

Daha büyük sistemler opsiyonel olarak bir boşaltma hortumuyla donatılabilir. Hortumu kullanmak için şu adımları takip edin.

Filtre pompası kapalı ve filtre tavaasında yağ var iken, hortumu fritözün önündeki kolay kesilen bağlantıya bağlayın. (Yukarıdaki resme bakın).

Hortumu fritöze veya sıcak yağa uygun bir boşaltma kabına tutun.

Fritözün önündeki düğmeyi çevirerek pompayı çalıştırın. Yağ hortumdan geçerek filtre tavaasından kızartma tavaasına veya boşaltma kabına akar. Hortumu kırıntı ve tortuları yıkamak için kullanırken boşaltma vanasını açık bırakın.



Boşaltma çubuk hortumunu fritözün önündeki kolay kesilen bağlantıya bağlayın.



Hortumu kızartma tavaasına tutarak ön taraftaki anahtar ile pompayı çalıştırın.

Kanal Yıkama Sistemini Kullanma

Üç bataryalı veya daha büyük sistemler opsiyonel olarak bir kanal yıkama sistemi ile gelebilir. Sitemi kullanmak için:

- 3 numaralı fritözün (filtreden en uzaktaki) 5 dakika filtrelenmesinden sonra, filtreleme işleminin durması için yağ dönüş vanasını kapatın. Kızartma kabını tekrar doldurmayın.
- Filtreleme işlemi yapılan fritözün boşaltma vanasını kapatın (kırmızı kol) . Diğer tüm vanaların (kırmızı ve sarı kollar) kapalı olduğundan emin olun.
- Yıkama vanasını açmak için mavi kolu çekin. Boşaltma kanalının artıklardan temizlenmesinden sonra (yaklaşık 2 dk), vanayı kapatmak için mavi kolu itin. Kızartma kabını tekrar doldurmak için yağ dönüş vanasını (sarı kol) açın.



UYARI

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

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 5: KULLANICI SORUN GİDERME

5.1 Giriş

Bu bölümde bu ekipmanın kullanılması esnasında karşılaşılabilecek bazı sorunları çözmenizi sağlayacak kolay referans bilgileri yer almaktadır. Aşağıdaki sorun giderme bilgileri bu cihazla ilgili sorunları doğru veya en azından kesin şekilde gidermenize yardımcı olmak üzere hazırlanmıştır. Bu bölümde bildirilen en yaygın sorunlara ilişkin çözümler yer almasına rağmen burada belirtilmeyen sorunlarla karşılaşabilirsiniz. Bu gibi durumlarda Frymaster Teknik Hizmet çalışanları sorununuzu belirleme ve çözmenizde ellerinden gelen çabayı gösterecektir.

Bir sorunun giderilmesi esnasında en basit çözümden başlayarak en karışık çözüme doğru ilerleyen bir süreç takip edin. En basit noktaları dahi atlamayın – herkes fişi prize takmayı veya bir vanayı tamamen kapamayı unutabilir. En önemlisi her zaman sorunun nedeni ile ilgili kesin bir fikir edinmeye çalışın. Sorunu gidermenin bir diğer amacı da bir daha gerçekleşmemesi için gerekeni yapmaktır. Denetleyici kötü bir bağlantı nedeniyle hata veriyorsa diğer bağlantıları da kontrol edin. Bir sigorta sürekli atıyorsa nedenini bulun. Her zaman küçük bir bileşen arızasının olası bir hataya veya daha önemli bir bileşenin veya tüm sistemin hatalı çalışmasına neden olabileceğini aklınızda bulundurun.

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

- Elektrik kablolarının takılı ve devre kesicilerin açık olduğundan emin olun:
- Kızartma kabı boşaltma vanalarının tamamen kapalı olduğunu kontrol edin.



TEHLİKE

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



TEHLİKE

Hizmet esnasında elektrik devre testleri haricinde cihazın fişten çıkarılması gerekmektedir. Bu testler esnasında çok dikkatli olunmalıdır.

Bu cihazın birden fazla elektrik kaynağı bağlantı noktası bulunabilir. Hizmetten önce tüm güç kablolarını çıkarın.

Elektrik bileşenlerinin teftiş, test veya onarımı yalnızca yetkili servis acentesi tarafından gerçekleştirilmelidir.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER
BÖLÜM 5: KULLANICI SORUN GİDERME

5.2 Sorun Giderme

5.2.1 Kontrol ve Isıtma Problemleri

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Denetleyici etkinleşmiyor.	A. Güç kablosu takılmamış veya devre kesici indirilmiş.	A. Güç kablosunu takın ve devre kesicinin açık olduğundan emin olun
	B. Denetleyici çalışmıyor.	B. FYS'i arayın.
	C. Güç kaynağı bileşeni veya arayüz kartı çalışmıyor.	C. FYS'i arayın.
Fritöz ısınmıyor.	A. Boşaltma vanası açık.	A. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
	B. Denetleyici çalışmıyor.	B. FYS'i arayın.
	C. Bir veya daha fazla bileşen çalışmıyor.	C. FYS'i arayın.
Fritöz ilk açılışında sürekli açılıp kapanıyor..	Fritöz erime döngüsü modundadır.	Bilgisayar denetleyicilerine sahip fritözler için bu normaldir. Erime döngüsünü iptal etmek için Fritözle birlikte verilen denetleyici kılavuzuna bakın. Katı Hal (Analog) denetleyicilere sahip bilgisayarlarda erime döngüsü sıcaklık düğmesinin sağ tarafında yer alan düğme kullanılarak elle iptal edilir. <i>Katı yağ kullanmıyorsanız</i> , erime döngüsü özelliğini basmalı anahtarla kapatın.
Fritöz filtreleme sonrası ısınmıyor.	Boşaltma vanası açık.	Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
Fritöz, yüksek limit uyarısı sıcaklık göstergesi ON (Açık) uyarısı ile birlikte yanana kadar ısınmıyor.	Sıcaklık probu veya denetleyici arızalı.	FYS'i arayın.
Sıcaklık göstergesi ON (AÇIK) uyarısı olmadan Fritöz üst sınıra kadar ısınmıyor..	İletken veya denetleyici arızalı.	FYS'i arayın.
Sıcaklık göstergesi ON (Açık) konumdayken ısınmayı kesiyor.	Yüksek limit termostat iletkeni arızalı.	FYS'i arayın.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER
BÖLÜM 5: KULLANICI SORUN GİDERME

5.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Ekran yanlış sıcaklık ölçeğini gösteriyor (Fahrenheit veya Santigrat).).	Yanlış görüntüleme seçeneği programlanmış.	Ekranın değiştirilmesi ile ilgili talimatlar için fritözle birlikte verilen denetleyici kılavuzuna bakın.
CM III.5 veya Dijital Denetleyici HELP (YARDIM) görüntüler. CM4-S, K3000 ve KFC-1 Ekranı (BOŞALTMAYI A) / N	Boşaltma vanası açık veya gevşek devrelerle ilgili sorun var.	Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. Eğer bu sorunu çözmezse FYS'i arayın.
Ekran Hı görüntülenir.	Fritöz sıcaklığı ayar noktasının 12°C üzerinde.	Ayar noktası yapay olarak düşük ayarlanmış veya sıcaklık kontrol devrelerinde bir sorun var. Ayar noktasının ayarlarını kontrol edin. Ayarlar doğruysa, fritözü kapatın ve FYS'yi arayın.
CM III.5 veya Dijital Denetleyici HOT (SICAK) görüntüler. CM4-S, K3000 ve KFC-1 HI-TEMP (YÜKSEK SICAKLIK) veya HI-TEMP PROBE FAILURE.(Yüksek Sıcaklık Prob arızası) görüntüler.	Kızartma kabı sıcaklığı 210°C veya CE ülkelerinde 202°C üzerindedir.	Bu yüksek limit termostatu dahil, sıcaklık kontrol devrelerindeki bir arızanın göstergesidir. Derhal fritözü kapatın ve FYS'yi arayın.
Denetleyicide LO veya LOW TEMP (DÜŞÜK SICAKLIK) görüntülenir.	Fritöz tenceresi sıcaklığı, ayar noktasının en az 12°C altındadır.	Bu ekranın belirmesi fritöz açıldığında normaldir ve kızartma kabına çok miktarda dondurulmuş ürün eklendiğinde bir süre belirebilir. Ekran hiç kaybolmazsa fritözün ısınmadığı anlamına gelir. Fritözü kapatın ve FYS'yi arayın.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER
BÖLÜM 5: KULLANICI SORUN GİDERME

5.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları (devam)

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
CM4-S, K3000 ve KFC-1 LOW (DÜŞÜK DÜZEY) görüntüler.	Fritöz sıcaklığı 124°C 'nin altında.	Fritöz ilk defa açıldığında bu ekran normaldir. Ekran hiç kaybolmazsa fritözün ısınmadığı anlamına gelir ve arızalı olabilir. Fritözü kapatın ve FYS'yi arayın.
CM4-S, K3000 ve KFC-1 IGNITION FAILURE (ATEŞLEME HATASI). görüntüler.	Fritöz ateşleme modülü arızalı. Fritöz ateşlemez veya Isıtmaz.	Fritözü kapatın ve FYS'yi arayın.
CM III.5 veya Dijital Denetleyici Probe görüntüler. CM4-S, K3000 ve KFC-1 ekranı PROBE FAILURE (PROB ARIZASI) gösterir.	Prob dahil sıcaklık ölçüm devrelerinde sorun var.	Fritözü kapatın ve FYS'yi arayın.
CM III.5 Kızartma kabı sıcaklığı sürekli olarak görüntüleniyor..	Bilgisayar sürekli sıcaklığı göstermek üzere programlanmıştır.	Ekran seçeneklerini değiştirmek için ayrıca verilen <i>Frymaster Fritöz Denetleyicileri Kullanıcı Kılavuzuna</i> bakın.

5.2.3 Sepet Kaldırma Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Sepet kaldırma hareketi sesli,sarsıntılı ve düzensiz.	Sepet kaldırma çubuğu yağsız kalmış.	Çubuk kaldırma mili ve yataklarına Lubriplate veya benzer hafif beyaz gres sürün.

5.2.4 Dahili Filtreleme Problemleri

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Filtre pompası çalışmıyor.	A. Güç kablosu takılmamış veya devre kesici indirilmiş.	A. Güç kablosunun takılı olduğunu, devre kesicinin indirilmemiş olduğundan emin olun.
	B. Pompa motoru aşırı ısınmış ve termal aşırı yük düğmesinin atmasına neden olmuş.	B. Motorun en az 45 dakika soğumasını bekleyin ve Pompa Sıfırlama Düğmesine basın.
	C. Filtre pompasında tıkanma. Test: Boşaltım vanasını kapatın ve filtre kabını fritözden çıkarın. Pompayı etkinleştirin. Pompa motoru kısa bir süre çalıştıktan sonra duruyorsa bunun nedeni pompanın tıkanması olabilir.	C. Pompa tıkanıklığının nedeni yanlış boyutta veya yanlış yerleştirilmiş filtre kağıdı ve kırıntı izgarasının kullanılmaması nedeniyle pompanın içinde tortu oluşmasıdır. FYS'i arayın. Not: Yanlış boyutta sahip veya yanlış takılmış filtre kağıtları ve/veya kırıntı eleğinin kullanılmaması nedeniyle ortaya çıkan tıkanmalar garanti kapsamında değildir.

YÜKSEK ÜRETİM RE (HPRE) E⁴ SERİSİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

BÖLÜM 5: KULLANICI SORUN GİDERME

5.3 Tavsiye edilen Yedek Parçalar

HPRE E⁴ Serisi Elektrikli Fritözler için tavsiye edilen yedek parça listesi aşağıda verilmiştir.

PARÇALAR: Gerekli parçaları belirleyin ve aşağıdaki listeden sipariş verin.	
Parça Numarası	Açıklama
807-4656	Parça- 208V 8,5 kW
807-4714	Parça- 480V 10,25 kW
807-4711	Parça- 240V 8,5 kW
807-4687	Parça- 208V 10,25 kW
807-4713	Parça- 240V 8,5 kW (220V 7 kW İÇİN KULLANIN)
807-5184	Parça- 230V 8,5 kW
807-4707	Prob, Sıcaklık 1721RE
826-2456	Yüksek Limit Kiti- 435°F (224°C)- CE Belgesiz Tüm Üniteler
826-2455	Yüksek Limit - 415°F (213°C)- 17 kW- Sadece CE Belgeli Üniteler
826-2457	Yüksek Limit - 405°F (207°C)- 21kW- Sadece CE Belgeli Üniteler
807-2191	Transformatör, 208-240V, 50/60Hz –12V 20VA
807-2180	Transformatör, 208-240V, 50/60Hz -24V 20VA
807-2284	Kontaktör, Mekanik- 240VAC 50-Amp (17 kW Üniteler)
807-2283	Kontaktör, Mekanik- 240VAC 63-Amp (21 kW Üniteler)
810-1202	Kontaktör, Kilitleme- 40-Amp, 3-Kutuplu
826-2256	Arayüz panel kiti, Standart
826-2262	Arayüz panel kiti, HIZLI denetleyicilerle birlikte kullanmak için



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

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Parçalar) 1-318-219-7140

FAKS (Teknik Destek)
1-318-219-7135

AMERİKA'DA BASILMIŞTIR

SERVİS ACİL ARAMA
TEL 1-800-551-8633

8197229
08/2013

Turkish / Türk