

KSCF18G Cool Zone Serisi
Gazlı Fritözler
Kurulum, Çalıştırma, Servis, ve Parçalar Kitapçığı



Bu elkitabının tüm bölümlerini okuyun ve ileride kullanmak üzere saklayın.

**PARÇA
LİSTESİ
DAHİLDİR**



Frymaster

CE BELGESİZ



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

24 saat Servis Hattı 1-800-551-8633

10/2011



Turkish / Türk

www.frymaster.com

UYARI

Bu cihaz yalnızca profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve yalnızca kalifiye personel tarafından çalıştırılmalıdır. Kurulum, bakım ve onarım işlemleri bir Frymaster ve 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

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

UYARI

Bu 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. Yalnızca kalifiye personel bu cihazı ilk yapılandırmadan gazlı kullanıma çevirebilir. Kalifiye personel tanımını için bu kılavuzun 1. Bölümüne bakın.

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

Her gün kızartma işlemlerinin sonunda filtre sistemine sahip fritözlerdeki parça tepsiyi 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? Acil Servis Yardım Hattı 1-800-551-8633'ü arayın.

⚠ UYARI

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

ÖNEMLİ

Cihazın güvenli ve yeterli şekilde çalışması onun düzgün şekilde kurulmasına bağlıdır. Kurulum yerel yasalara uygun **OLMALIDIR**, veya, yerel yasa bulunmadığı takdirde, Avrupa Topluluğu (CE) standartlarına uygun olmalıdır.

KSCF18G Cool Zone Gazlı Fritözler

KURULUM VE KULLANMA KILAVUZU

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
1. GİRİŞ.....	1-1
2. ÖNEMLİ BİLGİLER.....	2-1
3. KURULUM TALİMATLARI.....	3-1
4. GÜNLÜK ÇALIŞTIRMA.....	4-1
5. FİLTRELEME.....	5-1
6. KORUYUCU BAKIM.....	6-1
7. SORUN GİDERME.....	7-1
8. PARÇA LİSTESİ İKİLİ VE ÜÇLÜ ÜNİTELER (218/318).....	8-1
9. PARÇA LİSTESİ TEKLİ UNİTELER (118).....	9-1

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.1 Uygulanabilirlik ve Geçerlilik

KSCF18G Cool Zone Serisi Gazlı Model ailesi aşağıdaki AB ülkelerinde satışı ve kurulumu Avrupa Birliği tarafından (AB) onaylanmıştır. AT, BE, KE, KD, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT ve SE.

Bu kılavuz Avrupa Birliğindekiler dahil olmak üzere İngilizce'nin konuşulduğu ülkelerde satılan tüm KSCF18G gaz üniteleri 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 Satın Alma Sonrası

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

Yetkili Bakım
Teknisyeni / FYS

Adres

Telefon/Faks

Model Numarası

Seri Numarası

Gaz Tipi

1.3 Parça Siparişleri

Müşteriler parçaları doğrudan yerel fabrikadan yetki verilmiş olan servislere(FYS). sipariş edebilirler. Şayet FYS telefon numaranız yukarıdaki listede yok ise, Frymaster Servisinin Ücretsiz telefon numarasını 1-800-551-8633 arayınız. Frymaster Fabrika Yetkili Servislerinin bir listesi (FYS), Frymaster web sitesinde www.frymaster.com bulunur

Siparişinizin işlemlerini hızlandırmak için, model numarasını, seri numarasını, gaz cinsini, ihtiyaç duyulan parçanın adını, sıra numarasını (biliniyorsa) ve ihtiyaç duyulan miktarını belirtiniz.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.4 Servis Bilgisi

Size en yakın olan fabrikadan yetki verilmiş olan (FYS)adresini öğrenmek için Frymaster Servisinin Ücretsiz telefon hattını 1-800-551-8633 arayınız. Size daha etkin bir şekilde yardımcı olmak için, bakım teknisyenine her zaman ürünün model ve seri numaraları ile gaz cinsi belirterek problemin yapısını açıklayınız.

1.5 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 taktirde radyo iletişimlerine zarar veren parazitlere neden olabilir. Ekipmanın hane içerisinde kullanılması sonucunda kullanıcının masraflarını karşılamak üzere düzeltilmesi gerekebilecek zararlı parazitlere yol açabilir.

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

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

Kullanıcı aşağıda Federal İletişim Komisyonu tarafından hazırlanan kitapçığı kullanışlı bulabilir: "Radyo-TV Parazit Sorunları Nasıl Belirlenir ve Çözülür?" Bu kitapçık Washington, DC 20402 adresindeki ABD Hükümeti Baskı Ofisinden 004-000-00345-4 Stok Numarası verilerek temin edilebilir.

1.6 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.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.6 Güvenlik Bilgisi (devam)



TEHLİKE

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

1.7 Servis Personeli

- A. Kalifiye ve/veya Yetkili Kullanım Personeli:** 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:** Kalifiye/yetkili personel bu kılavuzdaki bilgileri dikkatli bir şekilde okuyan ve ekipmanın fonksiyonlarını tamamen anlayan veya bu kılavuzda anlatılan ekipmanı daha önce kullanma deneyimine sahip olan kişilerdir.

Kalifiye Servis Personeli: Kalifiye servis personeli Frymaster ekipmanına aşına olan ve Frymaster, tarafından bu tarz bir ekipmana servis yapma yetkisi olan 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 kullanılması ekipmanınızı kapsayan Frymaster garantisini geçersiz kılar.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: ÖNEMLİ BİLGİLER

2.1 Ekipmanı Alma ve Paketinden Çıkarma

- A. Kutunun dikey olduğunu kontrol edin. *Çekiçle dövmeksizin* dışarıya kaldırma hareketiyle kartonu çıkarın. Fritözün paketini dikkatli bir şekilde açın ve tüm aksesuarları kartondan çıkarın. Bunları atmayın veya kaybetmeyin, çünkü bunlara ihtiyaç duyacaksınız.
- B. Paketi açtıktan sonra, ekipmanı derhal inceleyerek görünür sevkiyat hasarı olup olmadığını kontrol edin. Hasar varsa, kargo firmasıyla iletişime geçerek gerekli navlun alacağını talep edin. Fabrikayla iletişime geçmeyin. Sevkiyat hasarı sorumluluğu, kargo firması ile bayi arasındadır.

Ekipmanınız hasar görmüş bir şekilde gelmişse:

1. Hasarın boyutuna bakmaksızın derhal hasar tazminatı talep edin.
2. Görünür kayıp veya hasar: Bunun irsaliyede not edildiğinden ve teslimatı yapan kişi tarafından imzalandığından emin olun.
3. Gizli kayıp veya hasar: Ekipman ambalajından çıkarılana kadar hasar görülmemişse, nakliye şirketini veya kargo firmasını derhal bilgilendirin ve gizli hasar tazminat talebinde bulunun. Bu işlemin, teslimat tarihinden itibaren on beş (15) gün içerisinde yapılması gerekir. Kontrol için kabı saklayın.

NOT: Frymaster taşıma esnasında oluşan hasar veya kayıplardan sorumlu değildir.

- C. **Yerleşik filtrelemeye sahip kızartma sistemleri:** Filtre destek kolunu çıkarın ve kabinden filtre tepsisini çıkarın.
- D. Tüm plastik tabakasını fritöz yanlarından, ön kısımdan ve kapağından çıkarın. İlk fritöz çalışmasından önce bu işlem yapılmadığında, daha sonra çıkarılması çok zor olur.

2.2 Genel

Fritözün teslimatı sonraki görülebilir veya gizli hasar olup olmadığını kontrol edin. (*bkz. Ekipmanı Alma ve Paketinden Çıkarma, Bölüm 2.1.*)

Frymaster KSCF18G Cool Zone Serisi Fritözleri enerji tasarruflu, gazla çalışan ünitelerdir; bunların tasarımı International Approval Services (AGA/CGA), Gaz de France ve NSF International tarafından onaylanmıştır ve ayrıca temel performans ile uygulama özelliklerine göre imal edilmiştir.

Tüm üniteler, fritöz tenceresi içerisine paketlenmiş aksesuarlar ile birlikte eksiksiz olarak sevk edilmiştir. Tüm üniteler, sevkiyat öncesinde fabrikada ayarlanmış, test edilmiş ve incelenmiştir. Tüm modellerin boyut, ağırlık ve enerji giriş değerleri bu kılavuzda yer almaktadır.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 2: ÖNEMLİ BİLGİLER

2.3 Çalışma Prensibi

Gelen gaz delikten geçer ve doğru yanma için gerekli oranı oluşturmak için havayla karışır. Karışım, pilot ışığıyla ısı borusu ön ucundan ateşlenir. Dahili difüzörler brülör borusu boyunca geçtikçe alevi yavaşlatır. Bu daha yavaş ve daha türbülanslı alev, borunun duvarlarına daha fazla ısı transferi sunar ve böylece yağı daha verimli bir şekilde ısıtır.

2.4 Kategori Plakası

Bu parça ön kapak panelinin iç kısmına takılmıştır. Verilen bilgiler fritöz model ve seri numarasını, brülörlerin BTU/sa (kW/sa) girişlerini, W.C. inç olarak çıkış gaz basıncını (mbar) ve ünitenin doğal gaz (G20/25) veya propan (G31) gaz delikleri olup olmadığını belirtir.

2.5 Kurulum Öncesi

TEHLİKE

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

A. **Genel:** Sadece lisanslı personel gazla çalışan ekipmanı kurabilir.

1. Emniyet ve daha sonra yapılacak servis işlemleri kolaylığı açısından fritözden önce manüel gaz kapatma vanasının takılması gerekir.
2. Frymaster KSCF18G gazlı fritözler CE uyumlu olmayan kurulumlar için (ABD/Kanada/Meksika) 120 voltluk (AC) 60 döngülü elektrik servisi ve CE/Uluslararası kurulumlar için 230 voltluk (AC) 50 döngülü elektrik servisi gerektirir. Fritözler, güç kaynağına doğrudan bağlantı için 16-3 SJT topraklı esnek güç kablosu ile donatılmıştır. Her ünitenin amper çekimi üniteyle birlikte verilen aksesuarlara bağlıdır. Fritöz sistemiyle birlikte paketlenen ayrıntılı talimatlara bakın.

TEHLİKE

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

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 2: ÖNEMLİ BİLGİLER

2.5 Kurulum Öncesi (devam)

 **TEHLİKE**

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

- B. **Açıklıklar:** Fritöz alanında yanıcı madde olmamalıdır. Ünite, aşağıdaki kurulumlar için tasarım açısından onaylanmıştır:
1. Sadece ticari kurulumlar için; ev kullanımı için **değil**.
 2. Fabrikadan verilen 15 cm'lik ayarlanabilir ayaklar veya 13 cm'lik tekerlekler ile donatılmış yanmaz zemin;
 3. Minimum 15 cm'lik yan ve 15 cm'lik arka açıklığa sahip ve fabrikada tedarik edilen 15 cm'lik ayarlanabilir ayaklar veya 13 cm'lik tekerleklerle donatılmış yanma sistemi.

C. Kurulum Standartları

<p>1. ABD'deki kurulumlar şuna uygun olmalıdır:</p> <p>Amerikan Ulusal Standart Enstitüsü ANSI Z83.11</p> <p>Amerika Gaz Derneği 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131</p> <p>Ulusal Elektrik Yasası ANSI/NFPA No:70 Amerikan Ulusal Standart Enstitüsü 1430 Broadway New York, NY 10018</p> <p>NFPA Standartları No: 96 ve 211</p> <p>National Fire Protection Association (Ulusal Yangın Koruma Derneği) 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110</p>	<p>2. Kanada'daki kurulumlar şuna uygun olmalıdır:</p> <p>CAN 1-B149 Kurulum Kuralları Canadian Gas Association (Kanada Gaz Derneği) 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3</p> <p>Kanada Elektrik Yasası c22.1, bölüm 1 Kanada Standartlar Derneği 178 Rexdale Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3</p> <p>3. Avustralya'daki kurulumlar şuna uygun olmalıdır:</p> <p>AS5601/AG601 Kurulum Yasaları Standards Australia International 25 Raglan Street South Melbourne, VIC 3205</p>
---	--

4. **CE/İHRACAT STANDARTLARI:** Fritöz kurulumu yerel kanunlara, yerel kanunların olmaması halinde, ilgili ulusal veya Avrupa Topluluğu (CE) standartlarına uygun olmalıdır.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 2: ÖNEMLİ BİLGİLER

2.6 Hava Temini ve Havalandırma



TEHLİKE

Bu bölümdeki her adımı gözden geçirmeden önce, cihazı gaz kaynağına bağlamayın.

A. Yanma ve havalandırma hava akışı tıkanmasını önlemek, servis ve bakım işlemlerini kolaylaştırmak amacıyla fritözün etrafındaki alanı temiz tutun. Her zaman aşağıdaki hususlara uyun:

1. Bu fritözü boşaltma kanalına bağlamayın.
2. Fritöz sistemine yeterli hava akışı gelmesini sağlamak için, kurulum ve ayarlama prosedürlerini uygulayın.
3. Ağır hizmet için uygun, ticari fritöz yanma atıkları bina dışına atılmalıdır. Yağlı derin fritöz, enerji verilen davlumbazı altına kurulmalı veya aspiratör ünite üzerindeki duvarda yer almalıdır. Egzoz gaz sıcaklığı yaklaşık 427-538°C'dir. Kurulum sırasında hava hareketini kontrol edin. Davlumbaz veya tüm havalandırma sistemindeki aspiratörler odada küçük miktarda hava akımları üretebilir ve düzensiz veya bozuk fritöz çalışmasına sebep olabilir.
4. Fritöz duman borusu çıkışı doğrudan davlumbazın hava toplama kutusuna yerleştirmeyin, bu durum fritözün gaz yakma işlemini etkiler.
5. Fritöz kabininin iç kısmını depolama veya malzemeleri fritöz üzerine veya arkasına depolama amacıyla **hiçbir şekilde** kullanmayın. Tahliye sıcaklıkları 427°C değerini geçebilir ve fritöz içinde veya yakınında saklanan malzemelere hasar verebilir.
6. Fritözün duman borusu çıkışı ile filtre haznesinin alt kenarı arasında yeterli mesafe bırakılmalıdır. NFPA Standart No. 96'ya göre, duman borusu ve davlumbaz filtresi alt kenarı arasında minimum 45 cm'lik mesafe bırakılmalıdır.
7. Filtre ve damlama oluşu endüstriyel davlumbazın bir parçası olmalıdır, bununla birlikte davlumbazı monte etmeden önce yerel yönetmelikleri inceleyin. Boru sistemi, davlumbaz ve filtre haznesi düzenli aralıklarla temizlenmeli ve gres yağı içermemelidir.

2.7 Yüksek Rakımlarda Kurulan Ekipmanlar

- A. Fritöz enerji giriş değeri [BTU/sa (kW/sa)] 610 m yüksekliğine kadardır. 610 m değerini aşan yükseltiler için, deniz seviyesine göre her ek 305 m için değer %4 azaltılmalıdır.
- B. Yükseltinin müşterinin siparişi anında bilinmesi halinde, doğru delikler fabrikada kurulur.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 2: ÖNEMLİ BİLGİLER

2.8 Birim Dönüşümleri

Basınç:

1 mbar = 10,2 mm su sütunu (mm W.C.) = 0,4 Inc W.C. (su sütunu)

20 mbar = 204 mm W.C. (su sütunu) = 8 Inc W.C. (su sütunu)

1 inc W.C. (su sütunu) = 25,4 mm W.C. (su sütunu) = 2,5 mbar

Isı Girişi:

1 kW = 3410 BTU/sa

100 BTU/hr = 0,0293 kW

Sıcaklık:

0° Celsius = 32° Fahrenheit

Sıcaklık - Celsius = (Sıcaklık - Fahrenheit (F) – 32) x 0,555

100° Celsius = (212° Fahrenheit – 32) x 0,555

2.9 Fritözün Sabitlemesi

TEHLİKE

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

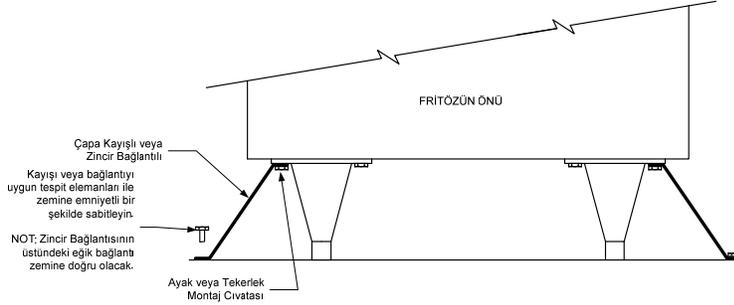
1. Fritöz kızartma konumuna yerleştirildikten sonra fritözün üstüne bir su terazisi koyarak ünitenin yanlardan ve ön ve arkadan düz durduğunu kontrol edin.
 - Ayaklı fritözleri düz seviyeye getirmek için ayakların altındaki vidalar açılabilir. Ayaklar da fritözün/fritözlerin kızartma konumunda uygun yüksekliğe ulaşması için ayarlanabilir.
 - Tekerlekli fritözlerde dahili seviyeleme araçları bulunmamaktadır. Fritözlerin bulunduğu zemin düz olmalıdır.
2. Fritöz nihai konumunda düz seviyeye getirildiğinde hareketi önlemek için üniteyle birlikte verilen tutucuları takın bu şekilde ünite elektrik kabloları / bağlantılarını veya gaz besleme hattını gergin hale getirmez. Tutucuları verilen talimatlara göre takın (sonraki sayfadaki şekle bakın). Servis veya diğer nedenlerden ötürü çıkarılan tutucuların fritöz kullanılmadan önce tekrar takılması gerekir.

TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte bir kısıtlama kiti verilmektedir. Fritözle birlikte size kısıtlama kiti verilmediyse, 826-0900 numaralı parçanın size verilmediğini bildirmek üzere yerel Frymaster Fabrika Yetkili Servis Merkezi ile bağlantıya geçin.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 2: ÖNEMLİ BİLGİLER

2.9 Fritözün Sabitlenmesi (devam)



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.

⚠ TEHLİKE

Sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara neden olabilir. Temas etmekten kaçınınız. 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.

⚠ TEHLİKE

Apron boşaltma panelini tek bit üniteye monte etmeyin. Cihazın dengesi bozulabilir, devrilebilir ve yaralanmalara yol açabilir. Yanıcı maddeler cihazın çevresinden her zaman uzak tutulmalıdır.

3.1 Fritözün Kurulumu

Sadece kalifiye, lisanslı ve yetkili kurulum veya servis personeli (Bölüm 1.7'de tarif edildiği şekilde) aşağıdaki işlemleri gerçekleştirebilir:

1. Frymaster ekipmanlarının kurulumu ve servisi;
2. Bu cihazın bir gaz türünden diğerine dönüşümü.

Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli bu ekipmanı kurmak veya farklı bir gaz türüne çevirmek için kullanmak Frymaster garantisini geçersiz hale getirir ve ekipmanın hasar görmesine veya personelin yaralanmasına yol açabilir.

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

- A. **İlk Kurulum:** Ayaklarla kurulması halinde, konumu ayarlamak amacıyla üniteyi kenarlarından itmeyin. Palet veya kriko kullanarak hafifçe kaldırın ve kurulması gereken yere yerleştirin.
- B. **Fritözü Taşıma:** Ayaklı fritözlerin yeri değiştirilecekse, hareket ettirmeden önce her ayak üzerindeki ağırlığı kaldırın.

NOT: Taşıma sırasında ayaklardan biri zarar gördüğünde onarım veya değiştirme için hemen servis acentenizi arayın.



TEHLİKE

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

3.2 Ayak ve Tekerlek Kurulumu



TEHLİKE

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

A. Genel Bilgi

1. Ayaklar veya sabit arka tekerlekler uzun taşıma için güvenli olmadığından, bunları kullanım alanının yakınlıklarına kurun. Bu ünite eğik bir şekilde monte edilemez; ayaklar ile sabit tekerleklerle donatılması gerekir.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.2 Ayak ve Tekerlek Kurulumu (devam)

2. Fritözü yerleştirirken, ayakların ve iç montaj donanımının gereksiz yere zorlanmasını önlemek amacıyla yavaş bir şekilde montaj yerine indirin. Eğer mümkünse, fritözü kaldırmak ve yerleştirmek için palet veya kriko kullanın. Fritözün eğilmesi ayaklara zarar verebilir.
3. Sabit tekerlekler, sadece fritöz arka kanal düzeneğine kurulmalıdır.

B. Kurulum

1. Üniteyi paletten çıkarın.
2. Üniteyi dikkatli bir şekilde forklift, transpalet veya diğer sağlam araçlarla kaldırın.
3. Her altıgen başlı vida üzerine bir kilit pulu yerleştirin.
4. Altıgen başlı vidaları [1/4-20 yivli 19 mm uzunluğunda] kilit pulları ile ayak montaj plakalarının civata delikleri boyunca takın ve ön kanala monte edin. Aynı prosedürü uygulayarak sabit tekerlekleri arka kanala takın. Altıgen başlı vidaların takıldığında tutulmalarını sağlamak için, kontra somunlar taban montaj plakasının üst kısmına takılmıştır.
5. Cıvataları minimum 50 in-lbf (5,65 joule) torca sıkın.
6. Ayaklar ve arka sabit tekerlekler takıldıktan sonra, fritözü kullanmadan önce düz olmasını sağlamak amacıyla Adım 3.3 *Fritözü Düz Hale Getirme* adımıyla devam edin.



UYARI

Tekerleklerin güçlendirilmesi için, ünite oda sıcaklığında olmalı ve tekerlekleri takmadan önce yağlar tahliye edilmelidir.

3.3 Fritözü Düz Hale Getirme

- A. Fritözün üst kısmı boyunca bir su terazisi yerleştirin ve üniteyi önden arkaya doğru düzleyin. Fritözün soldan sağa düz olmaması durumunda, bir platform veya diğer yüzey ayarlama işlemleri gereklidir; tekerlek/ayak kombinasyonları ile donatılmış fritözde soldan sağa seviye ayarlama işlevi yoktur (Fritözün ancak ayaklarla donatılması halinde, soldan sağa seviye ayarlaması yapılabilir. Fritözün sadece tekerleklerle donatılması halinde, fritöz üzerinde herhangi bir seviye ayarı yapılamaz.). Fritöz düz değilse, ünite verimli bir şekilde çalışmayabilir, yağ filtreleme için gerektiği gibi tahliye olmayabilir ve çoklu fritöz grubunda diğer ünitelerle eşleşmeyebilir.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.3 Fritözü Düz Hale Getirme (devamı)

• Ayaklar (Sadece)

1. Ayak yüksekliğini, ayağın altındaki altıgen topuzu döndürerek ayarlayabilir veya 27 mm açık uçlu anahtar ile düzenleyebilirsiniz.
2. Altıgen topuz, sadece küçük ayak yüksekliği ayarlaması içindir. 25 mm fazla ayarlamayın.
3. Üniteyi düzleştirirken, altıgen topuz ayağını gerekli yüksekliğe döndürürken ayağın bükülmesini veya dönmesini önlemek amacıyla ayak gövdesinin sağlam tutulması gerekir.

• Sabit Tekerlekler (Sadece)

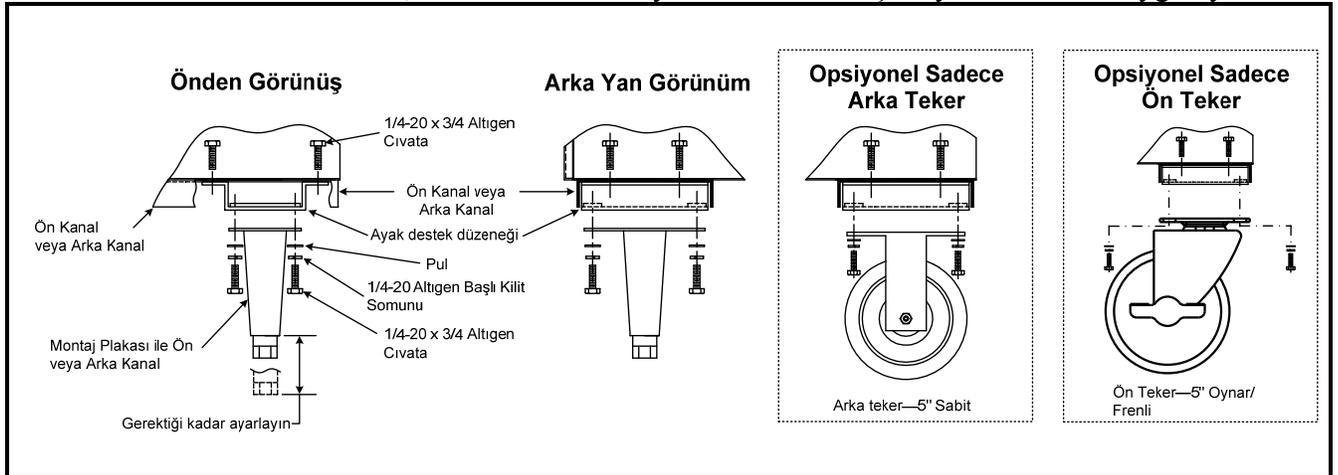
1. Sabit tekerlekleri, sadece fritöz arka kanalına kurun. Ayaklar, ön kanal üzerinde kurulmalıdır.
2. Sabit tekerlekler için, herhangi bir düzey ayarı yoktur.

B. Zemin düz değilse veya belli bir eğimi varsa, fritözü daha düz bir platforma yerleştirin.

C. Fritöz taşındığında, 3.3, A-C Adımlarında verilen talimatları uygulayarak fritözü tekrar düzleştirin.

D. Opsiyonel Döner Tekerleği Kurma

1. Kilitlenmeyen tekerlekleri sadece ünitenin arka kısmına kurun.
2. Kilitlemeli tekerlekler ünitenin ön kısmına kurulmalıdır. Kilitlemeli tekerlekler fritözün güvenli çalışma için "kilitlenmesine" olanak verir.
3. Yukarıda adım 3.2, B1-B5'te verilen ayak kurulumları için aynı talimatları uygulayın.



Ayak ve Tekerlek (Opsiyonel) Montaj Kurulumu

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.3 Fritözü Düz Hale Getirme (devamı)

ANSI Z83.11/11a-(Son Sürüm) standardına göre sıcak sıvıların sıçramasını önlemek amacıyla fritöz kurulduğunda devrilmesini önlemek üzere fritözün sabitlenmesi gerekir. Sabitleme yöntemi olarak kurulum sırasında cihaz gruplarının bağlanması veya fritözün bir girintiye kurulması veya yeterli düzeyde bağlantıyla (zincir, kayış, vb.) ayrılması sıralanabilir. Bu amaç için fritöz arka panelinde braket vardır.

NOT: Kurulum tamamlandıktan sonra incelenerek bu talimatların yerine getirildiğinden emin olunmalıdır. Tesis içi denetçi ve/veya operatörün, cihazın bağlantılarla sabitleneceği konusunda bilgilendirilmesi gerekir. Bağlantıların (altını veya arkasını temizlemek, yerini değiştirmek amacıyla) fritözü taşımak için çıkarılması halinde, fritözün daha önce kurulan yerine getirildiğinden emin olun.

Fritöz bağlantıları hakkında bilgi almak için, **Bölüm 2.9'**a bakın.

3.4 Gaz Bağlantıları

KSCF18G Cool Zone Serisi gazlı fritözler aşağıda belirtilen ülkeler ve gaz kategorileri için CE işaretleri almıştır:

Ülkeler	Besleme Basıncı ve Gazı (mbar)	Cihaz Kategorileri	Ülkeler	Besleme Basıncı ve Gazı (mbar)	Cihaz Kategorileri
BE Belçika	G20 20/25 G31 37	I2E (R) B I3P	GR Yunanistan	G20 20 G31 37 ve 50	I12H3P
DE Almanya	G20 20 G31 50	I2E I3P	IR İrlanda	G20 20 G31 37	I12H3P
DK Danimarka	G20 20	I2H	IT İtalya	G20 20	I2H
ES İspanya	G20 20 G31 37 ve 50	I12H3P	LU Lüksemburg	G20/G25 20/25 G31 50	I12E3P
FR Fransa	G20/G25 20/25 G31 37 ve 50	I12ESI3P	NL Hollanda	G25 25 G31 50	I12L3P
GB İngiltere	G20 20 G31 37	I12H3P	PT Portekiz	G20 20 G31 37	I12H3P

Gaz besleme (servis) hattı, fritöz giriş hattı ile aynı boyda veya daha büyük olmalıdır. KSCF18G gazlı fritözler 22 mm erkek giriş ile donatılmıştır. Gaz besleme hattı, gaz kaynağına bağlı tüm gazla çalışan ekipmanları besleyecek boyutta olmalıdır. Minimum besleme hattı gereksinimleri için, yerel gaz şirketlerine/tedarikçilerine veya yerel yüklenicinize danışın.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

Besleme Hattı Teknik Özellikleri

Gaz besleme hattı, ana gaz kaynağına bağlı toplam fritöz sayısına bağlı olarak aşağıdaki çizelgeye göre boyutlandırılmalıdır.

Gaz Tipleri	Önerilen Gaz Besleme Hattı Boyutları		
	Fritözlerin Numarası		
	1	2 - 3	4 veya fazla*
Doğal Gaz	22 mm	28 mm	35 mm
Propan Gazı	15 mm	22 mm	28 mm

* 6 metre'yi aşan dörtten fazla fritöz içeren sistemlerde, 35 mm sabit gaz bağlantısı olması gerekir.

TEHLİKE

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

Kaçığı kontrol etmek için asla kibrit, mum veya herhangi bir ateş kaynağı kullanmayın. Gaz kokusu duyduğunuzda ana kesme vanasından cihaza giden gazı derhal kesin ve yerel gaz şirketiniz veya yetkili servis ile irtibata geçin.

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.

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.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

Sabit Bağlantılar

Tesisatçı tarafından verilen emme borularını görsel olarak kontrol edin ve servis hattına takmadan önce metal partiküllerini veya diğer yabancı maddeleri yivlerden temizleyin. Emme borularından yabancı maddeler temizlenemezse, gaz basıncı uygulandığında delikler tıkanacaktır. Gaz boru tesisatında geçirme malzemesi kullanıldığında, sadece az miktarda ve erkek parçalar üzerinde kullanın. LP gazlarının kimyasal tepkimelerinden etkilenmeyen bir boru somun macunu kullanın. İlk iki boru dışına geçirme malzemesi UYGULAMAYIN. Bu şekilde yaptığınızda, brülör delikleri ve kontrol vanası tıkanabilir.

Manüel Kapama Vanası

Gaz servis tedarikçisi tarafından verilen bu vana, gaz akışında fritözlerin önünde gaz servis hattında herhangi bir acil durumda hızlıca erişilebileceği bir konumda kurulmalıdır.

Gaz Basıncını Düzenleme

Fritöz ve bağımsız kapama vanası bağlantısı, özellikle test basınçları ½ PSI (3,45 kPa/35 mbar) değerini aştığında gaz besleme sisteminin basınç testi sırasında gaz besleme boru sisteminden kesilmelidir.

Harici gaz regülatörleri normalde bu fritözde gerekmez. Emniyet kontrol vanası, fritözü basınç dalgalanmalarına karşı korur. Gelen basınç ½ PSI (3,45 kPa/35 mbar) değerini geçerse, düşürücü bir regülatör gerekli olur.

TEHLİKE

Giriş gaz kaynağındaki basıncı test ederken test basıncı 3,45 kPa (½ PSI, 14" W.C.) veya daha yüksek olursa fritöz gaz tüplerine ve gaz vanalarına zarar vermemek için fritöz ile gaz boruları arasındaki bağlantıyı kesin.

- A. **Manifold Basıncı:** Yerel servis teknisyeniniz manifold basıncını manometre ile kontrol etmelidir.
 1. Manifold gaz basıncı için anma plakasını kontrol edin. Doğal gaz üniteleri normalde 4" W.C. gerektirir ve propan üniteleri normalde 11" W.C. gaz basıncı gerektirir.
 2. Gaz akış yönünü belirten ve regülatör gövdesi alt kısmına işlenmiş ok yönünün fritözlere doğru olduğunu teyit edin. Hava tahliye kapağı regülatörün parçasıdır ve çıkarılmaması gerekir.
 3. Gaz basınç regülatöründen gelen havalandırma hattı kullanıldığında, yerel kanunlara uygun olarak kurulmalı, yerel kanunların olmaması halinde, Ulusal Yakıt Gazı Kanunu ANSI Z223.1-(Son Baskı)'ya uygun olarak kurulmalıdır.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.4 Gaz Bağlantıları (devamı)

⚠ UYARI

Yeni bağlantı yaparken, potansiyel olarak tehlikeli gaz sızıntılarını bulmak için seyreltilmiş sabunlu solüsyon kullanın.

- B. **Regülatörler:** Gaz regülatörleri sahada ayarlanabilir, bununla birlikte regülatörün ayarı bozulmadıkça veya ciddi basınç farklılıkları gözlenmedikçe herhangi bir ayar yapılmamalıdır.
- C. Regülatörler üzerinde, sadece ehliyetli servis personeli ayarlama yapmalıdır.
- D. **Delikler:** Fritöz, her türlü gaz üzerinde çalışacak şekilde sipariş verilebilir. Doğru gaz vanası, uygun brülör deliği ve pilot brülör kombinasyonu fabrikada takılmıştır. Vanalar sahada ayarlanabilse de, sadece yetkili servis personeli uygun test ekipmanı ile ayarlamalar yapmalıdır.

⚠ TEHLİKE

Gaz kokusu duyulduğunda, gaz kaynağı ana kapama vanasından kapatılmalıdır. Yerel gaz şirketi veya FASC ile sorunun çözülmesi için derhal iletişime geçilmelidir.

E. Esnek Kaplin, Konnektör ve Tekerlekler:

1. Fritözün esnek kaplinler ve/veya çabuk açılır bağlantılar ile donatılması halinde, tesisatçının Taşınabilir Gazlı Cihazlar için Konnektör Standardı, ANSI Z21.69-(Son Baskı) ve Ek Z21.69a-(Son Baskı) ile uyumlu olarak en az 3/4" NPT (uygun sünmez eklentilerle birlikte) ağır hizmete uygun AGA tasarım sertifikalı ticari esnek konnektör kullanılmalıdır. Çabuk açılır bağlantılı cihazlar Gaz Yakıtı ile Kullanım için Çabuk Açılır Bağlantılı Cihaz Standardı ile uyumlu olmalıdır, ANSI Z21.41-(Son Baskı).
2. Tekerlekler ile donatılan bir cihaz için, Taşınabilir Gazlı Cihazlar için Konnektör Standardı ANSI Z21.69 veya Taşınabilir Gazlı Cihazlar için Konnektörler CAN/CGA-6.16 ile uyumlu bir konnektörle kurulum yapılmalıdır. Gaz Yakıtı ile Kullanım için Çabuk Açılır Bağlantılı Cihaz Standardı, ANSI Z21.41 veya Gaz Yakıtı ile Kullanım için Çabuk Açılır Bağlantılı Cihaz Standardı CANI-6.9 ile uyumlu çabuk açılır bağlantısı kullanılmalıdır. Hiçbir koşulda, konnektör ve çabuk açılır bağlantılı cihaz veya ilgili boru tesisatı fritöz hareketini sınırlamak için kullanılmamalıdır.
3. Fritözün hareketini sınırlamak amacıyla, fritözün esnek kaplin veya konnektörlerden bağımsız olarak sabitlenmesi gerekir. Tespit elemanlarının takılması amacıyla, klipsler fritözün arka panelinde yer almaktadır.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.4 Gaz Bağlantıları (devam)

4. Tespit elemanının bağlantısını kesmek gerekiyorsa, fritöz ilk kurulu konumuna getirildikten sonra yeniden bağlantısının yapılması gerekir.



UYARI

Fritöz devrilmeye karşı sabitlenmişse, aksesuarları fritöze takmayın. Fiziksel yaralanma ortaya çıkabilir.

- F. Bağlantı işleminden sonra, pilot lambasının hızlıca ve düzgünce yanmasını sağlamak için gaz hattını tahliye edin.



UYARI

Gerekmesi durumunda, yetkili personel uyarılma, değiştirme veya gaz dönüşüm işlemleri GERÇEKLEŞTİRMELİDİR. Kalifiye personelinin kullanılmaması Frymaster garantisini geçersiz kılar.

3.5 Ayarlamalar/Farklı Gazlara Adaptasyon

- A. Cihazın düzgün çalışmasını sağlamak amacıyla operatörün dikkatli bir şekilde aşağıdaki hususları incelemesi gerekir:
1. Gaz girişleri ve basınçlar;
 2. Elektrikli güç kaynaklarının gerilim ve polaritesi.
- B. Frymaster gazlı fritözler, anma plakasında belirtilen gaz türü ve basıncını kullanmak üzere üretilmiştir. Gazı değiştirirken, **uyarılma işlemi yetkili personel tarafından yapılmalıdır.** Kalifiye personelinin kullanılmaması Frymaster garantisini geçersiz kılar.

3.6 Gaz Girişleri

- A. KSCF18G Cool Zone Gazlı fritöz için nominal "Qn" Isı Girişi 25 kW'tır.
- B. Farklı gazlar için girişler şöyledir:

G20	Doğal Gaz (H Tipi)	20 mbar/ 8" W.C.
G25	Doğal Gaz (L Tipi)	25 mbar/ 10" W.C.
G31	Propan	37 mbar/ 15" W.C.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.6 Gaz Bağlantıları (devam)

C. Farklı gazlar için ayarlamalar şöyledir:

DELİK BOYUTU (MM)	Gaz Tipi	REGÜLATÖRDE GAZ BASINCI		BRÜLÖR İŞARETİ	PİLOT İŞARETİ
		MBAR	INCH W.C.		
42 / 2,40	G20	10,0	4,0	Mavi	26N
42 / 2,40	G25	15,0	6,0	Mavi	26N
53 / 1,51	G31	27,0	10,8	Kırmızı	16LP

NOT: Çıkış gaz basıncı yukarıda belirtilen gereksinimler dahilinde cihaz çalışmaya başladıktan 5-10 dakika sonra tam olarak ayarlanmalıdır. Kontroller ve ayarlamalar için Sayfa 3-10 'daki "gaz vanası" şekillerine bakın. Pilot alevini ayarlamak için, pilot ayar vidasını istenilen alev hacmine ulaşana kadar saat yönüne/saat yönünün tersine doğru çevirin.

3.7 Gaz Dönüşümleri: Prosedürler

TEHLİKE

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

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

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

Aşağıdaki dönüşümleri gerçekleştirirken Sayfa 3-10 'daki gaz vanası şekillerine bakın.

G20 'den G25 gazına dönüştürürken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır:

- Ekipman değişimi gerekmez.
- Gaz vanası ayar vidasını çevirerek delik gaz basıncını ayarların.
- Ayarlama işleminden sonra vidayı mühürleyin.

G20 'den (veya G25) gazında G31 propana (veya tersi) dönüştürürken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır:

- Gaz vanasını değiştirin.
- Brülör deliklerini değiştirin.
- Pilot(ları) değiştirin.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

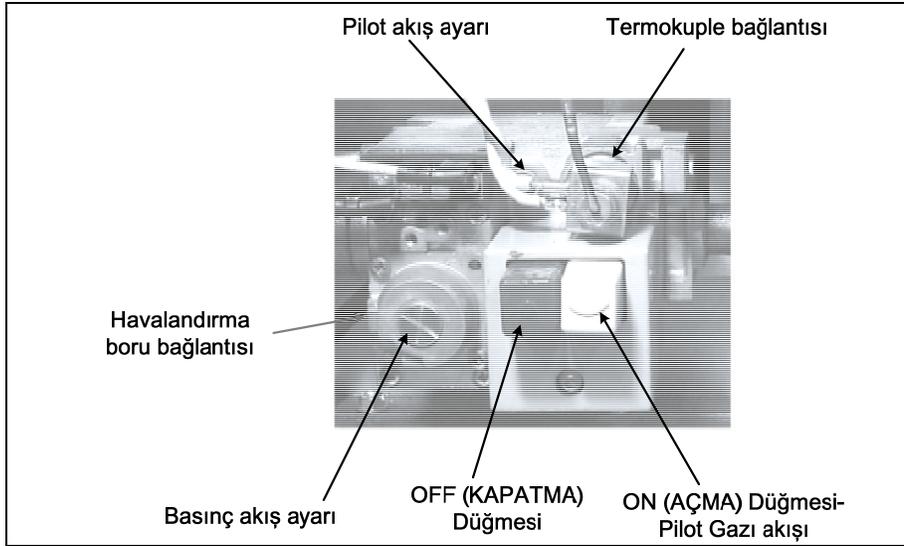
3.7 Gaz Dönüşümleri: Prosedürler (devam)

G20 (20 mbar) 'den G25 (25 mbar) 'e veya tersi, veya G31 (37 mbar) 'den G31 (50 mbar) 'e dönüştürürken aşağıdaki prosedürler uygulanmalıdır:

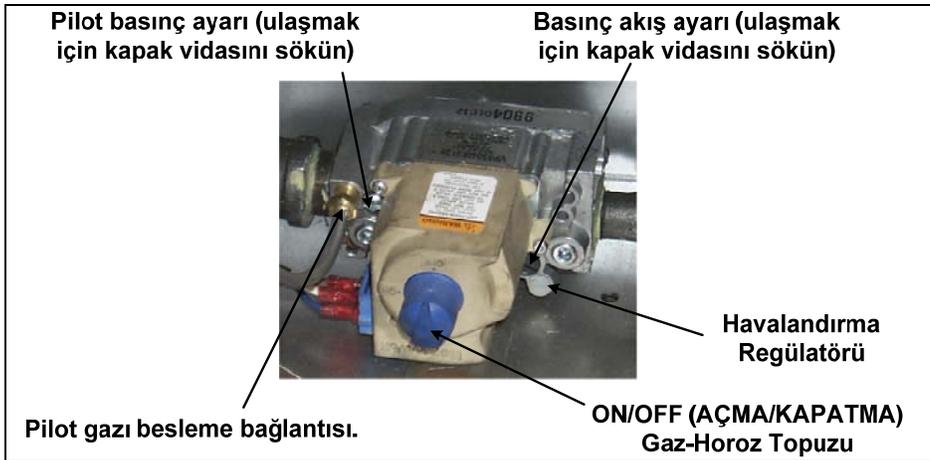
- Pilot ayarlamalarını kontrol edin ve gerekiyorsa ayarlayın.
- Diğer ayarlamalar gerekli değildir.

Bir gaz ailesinden diğerine dönüşüm (yani doğal gazdan propana) özel bileşen ve parçalar gerektirir. Gereksinimler ve parça numaraları için Fabrika Yetkili bir Servis Acentasıyla temasa geçin.

Dönüşümler sadece fabrika yetkili kalifiye personel tarafından yürütülmelidir.



CE Gaz Vanası



CE Belgesiz Gaz Vanası

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.8 Elektrik Bağlantıları

TEHLİKE

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

TEHLİKE

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

Ön kapının içine yerleştirilen anma plakası ve kablo şemasına bakın. Bu şema aynı zamanda Bölüm 7.4.'te bulunabilir. Fritöz, ABD/Kanada/Meksika operasyonları için 120VAC/60Hz sistemi ile veya CE/Uluslararası kurulumlar için CE onaylı 230VAC/50Hz tek fazlı sistemi ile donatılmıştır. Cihazlar, yerel yasalara göre veya yerel yasalar yok ise Ulusal Elektrik Yasası ANSI/NFPA 70, Kanada Elektrik yasası (CSA C22.2'e göre) veya AB standartlarına uygun olacak şekilde elektriksel olarak topraklanmalıdır. Bu fişteki topraklama dişini güç kaynağından kesmeyin veya sökmeyin. Elektrik kesintisi esnasında bu cihazı kullanmayın.

3.9 Güvenlik Şalterleri

A. KFC-1 Bilgisayarlı Fritözler

Bu fritöz/filtre sistemi, her iki gruplu fritöz üzerinde tahliye vanası emniyet şalteri ve fritöz tenceresi şamandıralı şalter ile donatılmıştır. Tahliye vanası emniyet şalteri filtreleme işlemi boyunca kontrol devresinin enerjisini keser, böylece ek bir emniyet özelliği sunar. Filtreleme sırasında bilgisayarı her zaman **AÇIK** konumda tutun.

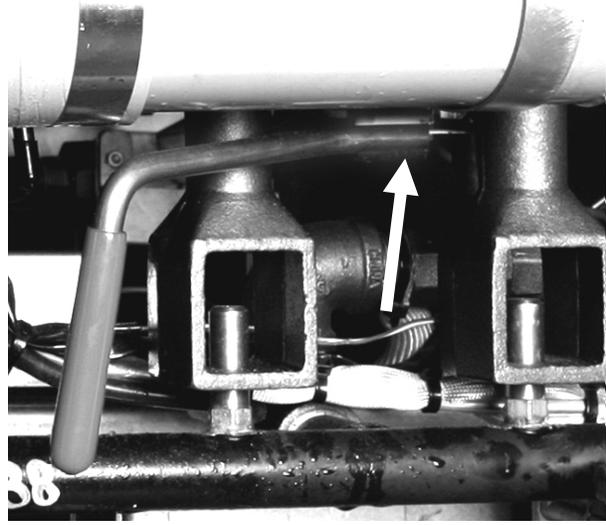
KFC-1 bilgisayarı pişirme işlemlerini izler. Bilgisayar pişirme sayısını kaydeder ve ön ayarlı bir sayıya ulaşıldığında pişirme işlemi kilitler. Tahliye vanası açık olmalı, yağ filtrelenmeli ve KFC-1 bilgisayarı pişirme işlemine izin vermeden önce tahliye vanası kapanmalıdır. Filtreleme işleminden sonra, fritöz tenceresinin yağla dolmasına izin verin ve pişirme döngüsüne başlamadan önce ayar noktasına ısıtılmasına izin verin.

Daha ayrıntılı bilgi için, birlikte verilen *KFC-1 SMS Pişirme Bilgisayarı Kullanım Kılavuzu'na* bakın.

3.9 Güvenlik Şalterleri (devam)

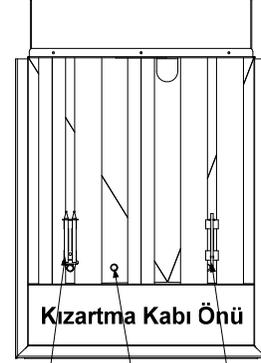
B. Diğer Fritöz/Filtre Şalterleri

1. **Boşaltma Vanası Mikro Sivici:** Boşaltma vanası açıldığında bilgisayar BOŞALTMA AÇIK görüntüleyecektir. Bilgisayar kilitlenecek ve EXIT/COOL FILTER düğmesine basılana kadar pişirme işlemini önleyecektir.



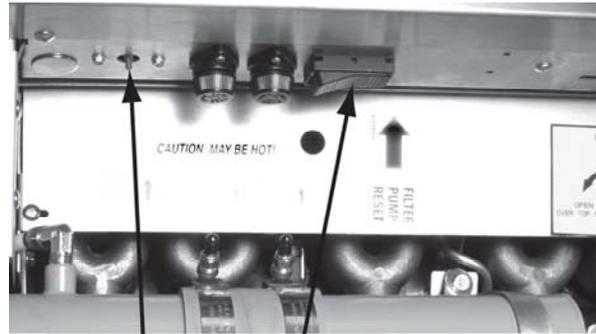
Mikro şalter, tahliye vanasında sağ kolda yer alır.

2. **Şamandıralı Anahtar:** Kızartma kabının içine yerleştirilmiştir. Emniyet şalteri olarak tasarlanan bu sistem gaz vanasını devre dışı bırakır ve yağ düzeyi ısıtma boruları üzerine çıkmadıkça brülörün ateşlenmesini önler.



Üst Sınır Probu Şamandıralı Anahtar Sıcaklık Probu

3. **Yüksek-limit Anahtarı:** Kontrol panelinin altındaki sağ fritöz kabineye yerleştirilmiştir. Pişirme ortamı yüksek sıcaklık emniyet sınırlarına ulaştığında, bu şalter yüksek sınırı sıfırlamak için kullanılır. Yüksek limit sensör ampülü, en soldaki iki brülör tüpü arasındaki fritöz tenceresine monte edilir.



Yüksek-Seviye Reset Anahtarı Manüel filtre atlama anahtarı

4. **Manüel Filtre Atlama Anahtarı:** Ayrıca, fritöz grubunun sağ fritöz kontrol panelinde yer alır. Otomatik filtrasyon fonksiyonlarında herhangi bir sorun ortaya çıkarsa, bu külbütör şalteri (eski ünitelerde devirmeli şalter şeklindeydi) operatörün filtrasyon sistemini manüel olarak çalıştırmasına olanak verir.

3.9 Güvenlik Şalterleri (devam)

C. Filtreleme: Boşaltma Vanası ve Yağ Dönüş Kolları

1. **Boşaltma Vanası Kolu: KIRMIZI KOL.** Filtreleme sırasında tahliye vanasını açmak için (fritöz bölmesinde yer alan) sağdaki kırmızı kolu itin. Tüm yağın fritöz tenceresinden tahliye edilmesinden ve/veya parlatma işlemi tamamlandıktan sonra, tahliye vanasını kapatmak için soldaki kırmızı kolu itin.
2. **Yağ Geri Dönüş kolu: SARI ETİKET.** Sarı yağ dönüş etiketinin altındaki kol üstteki ya da arka yağ püskürtme dönüşü seçmenizi sağlar. Yağ dönüş vanasını açmak ve pompa motorunu çalıştırmak için, kolu istenen yağ dönüş yöntemine doğru çekin. Kızartma kabı doldurulduktan ve filtreleme tamamlandıktan sonra, yağ dönüş vanasını kapatmak ve pompa motorunu devre dışı bırakmak için yağ dönüş kolunu itin. Bu kolu sadece filtreleme sırasında etkinleştirin.

Sorun giderme talimatları için Bölüm 7'ye bakın.

Filtreleme işlemiyle ilgili daha fazla bilgi için Bölüm 5'ye bakın.



Boşaltma vanası kolu (kırmızı).

Yağ geri dönüş kolu (sarı etiket).

⚠ TEHLİKE

Üstteki yağ dönüş hattı musluğunun her zamankızartıcı kabının ya da üstteki yağ dönüş sistemini çalıştırmadan önce uygun bir kabın üzerine yerleştirilmesini sağlayın. Değilse, sıcak yağ dökülür ve ciddi yanıklara yol açabilir.

⚠ TEHLİKE

Metal bir konteynıra, bir kaba veya atık birimine boşaltmadan önce yağın 38°C sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin.

⚠ TEHLİKE

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

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.10 Çalıştırmadan Önce İlk Temizleme

Üretim sürecinde kalan görünür kir, yağ ve gres kalıntılarını temizlemek için yeni üniteler solvent ile silinip temizlenir. Ardından, hafifçe yağla kaplanır. Gıda hazırlığından önce, film kalıntılarını ve toz veya kirleri gidermek için, sıcak ve sabunlu suyla iyice yıkayın. Ardından durulayıp kurutmak için silin. Ayrıca, üniteyle birlikte sevk edilen aksesuarları yıkayın. Tahliye vanasını tamamen kapatın ve kırıntı eleğini çıkarın. Isıtma boruları arasında desteklere sıcaklık probunu sabitleyen vidaların sıkı olduğundan emin olun.



UYARI

Tüm su damlacıkları, yağın doldurulmasından önce fritöz tenceresinden çıkarılması gerekir. Bu işlem yapılmadığında, sıcak yağ sıçrayabilir ve operatöre zarar verebilir.

3.12 Son Hazırlık

1. KSCF18G fritöz tenceresi yağ kapasitesi yaklaşık 40,5 kg'dır (90 lb).
2. Fritöz gücünün KAPALI olduğundan emin olun.
3. **Pişirme Yağı:** Fritözü, fritöz tenceresinin arkasında yazılmış alt YAĞ DÜZEYİ çizgisine kadar doldurun. Sepet destek eleğini değiştirin.



UYARI

Isıtma borularını kaplayacak kadar yeterli yağ veya su olmaksızın fritözü hiçbir şekilde çalıştırmayın.



UYARI

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

4. **Katı Yağlar:** Katı yağı farklı bir cihazda önceden eritin veya küçük parçalara ayırarak fritöz tenceresinin alt kısmındaki soğutma bölmesine sıkıca koyun. Sıcaklık probuna veya yüksek limit termostatına zarar vermemeye dikkat edin. Katı yağ fritöz tenceresine yerleştirilmiş ise, şamandıralı şalterin "yukarı" konumunda olduğundan emin olun.

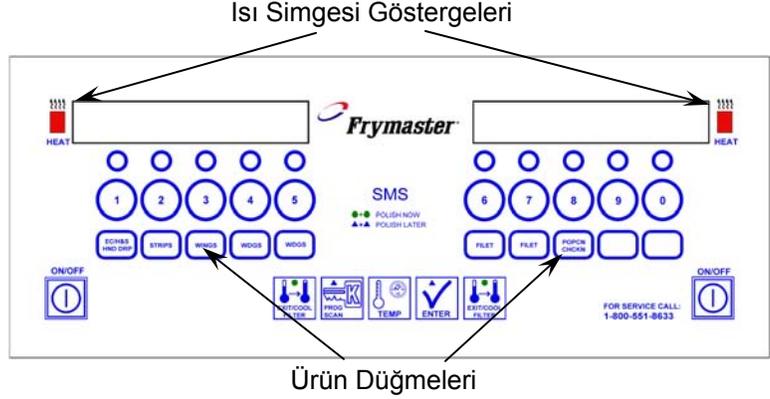
KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 3: KURULUM TALİMATLARI

3.11 Son Hazırlık (devamı)

NOT: Katı yağ olduğunda, şamandıralı şalterin "aşağı konumda" olması halinde, fritöz ısıtmaz. Katı yağı fritöz tenceresine yerleştirirken, şamandıralı şalterin "yukarı" konumda olduğundan emin olun.

5. **KFC-1 Pişirme Bilgisayarı:** Bilgisayarı AÇIK konuma getirin (elektronik ateşleme ile donatılması halinde fritöz de AÇIK konuma gelir). Bilgisayar brülörü AÇIK ve KAPALI konumlar arasında döndürür (eritme döngüsü). Bu ise KFC-1 ürün düğmelerinin iki tarafında yer alan ısıtma düğmeleri ile gösterilir, bununla fritöz AÇIK ve KAPALI konumlarına getirilir. Yağ 82°C sıcaklığa ulaşana kadar bilgisayar Düşük düzeyi gösterir.



82°C sıcaklıkta, fritöz sürekli ısıtma modunu gösterir. Ayar noktasına ulaşılan kadar bilgisayar geçerli yağ sıcaklığını gösterir. Ayar noktası sıcaklığında, bilgisayar damlacık gösterir.

6. Yağ ayar noktası sıcaklığına ulaştıktan sonra, brülörün en az dört kez çalışmasına izin verin, ardından yağın iç kısmına sıcaklık algılama probu yanına yaklaşık 7,5-mm derinliğinde termometre veya pirometre takın. Brülörler dördüncü kezden sonra yandığında, termometre, bilgisayar sıcaklık ayarını $\pm 2^\circ\text{C}$ aralığında değer okur.
7. Fritöz tenceresi dolduğunda ve yağ eridiğinde, sepet destek eleğini ısıtma tüplerine tekrar yerleştirin.

⚠ UYARI

Kızartma sepetlerini veya diğer kapları fritözün birleştirme şeridine vurmayın. 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.

Pilot aydınlatma talimatları için Bölüm 4'e bakın.

Filtrasyon talimatları için Bölüm 5'e bakın.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

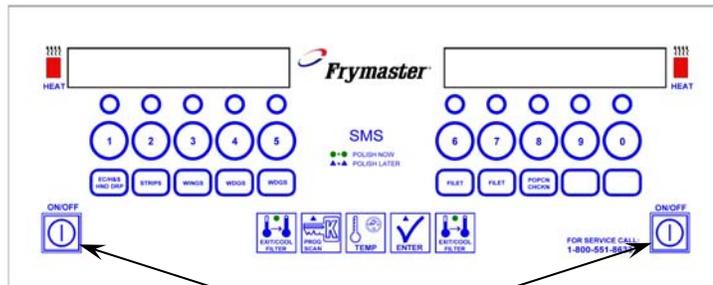
BÖLÜM 4: GÜNLÜK ÇALIŞTIRMA

4.1 Genel Kullanım

1. Açılışta, güç kablosu ve bilgisayarın KAPALI olduğundan emin olun.
2. Aynı kalitede ürün, kolaylık ve uzun süreli tasarruf için, yüksek kalitede sıvılaştırılmış yağ kullanın.
3. Katı halde yağ kullanıldığında, kesinlikle fritöz haznesine tüm bloğu yerleştirerek yağı eritmeyin. Küçük parçalara ayırın ve fritöz bileşenlerine yerleştirin.
4. Çoğu pişirme işlemi için 177°C önerilen sıcaklık olmakla birlikte, fritözünüzü en düşük sıcaklığa ayarlayın; böylece yağınız için maksimum kullanım ömrü sağlarken yüksek kalitede son ürün ortaya çıkar.

4.2 Çalıştırma Prosedürleri

1. Fritöz boş ise, fritöz tenceresine yeterli miktarda yağı arka kapağa kazınmış YAĞ DÜZEYİ alt kısmına kadar doldurun. Katı yağ kullanıldığında, Bölüm 3.11 *Son Hazırlık'taki* prosedürleri uygulayarak yağı eritin.
2. **A. Pilot aydınlatma prosedürleri – Ayaklı Pilot:**
 - a. Gelen servis hattında, manüel kapatma vanasını kapatın.
 - b. Çalışan termostatı KAPALI konuma getirin.
 - c. Kombinasyon emniyet gaz vanasındaki Pilot Kapalı düğmesine (kırmızı) basarak kapatın.
 - d. Toplanmış gazın dağılması için en az beş dakika bekleyin.
 - e. Gelen servis hattında, manüel kapatma vanasını açın.
 - f. Beyaz pilot lamba düğmesini basılı tutun ve pilot ışığı yanana kadar basınçlı ateşleyici düğmesine tekrar basın. Yaklaşık 45-60 saniye sonra beyaz düğmeyi bırakın.



AÇMA/KAPAMA Düğmeleri

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 4: GÜNLÜK ÇALIŞTIRMA

4.2 Çalıştırma Prosedürleri (devam)

- g. Pilot yanmazsa, beyaz pilot lamba düğmesini basılı tutun ve pilotu yeniden yakın (yukarıdaki Adım f'yi tekrar edin). Bırakmadan önce düğmeyi daha uzun süre tutun. Sıkışmış hava, gaz akışı sabit olana kadar pilotun birkaç kez yeniden açılmasını gerektirebilir.
- h. Pilot yanmaya devam ettiğinde, beyaz pilot lamba düğmesini bırakın.
- i. Termostatı herhangi bir AÇIK ayara getirin ve ana brülörün pilottan ateşlendiğinden emin olun.

B. Pilot aydınlatma prosedürleri – Elektronik Ateşleme

- a. Gazı "AÇIK" konuma getirin.
- b. Elektrik gücünü uygun külbütör şalteri veya kontrol denetleyici/bilgisayar ile birlikte "AÇIK" konuma getirin.
- c. Ateşleme modülü pilot gaz kaynağını ve ateşleyiciye enerji verir. Ateşleyici kıvılcımı pilot gazını ateşler. Pilot alev varlığı alev sensörü ile kanıtlanır ve alev sensörü vanayı açarak ana gaz kaynağına sinyal gönderir. Çalıştırma termostatı veya bilgisayar/kontrol birimi ateşleme sonrasında fritözü kontrol eder.

UYARI

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

- d. Pilot alevde sorun olursa, ateşleme modülü sistemi kapatır ve kilitler. Yeniden başlatmak için, elektrik gücünü "KAPALI" konuma getirin ve sistemin yeniden başlaması için yaklaşık 5 dakika bekleyin ve ardından gücü tekrar "AÇIK" konuma getirin. a-c adımlarını tekrar edin.
3. KFC-1 Pişirme Bilgisayarı: Bilgisayarı AÇIK konuma getirin ve KFC-1 SMS Pişirme Bilgisayarı Kullanım Kılavuzunda tarif edildiği şekilde pişirme programını seçin.

4.3 Filtreleme

TEHLİKE

Filtreleme sırasında, filtreyi kendi halinde bırakmayın. Filtrelenmiş yağ 350°F (177°C) veya buna yakındır. Herhangi bir şalter veya vanayı çalıştırmadan önce, tüm hortumların düzgün bir şekilde bağlandığından ve tahliye kollarının doğru konumda olduğundan emin olun.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 4: GÜNLÜK ÇALIŞTIRMA

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.

UYARI

Bir defada yalnızca bir kızartma kabını filtre edin. Filtre tepsisi yağı sadece bir fritözden güvenli şekilde tutacak şekilde tasarlanmıştır.

1. KFC-1 Bilgisayarı, doğru filtre çalışması için filtreleme işlemleri sırasında AÇIK kalmalıdır.
2. Filtre Pişirilen malzeme ağır ise, **yağı günde bir kez** veya daha sık filtreleyin. Böylece yağ için mümkün olan en uzun kullanım ömrü, hazırlanan gıda için daha iyi bir tat elde edilir ve farklı ürün tatlarının bir işten başka bir işe aktarılması asgari düzeye indirilir.
3. Katı yağ kullanıldığında, yağ dönüş hattı üzerinde fritöz tenceresinde hava kabarcıkları görüldüğünde, pompanın yaklaşık 15-30 saniye çalışmasına izin vererek filtre motorunu kapatmadan önce dönüş hattını temizleyin. Bu şekilde yapılmadığında, katı yağın katı hale gelme ve hattı tıkkama olasılığı artar.

NOT: Üstten yağ dönüşü kullanıldığında, musluğun 15-30 saniye yağı sıçratmasına izin verin.

Ayrıntılı filtreleme prosedürleri için Bölüm 5'e bakınız.

4.4 Kapatma

1. Geceleyin kapatıldığında, tüm fritözlerdeki yağları filtreleyin ve filtre hatlarını tahliye edin. Açık yağ depolarını kapatın. Bilgisayarı KAPALI [OFF] duruma getirin. **Ayaklı pilotlara sahip CE ünitelerinde, kapatmak için kombinasyon emniyet gaz vanasındaki kırmızı düğmeye basın.**
2. Bir geceden daha uzun süreler için kapatıldığında, yağı tahliye edin ve fritöz tenceresini iyice temizleyin. Temizleme işleminden sonra, yağı atın veya filtreleyerek fritöz tenceresine götürün. Fritöz tenceresini uygun bir fritöz tenceresi kapağı ile kapatın. Güç anahtarını ve bilgisayarı KAPATIN. Ayaklı pilotlara sahip CE ünitelerinde, kapatmak için gaz vanasındaki kırmızı düğmeye basın.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 5: FİLTRELEME

5.1 Genel Bakış

⚠ UYARI

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

Fritözün üzerine kurulmuş olan KFC-1 Mutfak Bilgisayarı ile filtre işlemlerini yapmak için, filtreleme işlemini yaparken, bu bilgisayarı **HER ZAMAN ÇALIŞIR** durumda tutun. Fritözün çalışmasını sağlamak maksadıyla bilgisayar boşaltma vanalarının açılış ve kapanışını algılamalıdır.

Aynı kalitede ürün, kolaylık ve uzun süreli tasarruf için, yüksek kalitede sıvılaştırılmış yağ veya sıvı yağ kullanın.

Katı yağ kullanıyorsanız, filtre pompasını durdurmadan önce her zaman geri dönüş hatlarının temiz olmasını sağlayın. Herhangi bir esnek hattı (hortumu) boşaltmaya kadar askıya alın. Margarin yağı soğurken katılaşır ve hatları tıkar.

5.2 Filtrenin Hazırlanması

Filtreleme aletlerini monte edin. Bu parçalar (sağda) filtre marş kiti ile birlikte verilir:

- **L biçimli Teflon Fırça:** Kızartma kabının yan taraflarını, ısıtıcı borularını temizlemek ve süzme ye da yağ değişimi sırasındaki tortuyu çıkartıp almak için kullanılır.
- **Temizleme çubuğu:** Boşaltma borusundaki ağır döküntüyü (gerektiği zaman) çıkartıp almak için kullanılır.
- **Fitre Tozu.**
- **Kağıt Filtre.**



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

- **Ölçme Kabı:** Filtre tozunu ölçmek için kullanılır.
- **Paslanmaz Çelik Kırıntı Kepçesi:** Filtreleme işleminden önce yağın içindeki büyük döküntüleri temizlemek için kullanılır.

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

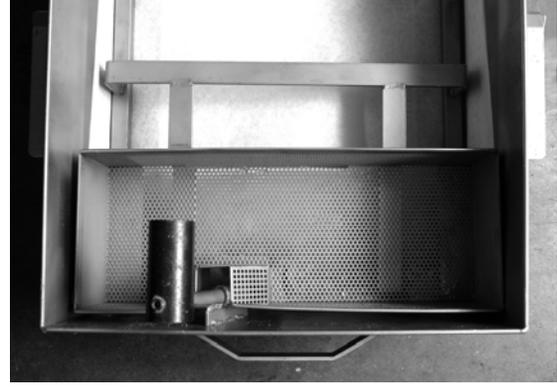
KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 5: FİLTRELEME

5.2 Filtrenin Hazırlanması (devamı)

1. Koruyucu ekipman/eldivenleri takın Filtre tavaasını filtre kabinden çıkartın. Kapağını kaldırın.

2. Kırıntı ızgarasını çıkartın Şayet kırıntı ızgarasında kırıntılar varsa, ızgarayı yanmaz bir kabın içine boşaltın. Izgarayı sıcak, sabunlu suda yıkayın, çalkalayın ve daha sonra kurutun.



3. Izgarayı yerinde tutan segmanı (bileziği) sökün.



4. Eski kağıt filtre elemanını filtre tavaasından çıkarıp atın.



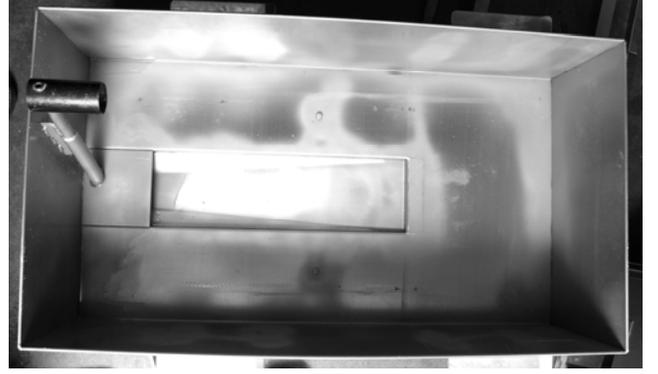
KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 5: FİLTRELEME

5.2 Filtrenin Hazırlanması (devamı)

5. Filtre süzgecini tavanın altından çıkartın.



6. Tavayı ve tavanın bütün parçalarını kırıntı ızgarası için tarif edilen şekilde (Adım - 2) iyice temizleyin.



7. Giriş borusunun ve havalandırma deliğinin açık ve margarin / tortu ile tıkanmış durumda olup olmadığını kontrol edin.



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 5: FİLTRELEME

5.2 Filtrenin Hazırlanması (devamı)

8. Filtre süzgecini yenisi ile değiştirin ve filtre tavaasının üzerine bir sayfa kağıt filtreyi serin. **Filtre süzgeci kağıt filtre değiştirilmeden önce yerine takılmalı aksi halde filtre doğru şekilde çalışmaz.**



9. Süzgeci yerinde tutan segmanı (bileziği) tekrar yerine takın. Kağıt filtrenin tespit segmanının (bileziğin) altında uygun şekilde hizalanmasını sağlayın. Kağıdın filtre tavaasının duvarlarına karşı yerleşmesini sağlayarak, tespit segmanı ile kağıt filtreyi yerine bastırarak takın.



10. 1 fincan (227 gram) filtre tozunu kağıdın üzerine eşit olarak serpiştirin. Filtre tozunu filtre kağıdının üzerinde eşit olarak dağıtmak için bir ölçü fincanını ya da kepeçesini kullanın.



11. Kırıntı ızgarasını değiştirin. Kırıntı ızgarasının iş günü boyunca temizlenmesini sağlayın.

12. Tavanın kapağını filtre tavaasına geri takın.

13. İki tahliye borusu uzantılarının doğrudan filtre tavaası kapağındaki deliğin üzerinde olmasını sağlayarak, filtre tavaasını tekrar fritöz kabineye yerleştirin.



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 5: FİLTRELEME

5.3 Filtre Çalışmaları

NOT: *Sol* ve *sağ* gösterildiği zaman, *operatörün* sol ve sağ tarafını nirengi alın.

⚠ TEHLİKE

Pişirme veya kızartma yağı boşaltım ve filtreleme işlemleri dikkatsizlik nedeniyle oluşacak ciddi yanıkları önlemek amacıyla özenli 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. Yağı boşaltırken ve filtrelerken tüm uygun güvenlik ekipmanlarınızı giyinin.

⚠ TEHLİKE

Üstteki yağ dönüş hattı musluğunun her zaman kızartıcı kabınına da üstteki yağ dönüş sistemini çalıştırmadan önce uygun bir kabin üzerine yerleştirilmesini sağlayın. Değilse, sıcak yağ dökülür ve ciddi yanıklara yol açabilir.

⚠ TEHLİKE

Metal bir konteynıra, bir kaba veya atık birimine boşaltmadan önce yağın 38°C sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

1. Yağda yüzen büyük döküntüleri çıkarın.

NOT: Filtrelemeden önce daima yağı çalıştırma sıcaklığına kadar ısıtın.



Filtrelemeden önce büyük döküntüleri çıkarın.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 5: FİLTRELEME

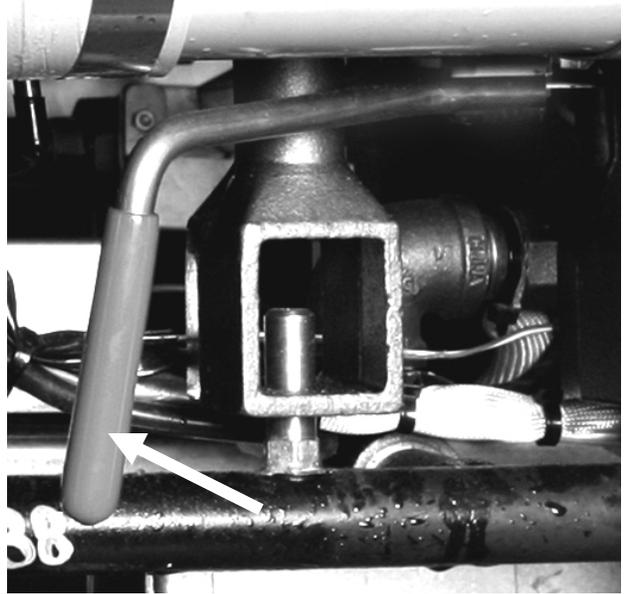
5.3 Filtre Çalışmaları (devamı)

2. Temizleme çubuğunu kullanarak kızartıcı kabından destek ızgarasını sökün. Boşaltmadan önce döküntüleri askıya almak için L biçimli Teflon fırça ile yağı karıştırın.



Boşaltmadan önce kızartıcı kabından destek ızgarasını sökerek

3. (Filtre edilecek kızartıcı kabının altındaki) kırmızı kolu açık konuma gelinceye kadar sağ tarafa doğru iterek fritözün tahliye vanasını açın. Yağı karıştırmaya devam edin.



Tahliye vanasını açmak için, kırmızı kolu sağa doğru itin. Yağ filtre tavaşına boşalmaya başlar.

5.3 Filtre Çalışmaları (devamı)

4. Kızartma kabını ovmak ve tortuyu almaya yardımcı olmak için, L biçimli fırçayı kullanın. Tortuyu temizlemek için, kızartma kabının yan yüzeyleri ile boruların arasını fırçalayın. Gerekirse, tahliye hattını temizlemek için temizleme çubuğunu kullanın.
5. Sarı etiketin altındaki kolu çekip döndürerek yağ dönüş vanasını açın.



TEHLİKE

Üstteki yağ dönüş hattı musluğunun her zaman kızartıcı kabının ya da üstteki yağ dönüş sistemini çalıştırmadan önce uygun bir kabin üzerine yerleştirilmesini sağlayın. Aksi halde, sıcak yağ etrafa saçılır ve yanıklara sebep olabilir.

- Üstteki yağ dönüş hattını kullanmak için, kolu sol tarafa doğru döndürün. Bu işlem yağın yağ dönüş hattı içinden kızartıcı kabına dönmesini sağlar.
- Arka yağ püskürtme dönüş hattını kullanmak için, kolu sağ tarafa doğru döndürün. Bu işlem yağın kızartıcı kabının alt iç tarafında bulunan püskürtücünün içinden kızartıcı kabına geri dönmesini sağlar.

Yağ seçilen yöntemle göre filtre tavasına boşalır ve kızartma kabına geri döner.

6. Kolu duruncaya kadar içeriye doğru iterek kırmızı tahliye vanasını kapatın. Bilgisayar kapalı mikro siviç devresini algılamadıkça, fritöz çalışmayacaktır. Bilgisayar kapalı mikro siviç devresini algılamadıkça, fritöz çalışmayacaktır.
7. Filtre etme işlemi tamamlandığı zaman:
 - **Arka Yağ Püskürtme Dönüş Hattı:** Yağ dönüş hatlarının yağdan arınmış olmasını sağlamak için, filtrenin kabarcıkları 15 - 30 saniye süreyle fritözün içine doğru basmasına izin verin.
 - **Üst Yağ Dönüş Hattı:** Yağ dönüş hatlarının yağdan arınmış olmasını sağlamak için, musluğun 15 - 30 saniye süreyle püskürtme yapmasına izin verin.



Yağ kızartma kabından boşalırken tortuyu gevşetmek için L biçimli fırçayı kullanın.



Sarı Etiket

Yağ dönüş vanasını açmak ve filtre pompasını çalıştırmak için yağ dönüş kolunu çekerek döndürün.



Kabarcık çıkaran yağ havanın dönüş hatlarının içinden aktığını ve yağın / margarinin hatlardan tahliye edilmiş olduğunu gösterir.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 5: FİLTRELEME

5.3 Filtre Çalışmaları (devamı)

- Yağ dönüş hattı kolunu CLOSED (KAPALI) konumuna doğru döndürerek ve yağ dönüş kolunu duruncaya kadar iterek, filtreyi kapatın. Bu işlem filtre edilen kızartma kabının altındaki yağ dönüş vanasını kapatır ve filtre pompasını durdurur.

⚠ TEHLİKE

Her gün kızartma işlemlerinin sonunda filtre sistemine sahip fritözlerdeki parça tepsisi yanmaz konteynıra BOŞALTILMALIDIR. Bazı gıda parçacıkları yağları emecek şekilde yağda bırakıldığında kendiliğinden yanabilir.



Filtreleme işlemi tamamlandıktan hemen sonra kırıntı ızgarasının içindeki maddeleri yanmaz bir kabın içine boşaltın.

- Madde - 5.2'deki Adım - 1 ve 2'yi tekrarlayın. Kırıntı ızgarasını sökün ve kırıntıları yanmaz bir kabın içine boşaltın. Mümkünse, filtre tavasının bütün parçalarını sıcak sabunlu suyun içinde yıkayın. Çalkalayıp iyice kurutun (Madde - 5.2, Adım - 7). Aksi halde, filtre tavası her günün sonunda daha önce tarif edilen şekilde tam olarak temizlenmelidir.

Filtreleme sisteminin sorun giderme bilgileri Bölüm - 7'de bulunmaktadır.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 6: KORUYUCU BAKIM

İyi korunmuş ekipman daha verimli çalışır ve uzun ömürlü olur. Gün içinde fritözü temiz tutun ve her günün sonunda baştan sona temizleyin.

TEHLİKE

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

6.1 Günlük

Çıkarılabilir tüm parçaları yıkayın. Tüm dış yüzeyleri temizleyin. Paslanmaz çelik üzerinde temizleyiciler, bulaşık teli veya aşındırıcı malzemeler kullanmayın. Gerekli ise yağı filtreleyin ve değiştirin. Ağır kullanım şartlarında yağ daha sık değiştirin (ör: tahıl ürünlerini kızartma)

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.

UYARI

Suyun filtre tavaasına veya filtre sistemine dolmasına izin VERİLMEYELİDİR. Suyun sisteme girmesine izin verilirse düzeltilemez hasara yol açar ve geçerli olan tüm garantiler geçersiz hale gelir.

6.2 Haftalık

Kızartma kabını ya filtrenin ya da çelik bir kabın içine tamamen boşaltın. Plastik kova veya cam konteynır kullanmayın.

- Kızartma kabını yüksek kaliteli bir temizlik maddesi ya da sıcak su ve güçlü bir bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Boşaltma vanasını kapatın ve kızartma kabını ya bir temizlik ya da su ve deterjan ile doldurun.
- Kızartma kabının duvarlarını ve ısıtıcı borularını ovarak temizleyin. Daha sonra, kızartma kabını boşaltıp temiz su ile çalkalayın.
- Temizlik bitince, kabı boşaltın, çalkalayın ve tamamen kurutun.
- Kızartma kabını bu kılavuzun bölüm - 3.11 'de tavsiye edilen kızartma yağı ile doldurun.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 6: KORUYUCU BAKIM

6.3 Periyodik/Yıllık

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

Frymaster ve Dean Fabrikadan Yetkili Bakım elemanının bu cihazı yılda en az bir defa aşağıdaki şekilde muayene edilmesinin öngörülmektedir:

- Kabinin **iç- dış- ön ve arka** kısımlarında aşırı yağ birikimi olup olmadığını kontrol edin.
- Tortuların, katılaşmış birikintilerin ya da margarinin baca deliğini tıkayıp tıkamadığını kontrol edin.
- Ocakların ve ilgili bileşenlerin (yani gaz vanaları, pilot tertibatları, ateşleme tertibatları) iyi durumda ve düzgün şekilde çalıştığını onaylayın. Tüm gaz bağlantılarını sızıntı olup olmadığına karşı ve tüm bağlantıların düzgün şekilde sıkılmış olduğunu inceleyin.
- Ocak manifold basıncının fritözün kategori plakasında yazan değerle uyduğunu onaylayın.
- Sıcaklık ve yüksek-limitli problemlerin bağlı olduğunu, sıkıldığını ve doğru şekilde çalıştığını, monte donanımı ve prob korumalarının yerinde olduğunu ve uygun şekilde kurulduğunu kontrol edin.
- Parça kutusu bileşenlerinin (yani bilgisayar/denetleyici, transformatörler, röleler, arayüz kartları, vb) iyi durumda ve yağ ve diğer kirlere 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) yerinde olduğunu ve düzgün çalıştığını kontrol edin.
- Kızartma kabının/Pan tavanın 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:

- Yağ iade ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.
- Filtre kabı sızıntı ve temizlik durumuna bakın. Kırıntı sepetinde çok oranda kırıntı varsa cihazın sahibine veya operatörüne kırıntı tepsisinin yanmaz bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.
- Tüm yuvarlak conta ve contaların, çabuk çıkarılan tertibatta bulunanlar dahil yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Eskiyen veya hasar gören yuvarlak conta veya contaları değiştirin.

6.3 Periyodik/Yıllık (devamı)

Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin.

- Filtre tavası boş iken, her bir yağ gönderme kolunu teker teker OPEN (AÇIK) konuma getirin. Cihazın arkasındaki gömme yağ dönüş hattını kullanarak, pompanın çalıştığını ve kabarcıkların ilgili kızartma kabının içindeki yağda görüldüğünü doğrulayın. Üstteki yağ dönüş hattını kullanarak, pompanın çalıştığını ve musluğun yağı püskürttüğünü doğrulayın.
- Tüm yağ dönüş vanalarını kapatın (yani tüm yağ iade kollarını KAPALI konumuna getirin). Yağ iade mikro düğmeleri üzerindeki manivelayı kullanarak filtre pompasının çalıştırılması suretiyle yağ iade vanalarının düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Herhangi bir yağ kabında hiçbir yağ kabarcığı görülmemeli ve üstteki musluk yağ püskürtmemelidir.
- 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 AÇIK konumuna getirin. Bütün yağın kızartma kabına dönmesini bekleyin. Kızartma kabı en geç 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar. Yağ dönüş hatlarında (kızartma kabındaki kabarcıklar veya üstteki vanadan püskürtülen yağ ile gösterilen) yağ kalmadığı zaman, yağ dönüş kolunu CLOSED / KAPALI konuma getirin.

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

6.4 Paslanmaz Çelik

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 çizecek 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.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

7.1 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 karmaşık 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/Bayii 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;
- Gaz hattı uygun şekilde bağlandığından emin olun.

TEHLİKE

İçinde sıcak pişirme yağı bulunan fritözü asla taşımaya veya sıcak pişirme yağını aktarmaya çalışmayın.

TEHLİKE

Elektrik devre testleri esnasında çok dikkatli olunmalıdır. Enerji taşıyan devreler meydana çıkacak.

UYARI

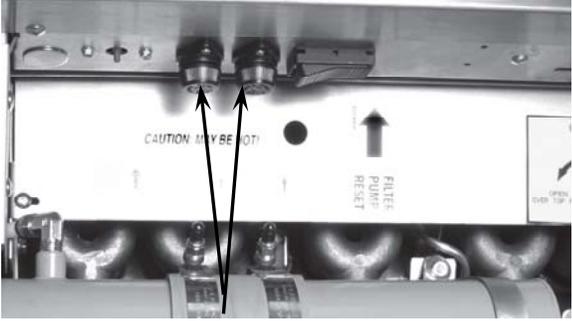
Elektrik bileşenlerinin teftiş, test veya onarımı yalnızca kalifiye servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir. Hizmet esnasında elektrik testleri haricinde cihazın fişten çıkarılması gerekmektedir.

TEHLİKE

Fitre sistemindeki katılaşmış margarin yağı tıkanıklığını eritmek için ASLA açık alev kullanmayın. Açık alev yangın ve operatör yaralanma şansını artırır.

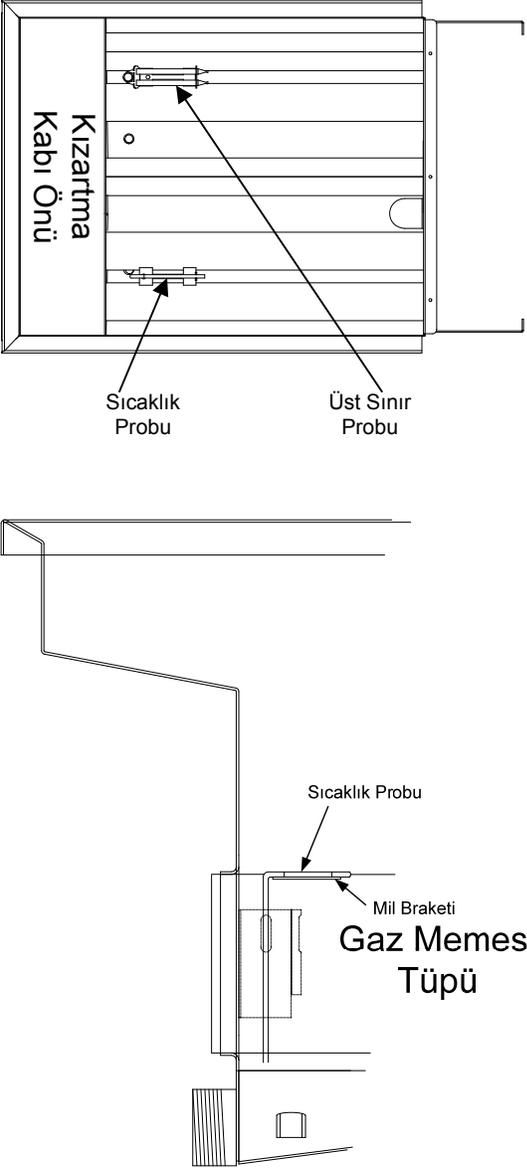
KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

7.2 Fritöz Sorun Giderme

7.2.1	AÇ/KAPA düğmesine basınca bilgisayar Açma işlemini yapmıyor.	<ol style="list-style-type: none">1. Duvar devre kesicilerini kontrol edin. Gerekli ise, resetleyin.2. Fritözün dış güç kaynağına bağlantısını kontrol edin.3. Fritözün güç kaynağı ile bağlantısını kesin.4. Sigortaları kontrol edin ve gerekli ise değiştirin (soldaki fotoğrafa bakın)5. Enerji koruması veya kesintisi bilgisayarı geçici olarak kilitlemiş olabilir. <p>AÇ/KAPA düğmesine basıldığı halde fritöz çalışmaz ise yetkili servisi çağırın.</p>
	Sigortalar parça kutusunun altındaki kabinin içindedir	
7.2.2	Bilgisayar AÇIK fakat gaz vanalarına hala enerji gitmiyor.	<ol style="list-style-type: none">1. Şamandıralı Anahtarın "alt" pozisyonda takılı kalmadığına emin olun. Eğer şamandıralı anahtar bozuk ise yetkili servis çağırınız.2. Eğer bilgisayar ekranında YARDIM gösteriliyorsa, yüksek limit termostatını resetleyin. (fritöz kabini içindeki kontrol panelinin altındadır). Eğer yüksek limit resetleme yapmaz ise yetkili bir servise başvurun.
7.2.3	Gerçek kızartma tavası sıcaklığı bilgisayarda ayar noktası sıcaklıktan farklıdır.	<ol style="list-style-type: none">1. Fritözü AÇIN.2. Bir ürün numarası seçin ve sıcaklığın istenen ayar noktasına sabitlenebilmesi için fritözün yaklaşık 30 dk ısınmasına izin verin.3. Sıcaklık sensörü içine bir termometreyi yaklaşık 25 mm yerleştirin (sayfa 7-3'teki çizime bakın)4. Kızartma tavası sıcaklığını kontrol için bilgisayar sıcaklık düğmesine basın. Seçilen ürün için istenen ayar noktasını görüntülemek için bilgisayar sıcaklık düğmesine iki kez basın.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

7.2 Fritöz Sorun Giderme (devam)

<p>7.2.3 (devam)</p>	<p>Gerçek kızartma tavası sıcaklığı bilgisayarda ayar noktası sıcaklıktan farklıdır.</p>	<p>5. Termometre sıcaklığı bilgisayarda görünen sıcaklıktan $\pm 5^{\circ}\text{C}$ farklı olabilir.</p> <p>Yes: (Evet) Sistem sıcaklığı doğru olarak ayarlıyor.</p> <p>No: (Hayır) Sensör ucunun gaz memesi tüplerin ucundan 0,32 cm yukarıda olduğundan emin olun (şekle bakın). Eğer sensör ayarları doğru ise bilgisayar sensör devresi hatalı olabilir. Eğer sensör ayarları doğru değilse ayarlanması gerekir.</p>
		<p>6. Test sırasında aşağıdaki problemlerden her hangi biri olursa yetkili servisle temasa geçin.</p> <ol style="list-style-type: none">Bilgisayar sensör devresinin hatalı olduğundan süpheleniyorsa.Sıcaklık sensörünün ayarlanması gerekiyorsa.Kalibrasyon testi sırasında bilgisayar ısıtma için devreye girmiyorsa.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

7.2 Fritöz Sorun Giderme (devam)

<p style="text-align:center">7.2.4</p>	<p style="text-align:center">Boşaltma vanası kapalı iken DRAIN OPEN (BOŞALTMA VANASI AÇIK) mesajı duruyorsa.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Tavayı boşaltırken bilgisayar KAPANMIŞTIR.2. Boşaltma vanasını kapatın. Bilgisayarı KAPATIN ve YENİDEN açın. Bilgisayar ekranı AÇILACAK.3. Boşaltma vanasını açın. Bilgisayar ekranında BOŞALTMA VANASI AÇIK görünecek. 30 saniye sonra bilgisayar ekranında DOLDUR mesajı görünecek.4. Boşaltma vanasını kapatın.5. Kızartma tavaını kızartma yağı ile doldurun. Pişirmeye hazır olduğunda ÇIKIŞ/FİLTRE SOĞUTMA 'ya basın.6. Eğer 1-4 arası adımlardan sonra ekranda DRAIN OPEN (BOŞALTMA VANASI AÇIK) mesajı görünmeye devam ediyor ise yetkili servise başvurun. Olası arızalar şunlardır:<ol style="list-style-type: none">a. Boşaltma mikrosivici hatalı olabilir.b. Tahliye devresi arızalı olabilir.c. Bilgisayar arızalı olabilir.
<p style="text-align:center">7.2.5</p>	<p style="text-align:center">Filtreleme sırasında pompa motoru çalışmıyor veya durmuyor.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Motor termal aşırı yük düğmesi veya 10 amp sigorta atmıştır. Eğer termal aşırı yük düğmesi atmış ise yaklaşık 45 dakika bekleyiniz. Filtre motorunun sonundaki düğmeye basın. Eğer 10 amp sigorta atmış ise , onu resetleyin (fritözün sağındaki kontrol panelinin altında yerleştirilmiştir).2. Eğer bunu defalarca yapmak zorunda kaldıysanız, resetlemeyi bırakın ve yetkili servisi çağırın. <p>NOT: Bu problem genel olarak filtreleme sırasında büyük gıda parçacıklarının pompaya girmesine izin verilmesiyle oluşur. Filtre kağıdı ve kırıntı ızgarasının doğru yerleştirildiğinden emin olun.</p>

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER
BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

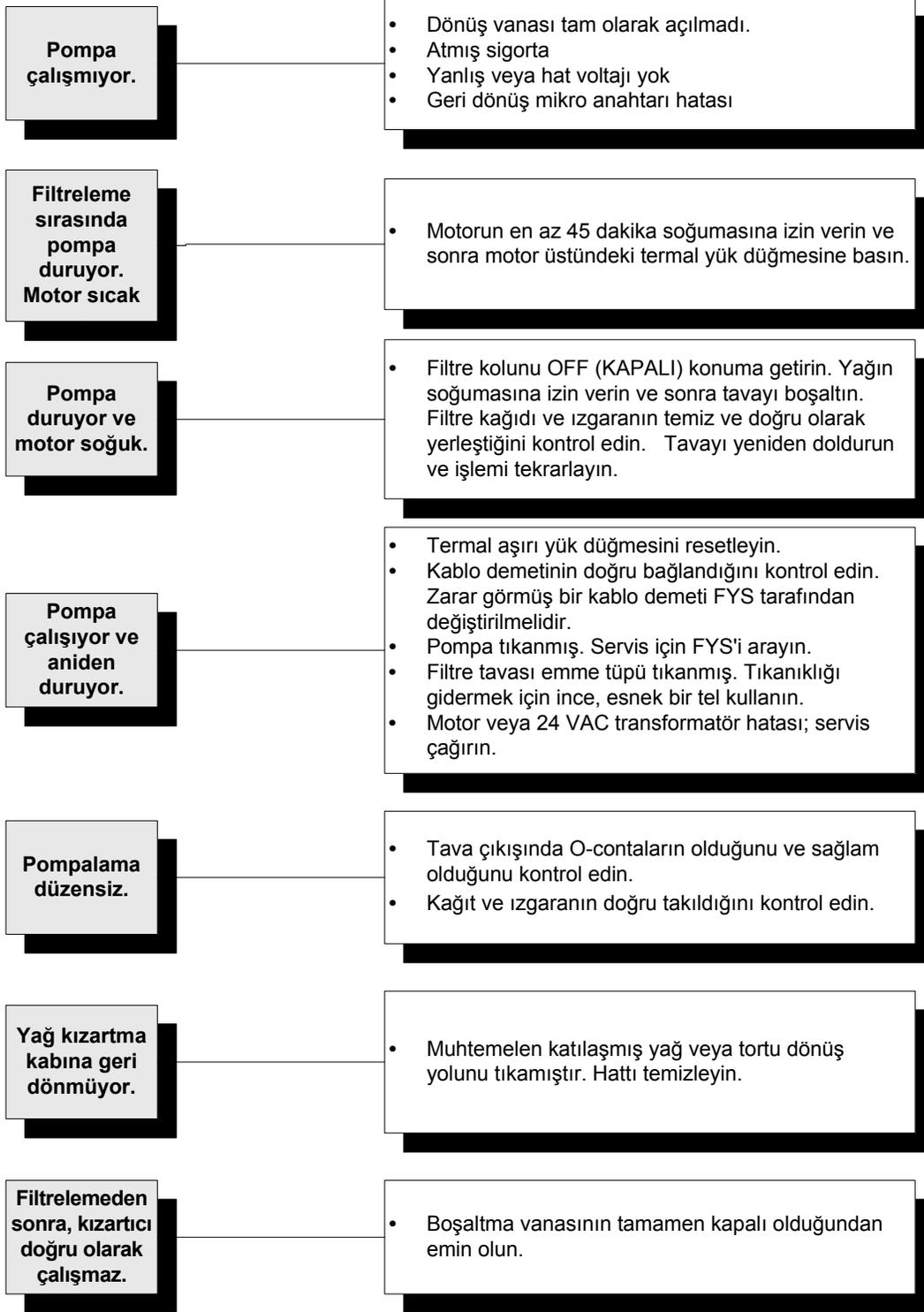
7.2 Fritöz Sorun Giderme (devam)

7.2.6	Ana ısıtıcı arızaları.	<p>A. Ana ısıtıcı ateşlemiyor; ana ısıtıcıya gaz gelmiyor.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Şamandıralı Anahtarın "alt" pozisyonda takılı kalmadığını kontrol edin.2. Yüksek limit anahtarını kontrol edin ve resetleyin.3. Gaz vanası ve/veya elektronik ateşleme sistem kombinasyonu bozuk olabilir; yetkili servisle temasa geçin. <p>B. Ana ısıtıcı alevleri küçük ve gevşek görünüyor. Kızartma yağı çabucak ısınmıyor. Servis için yetkili servise başvurunuz.</p> <p>C. Fritöz ayarlanan sıcaklığa ulaşmıyor ve/veya dengesiz çalışıyor.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sensör hatalı yerleştirilmiş veya ayarlanmış. Servis için yetkili servise başvurunuz.2. Bozuk sıcaklık sensörü. Servis için yetkili servise başvurunuz. <p>D. Fritöz kızartma yağı sıcaklığı kontrol edilemiyor. Fritöz en üst limit sıcaklığında çalışıyor. Muhtemel sebepler:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bozuk sıcaklık termostatı. Servis için yetkili servise başvurunuz.2. Bozuk sıcaklık sensörü. Servis için yetkili servise başvurunuz.
--------------	-------------------------------	--

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

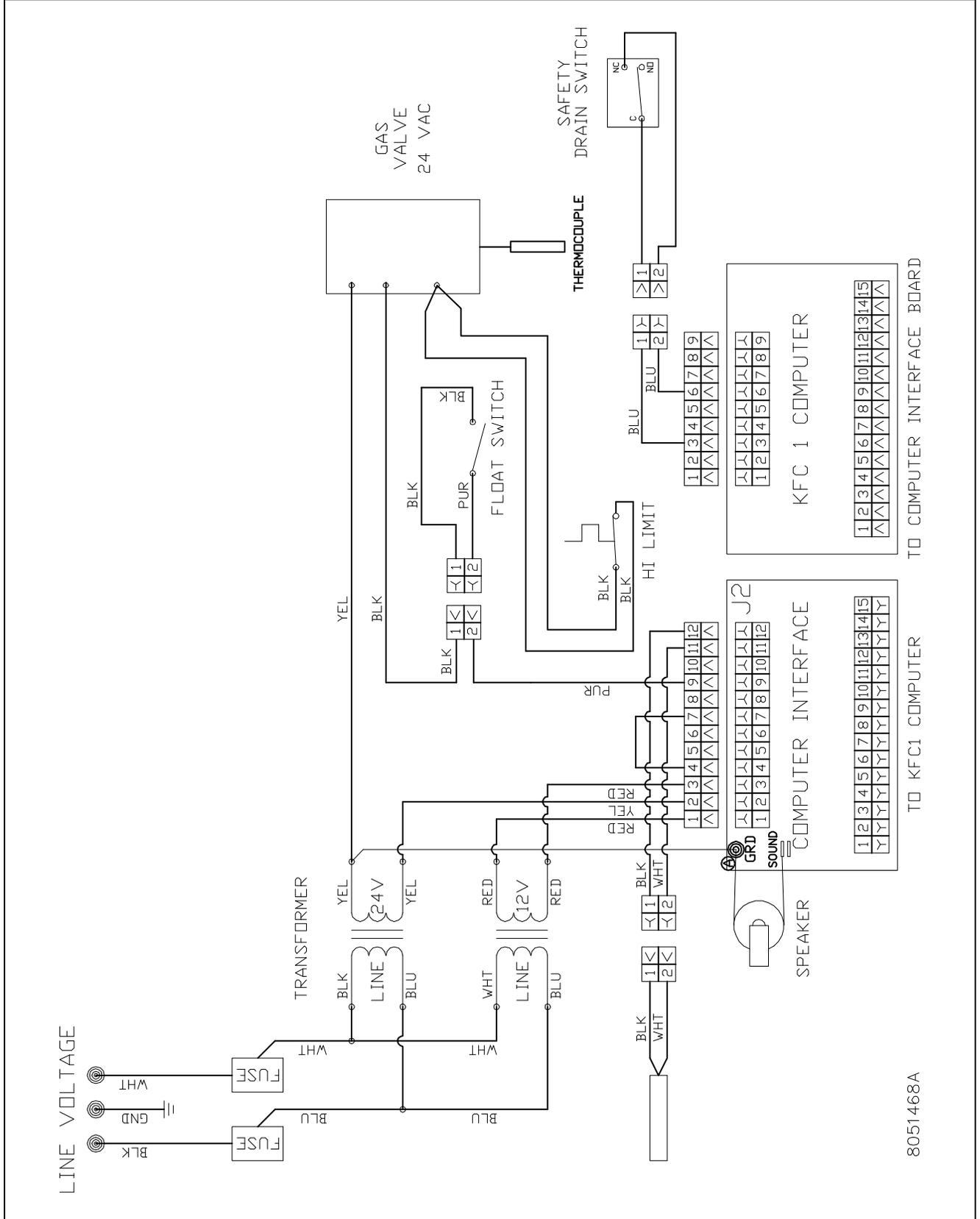
7.3 Filtreleme sistemi sorun giderme



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

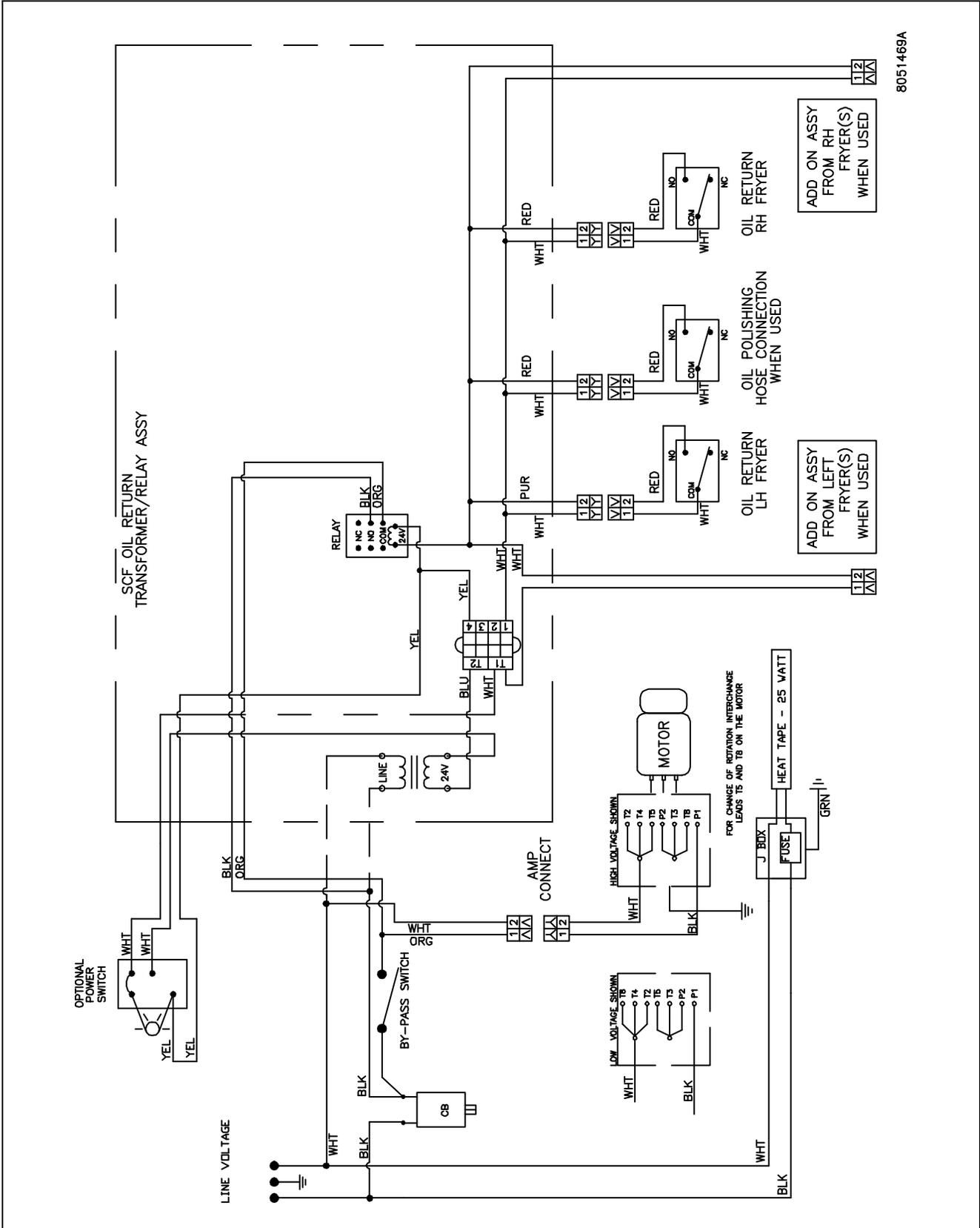
7.4.3 CE, Normalde açık Şamandıralı Anahtar (Sağ)



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

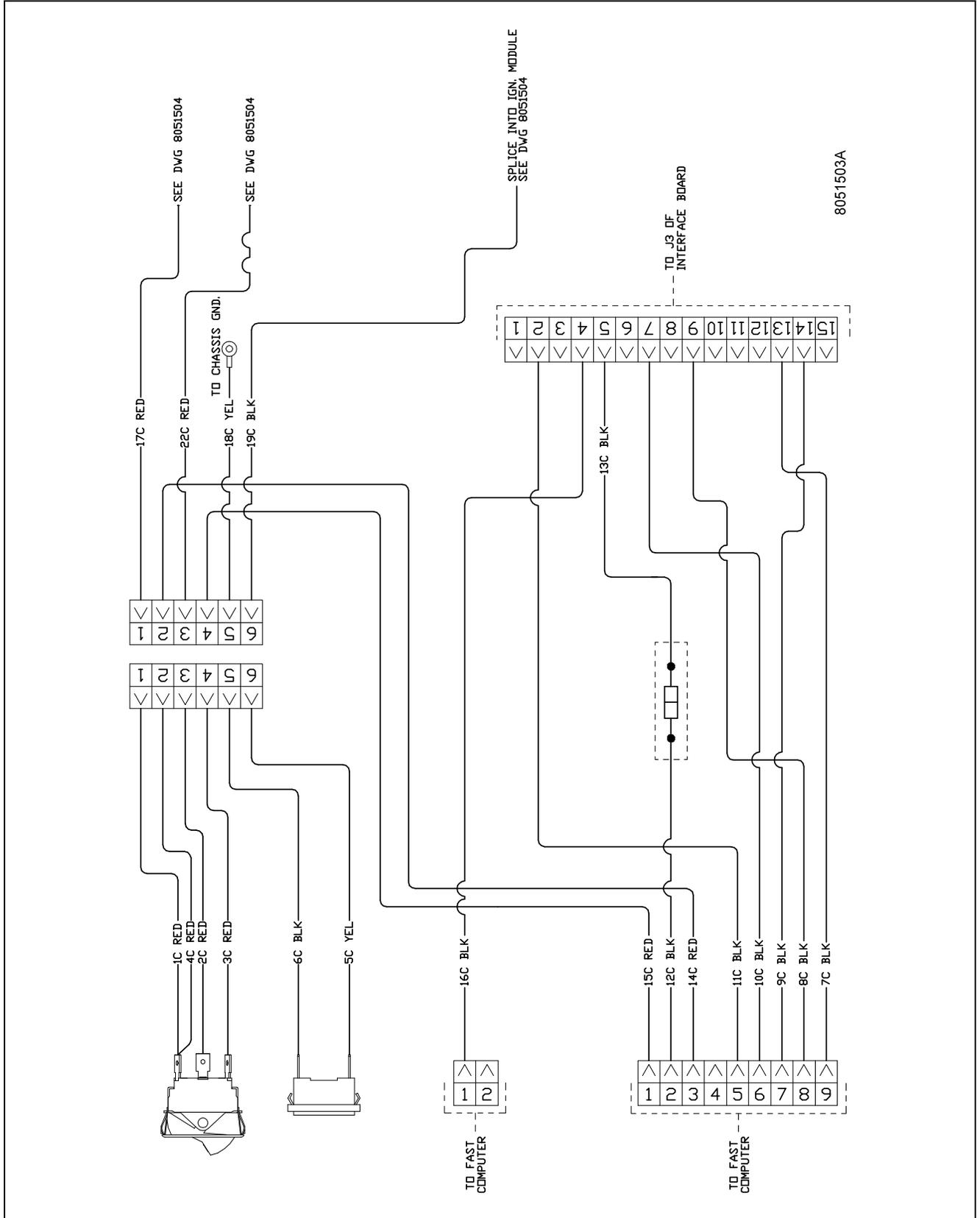
7.4.4 CE, Normalde açık Şamandıralı Anahtar (Sol)



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

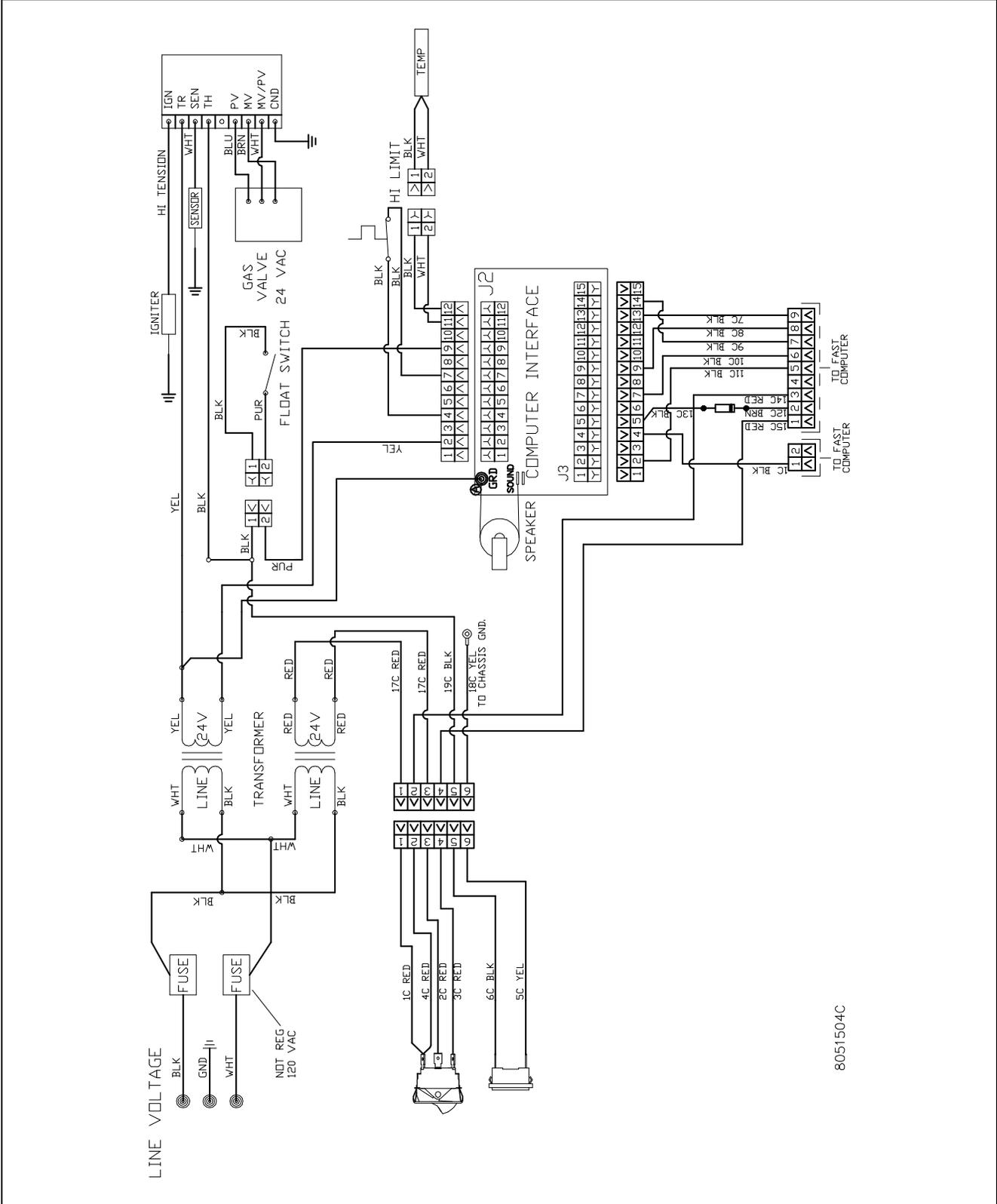
7.4.5 Hızlı Hazır 218G (KSCF218GP00001)



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

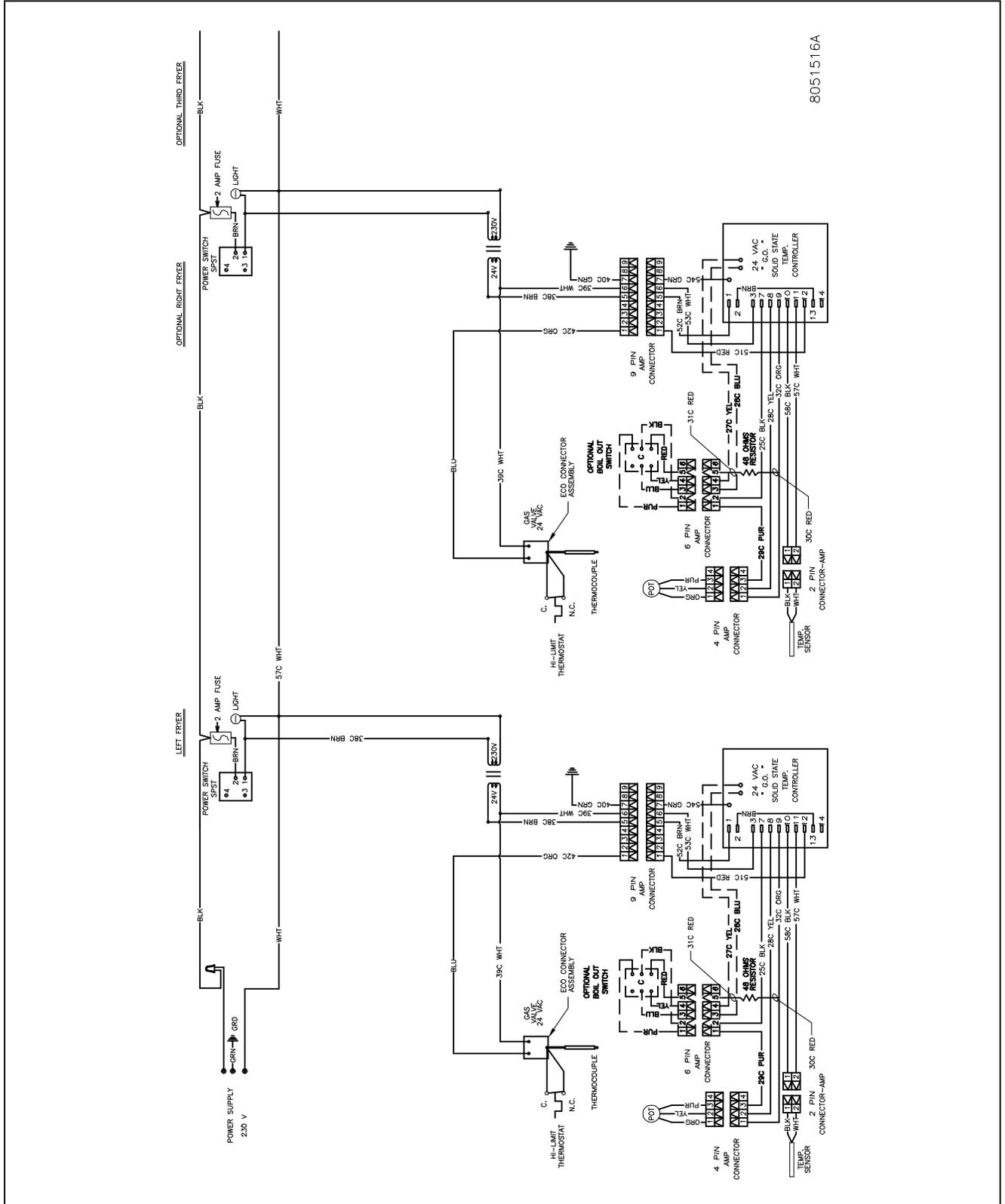
7.4.6 Hızlı Hazır 218G (KSCF218GP0001, KSCF218GN0007)



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

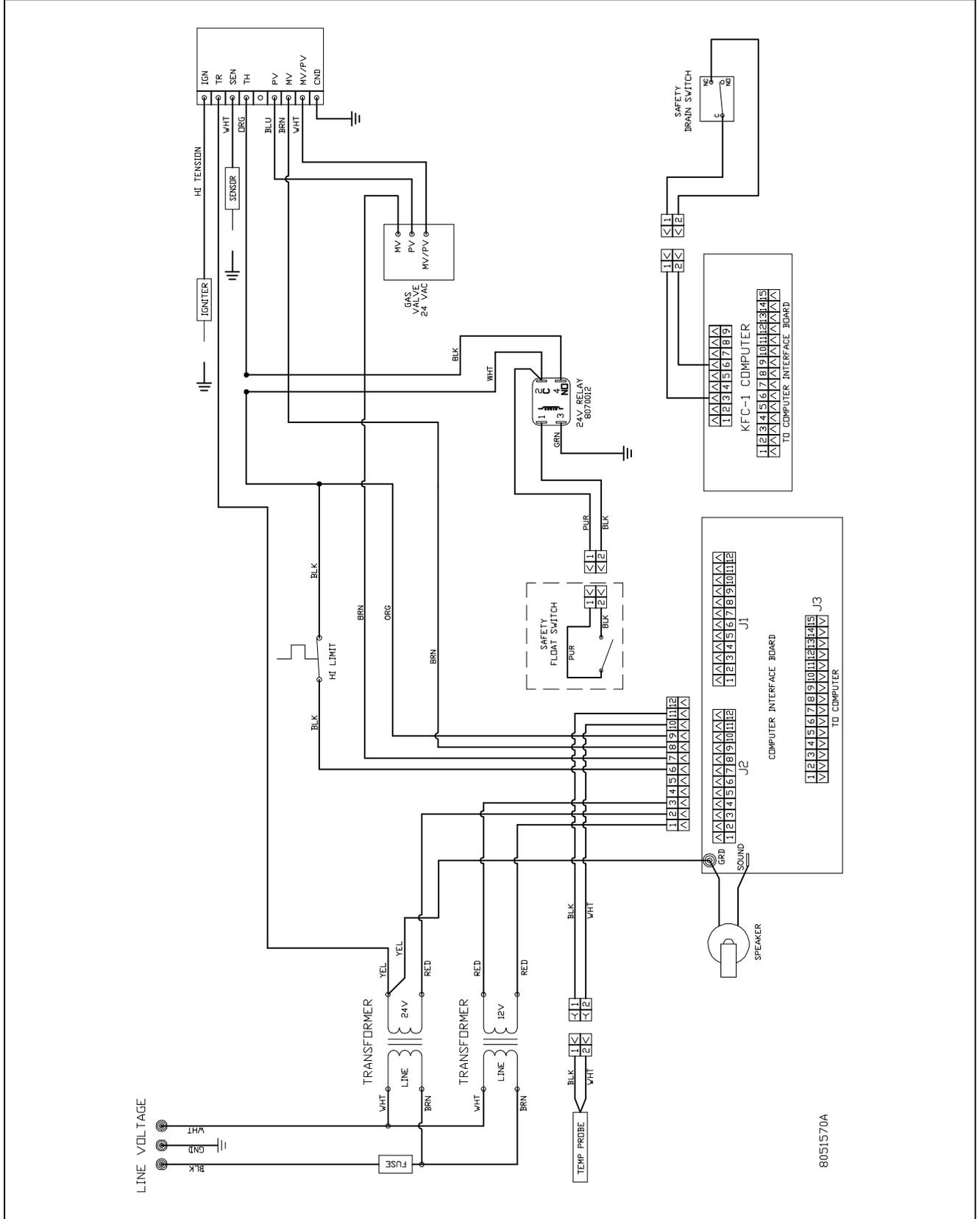
7.4.7 Thermatron, 230V CE



8051516A

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

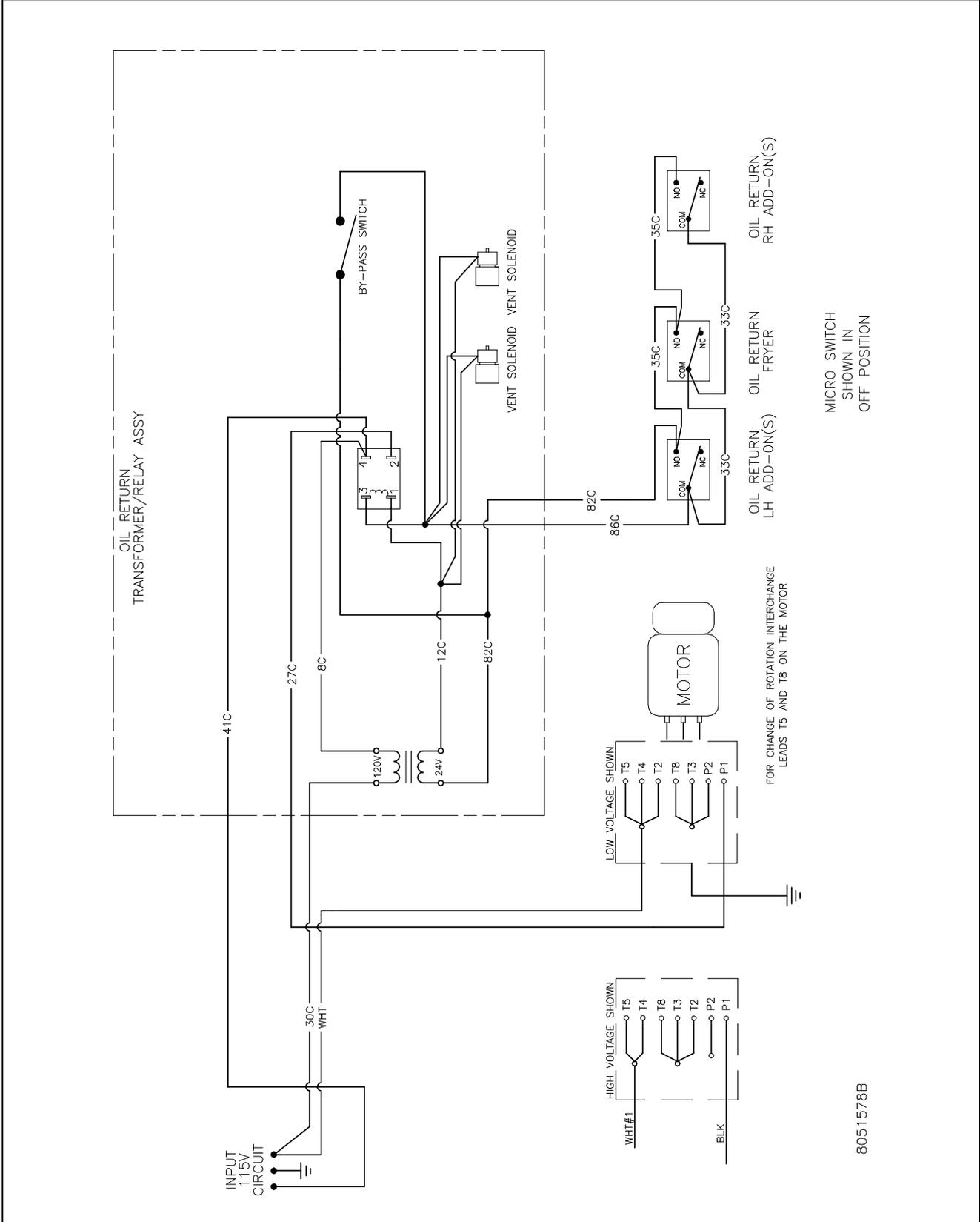
7.4.9 Sabit Pilot KFC-1' li, 218G



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

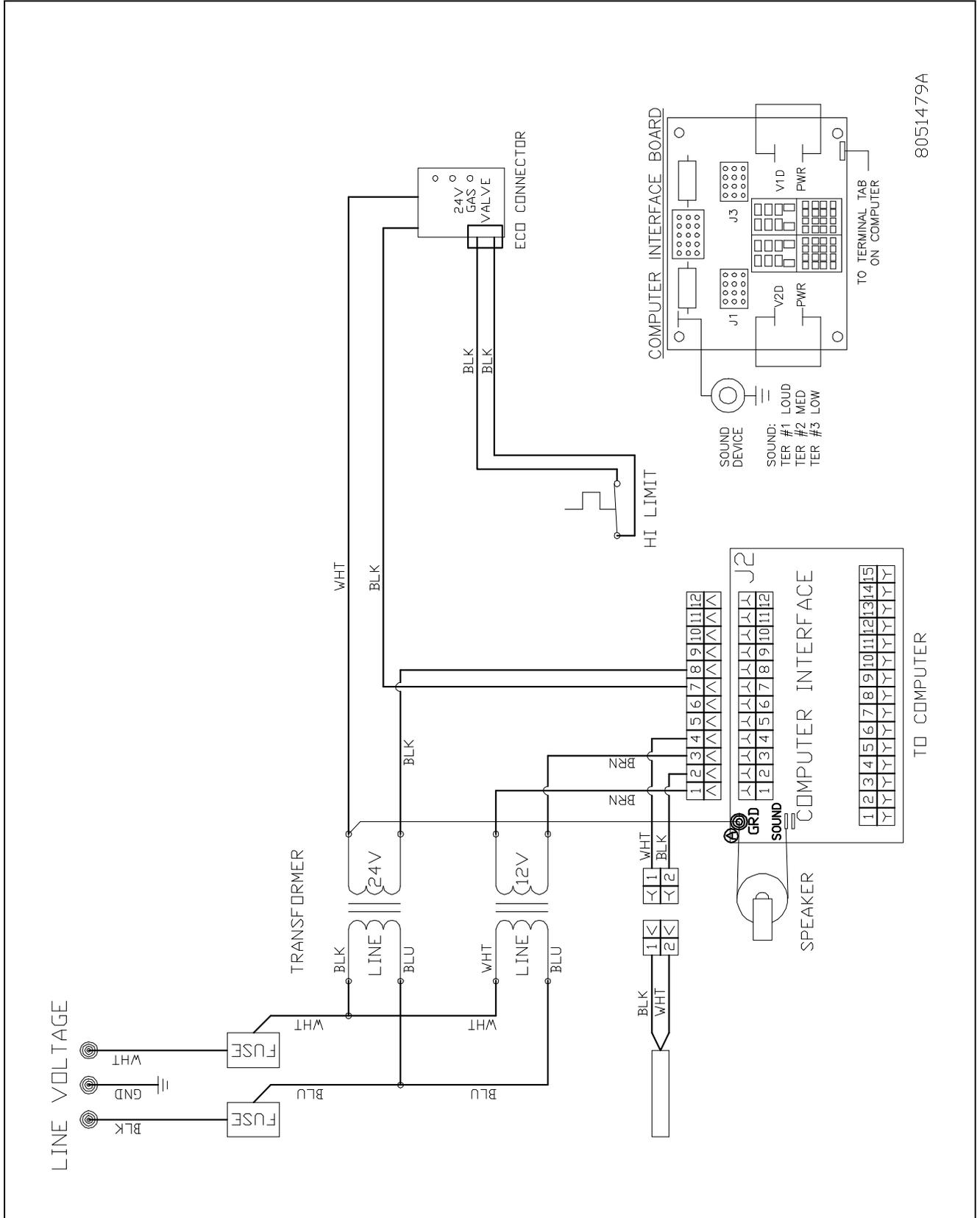
7.4.10 Yağ Dönüşü, 218G / 318G (havalandırma selenoidli)



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

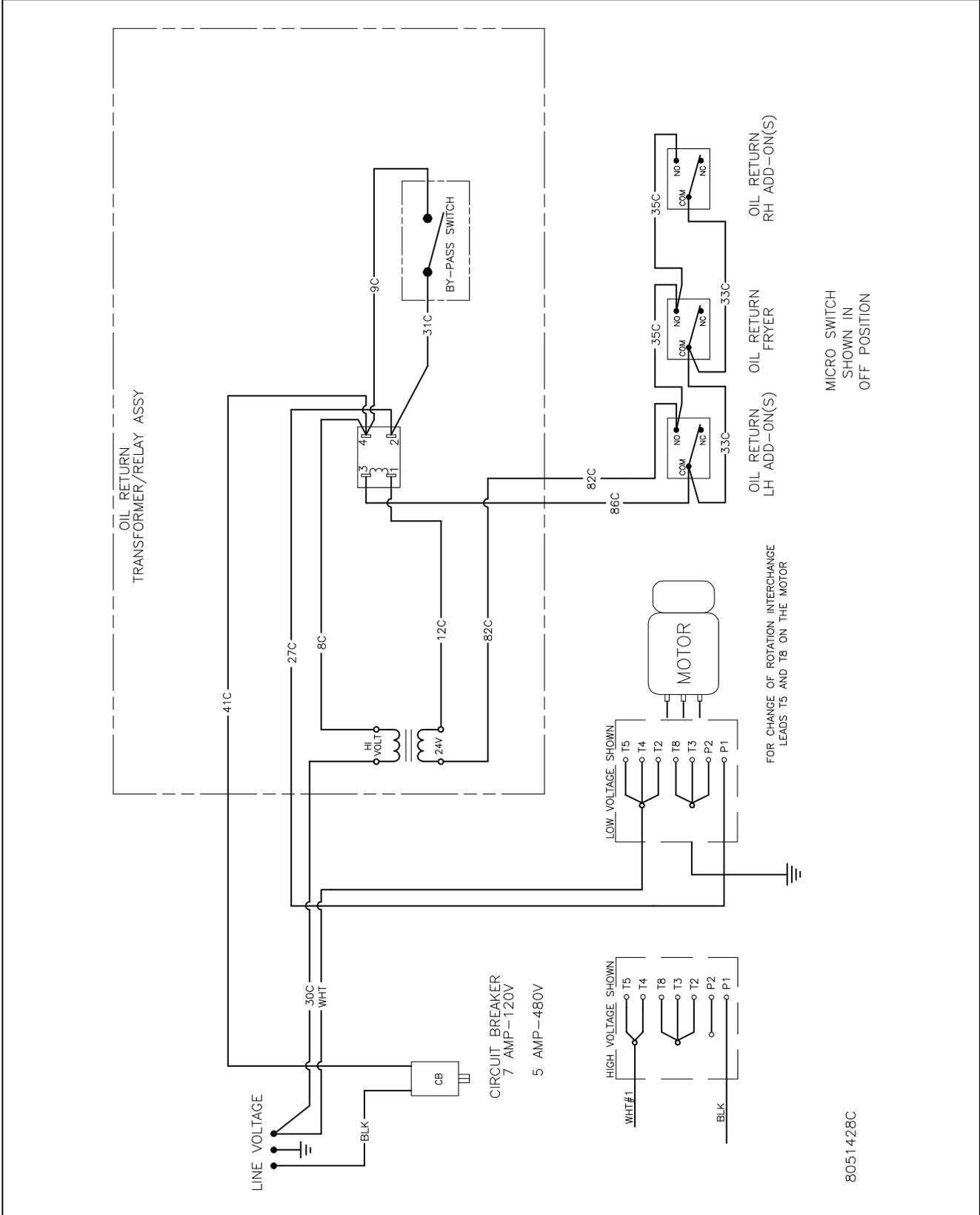
7.4.11 CE, Tek



KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 7: SORUN GİDERME

7.4.12 Yağ Dönüşü, Tek

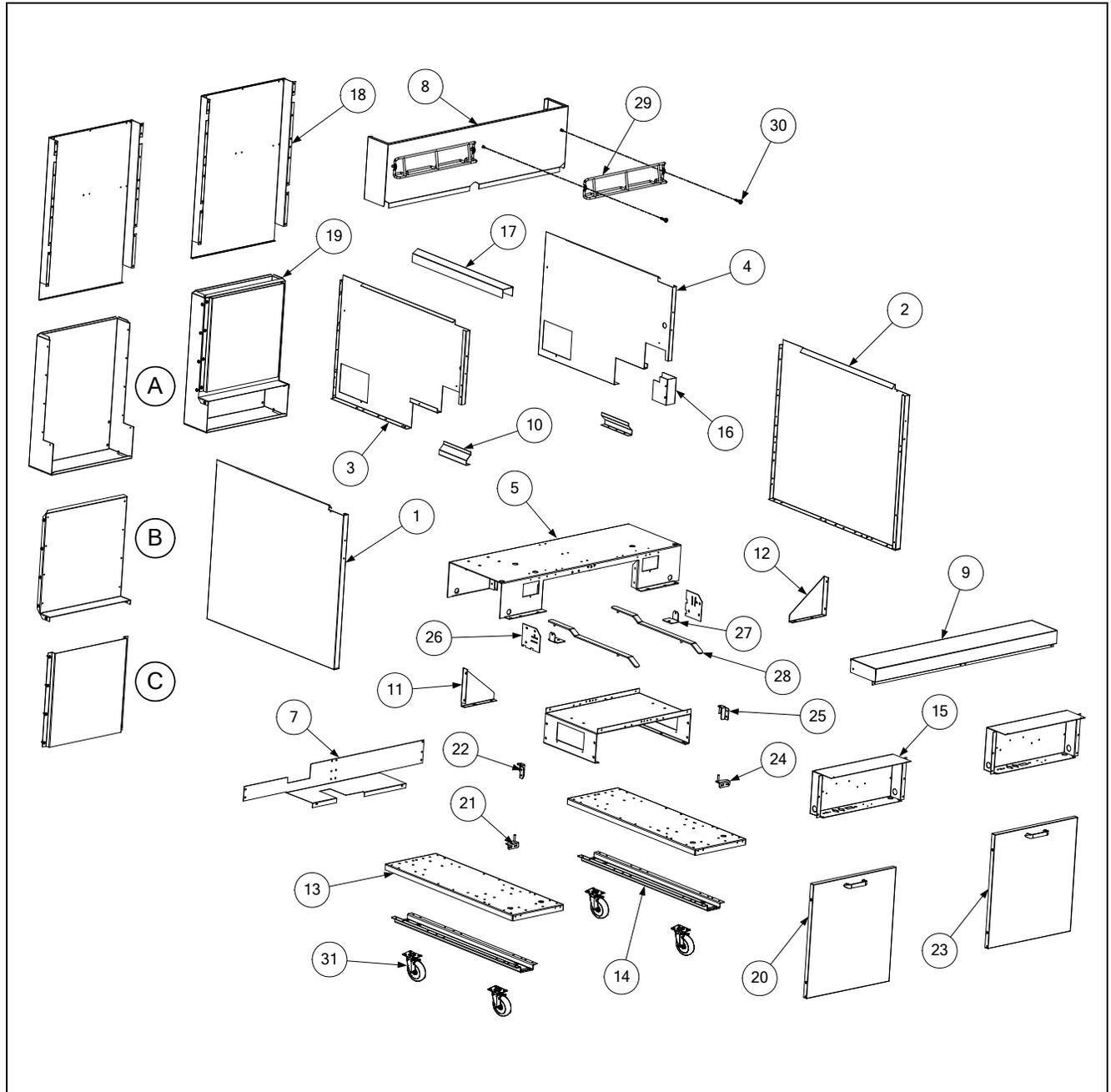


KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

For parts and/or components not listed, contact the Frymaster Service Hotline at 1-800-551-8633 or 1-318-865-1711 for additional service and parts information.

8.1 Cabinetry and Related Components



KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

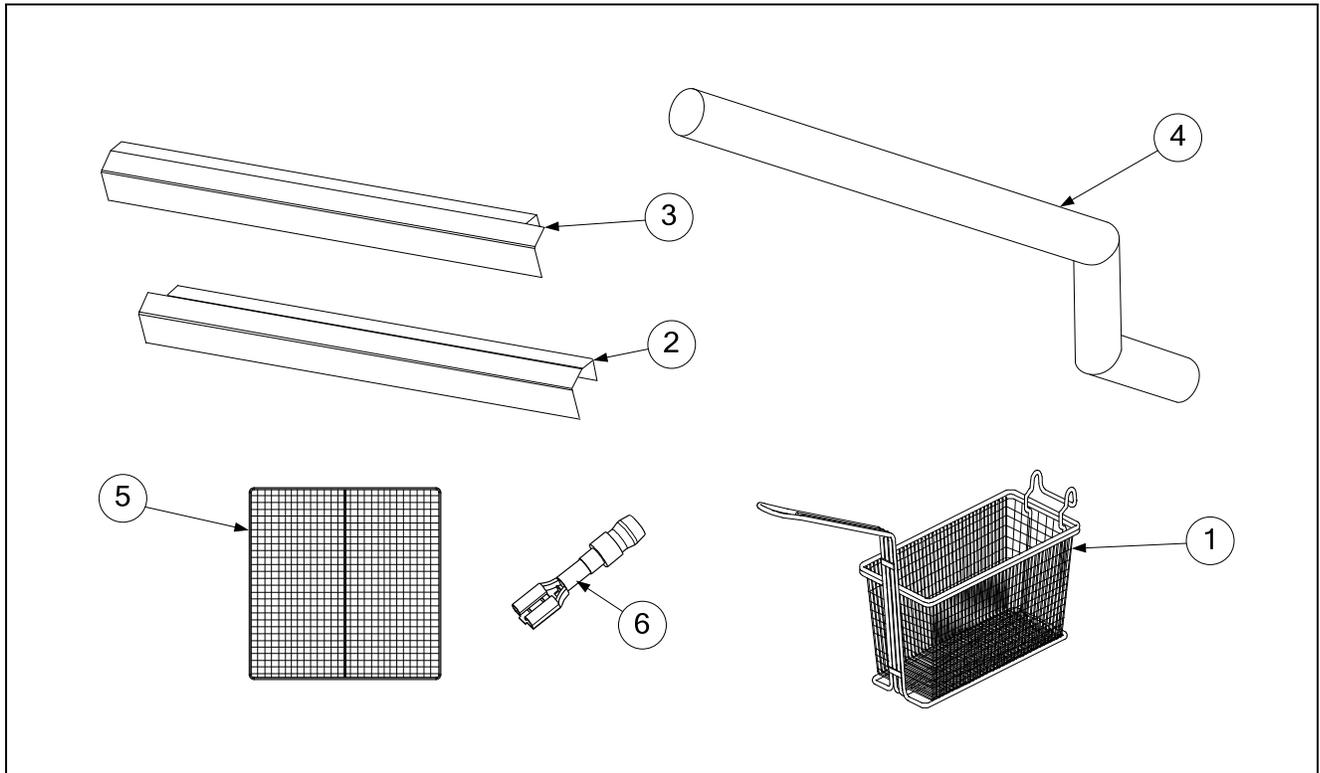
8.1 Cabinetry and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
1	201-9081	Side, Cold Rolled Steel Cabinet, Left
2	202-9081	Side, Cold Rolled Steel Cabinet, Right
*	211-9606	Side, Stainless Steel Cabinet, Left
*	212-9606	Side, Stainless Steel Cabinet, Right
3	201-9080	Inner Panel, Left
4	202-9080	Inner Panel, Right
5	823-5256	Cabinet Base
6	200-8347	Plate, Base Frame
7	200-8985	Shield, Rear Cabinet
8	823-3366	Flue Cap
9	824-1466	Top Cap, Dual
*	210-6204	Marine Edge, Dual
10	200-9043	Cover, Inner Panels
11	201-9688	Gusset, Side Panel, Left
12	202-9688	Gusset, Side Panel, Right
13	824-1560	Channel, Base
14	823-4064	Channel, Leg Support
15	824-1465	Panel, Wireway
16	200-8182	Post, Door
17	210-1288	Joiner Strip
18	200-5036	Back, Cabinet
19	106-0997	Flue Assembly
A	200-1773	Back, Flue
B	200-1339	Front, Flue
C	200-1325	Shield, Flue Heat
20	106-4331	Door Assembly, Left
21	823-5051	Hinge, Lower, Left
22	823-5061	Hinge, Upper, Left
23	106-4332	Door Assembly, Right
24	823-5052	Hinge, Lower, Right
25	823-5062	Hinge, Upper, Right
*	810-0066	Magnetic Catch, Door
*	810-0180	Handle, Door
26	200-2713	Plate, Suction Manifold
27	210-1180	Insert, Suction Manifold
28	823-3347	Frame, Slide Base
29	810-2794	Basket Hanger
30	809-0171	Thumbscrew, Basket Hanger
31	810-0356	Caster, 5" (<i>without brake</i>)
*	810-0357	Caster, 5" (<i>with brake</i>)
*	810-1205	Leg, 6"
*	200-1183	Crisper Tray without Handles

* Not illustrated.

**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)**

8.2 Accessories

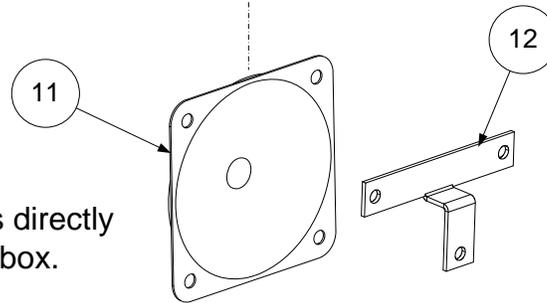
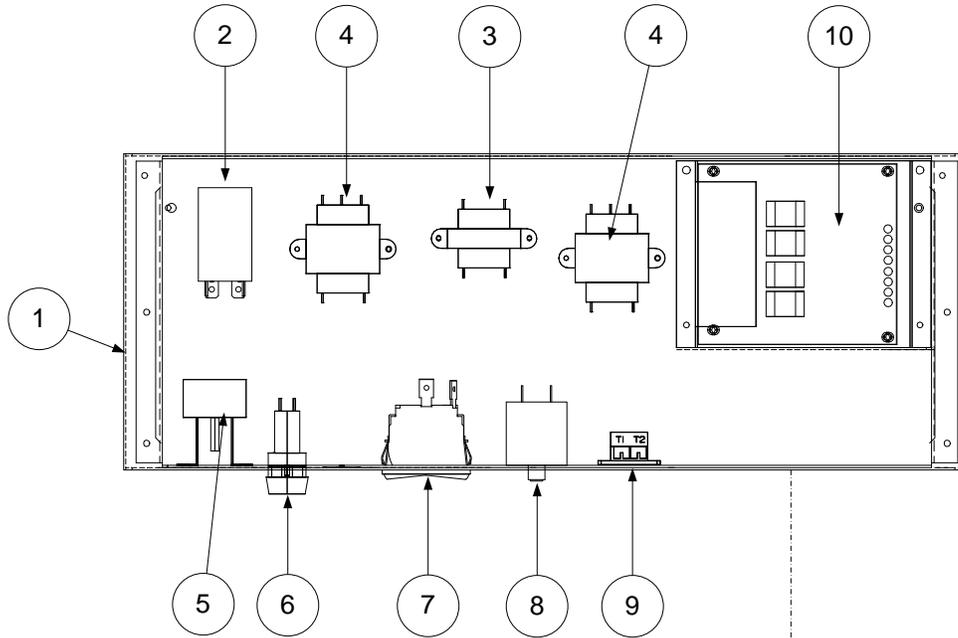


ITEM	PART #	COMPONENT
1	803-0306	Twin Fry Basket
2	211-8178	Joiner Strip (to mount unit to the left of a 2424G)
3	212-8178	Joiner Strip (to mount unit to the right of a 2424G)
4	823-5404	Drain Tube (to attach unit drain to a 2424G)
5	803-0149	Basket Support Screen
*	810-2235	Basket Support Grid
6	807-3484	Rajah Connector (included in module kit, P/N 826-2117)
*	803-0293	Gloves, Neoprene (pair)
*	803-0197	Fryer's Friend
*	803-0278	Brush, L-shaped

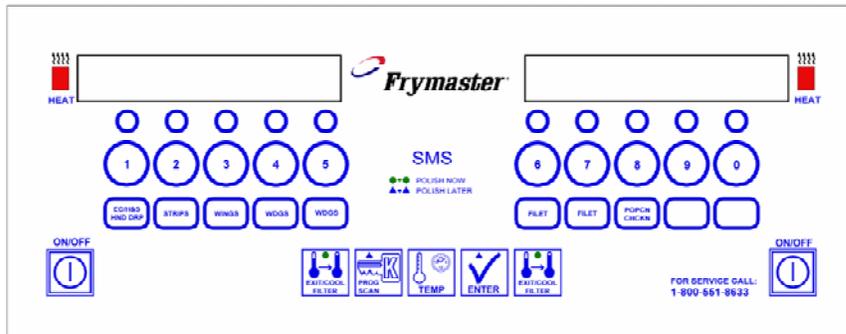
* Not illustrated.

**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)**

8.3 Component Box, Computers, and Related Components



Speaker mounts directly into component box.



13

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

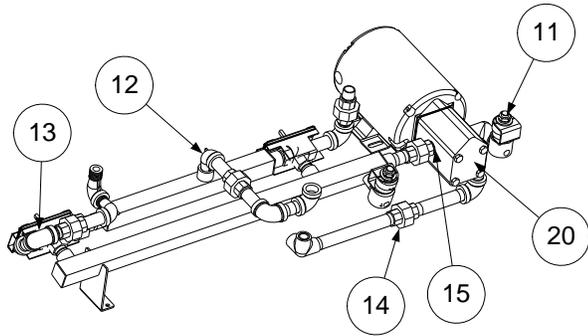
8.3 Component Box, Computers, and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
1	824-1465	Component Box
2	807-4114	Relay, DPDT, 24VAC
*	106-1414	Relay Socket
*	807-3613	Relay Spring
*	200-1337	Relay Bracket with 1 cutout
3	807-0855	Transformer, 120V to 12V
4	807-0800	Transformer, 120V to 24V (Fryer and Filter Circuit)
*	807-0680	Transformer, 240V to 24V
*	807-1999	Transformer, Dual Voltage (CE only)
5	▶▶▶	See Page 8-10 for High-Limit Thermostats
6	807-0922	Holder, Buss Fuse
*	807-3592	Fuse, 2 Amp Slow Blow
7	807-3580	Switch, Filter By-pass Rocker
*	807-3620	Switch, Filter By-pass Toggle (older units)
8	807-3577	Circuit Breaker, Filter, 7 Amp (120V units)
*	807-3538	Circuit Breaker, Filter, 5 Amp (208/230V units)
9	810-1164	Block, Terminal
10	106-6669	Interface Board, Standing Pilot, SMT
*	826-2256	Interface Board, Electronic Ignition, SMT
*	106-6670	Interface Board, Fast Ready, Standing Pilot, SMT
*	106-6671	Interface Board, Fast Ready, No Basket Lift, SMT
*	106-4971	Plate, Mounting, Interface Board
11	807-3520	Speaker, Sound Device
*	807-4330	SMT Adapter, Sound Device
12	200-2052	Bracket, Speaker
*	807-3546	Bushing, Heyco
*	809-0360	Screw, #8 x 3/8" Type B Hex Washer
*	809-0766	Nut, 10-32 Hex Head
13	806-9727	KFC-1 Computer
*	823-2882	Panel, Control - Computer
*	809-0824	Screw, Control Panel
*	826-2117	Spark Module Kit (includes rajah adapter, P/N 807-3484)
*	819-5733	KFC-1 SMS User's Guide

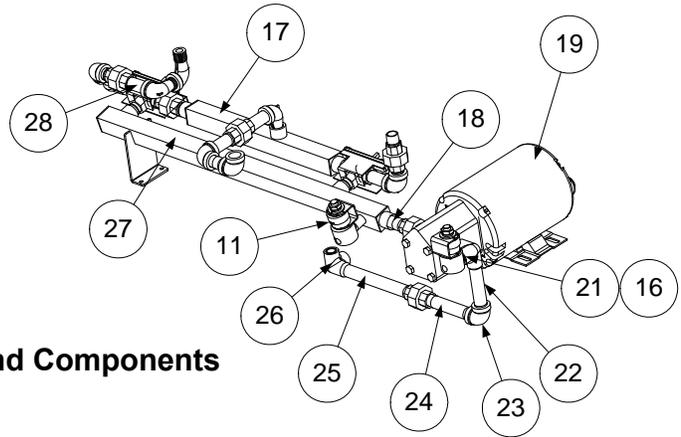
* Not illustrated.

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

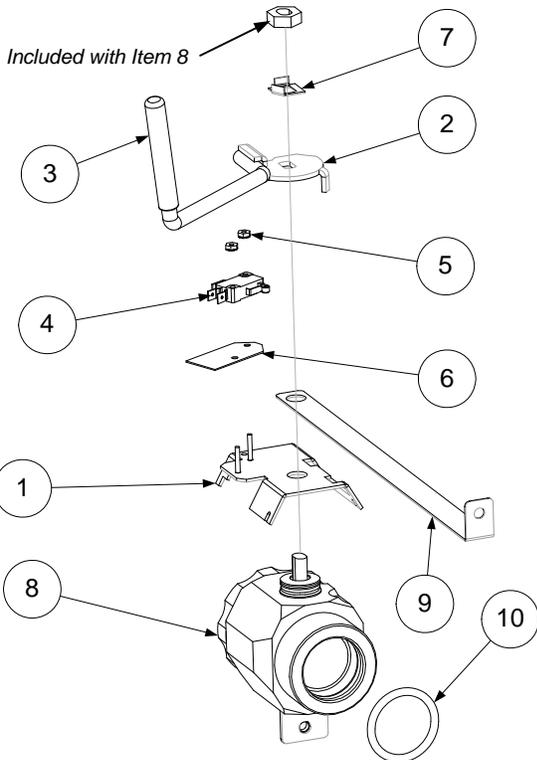
8.4 Drain Valve, Oil Return, and Related Components



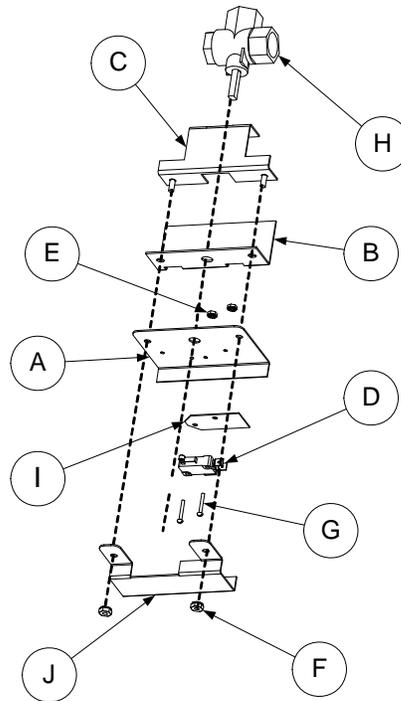
**Oil Return Valves, Fittings, and Components
(106-4717)**



**Drain Valve Assembly
(106-4672)**



**3-Way Valve Assembly
(Item 13 above, 106-4763)**



KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

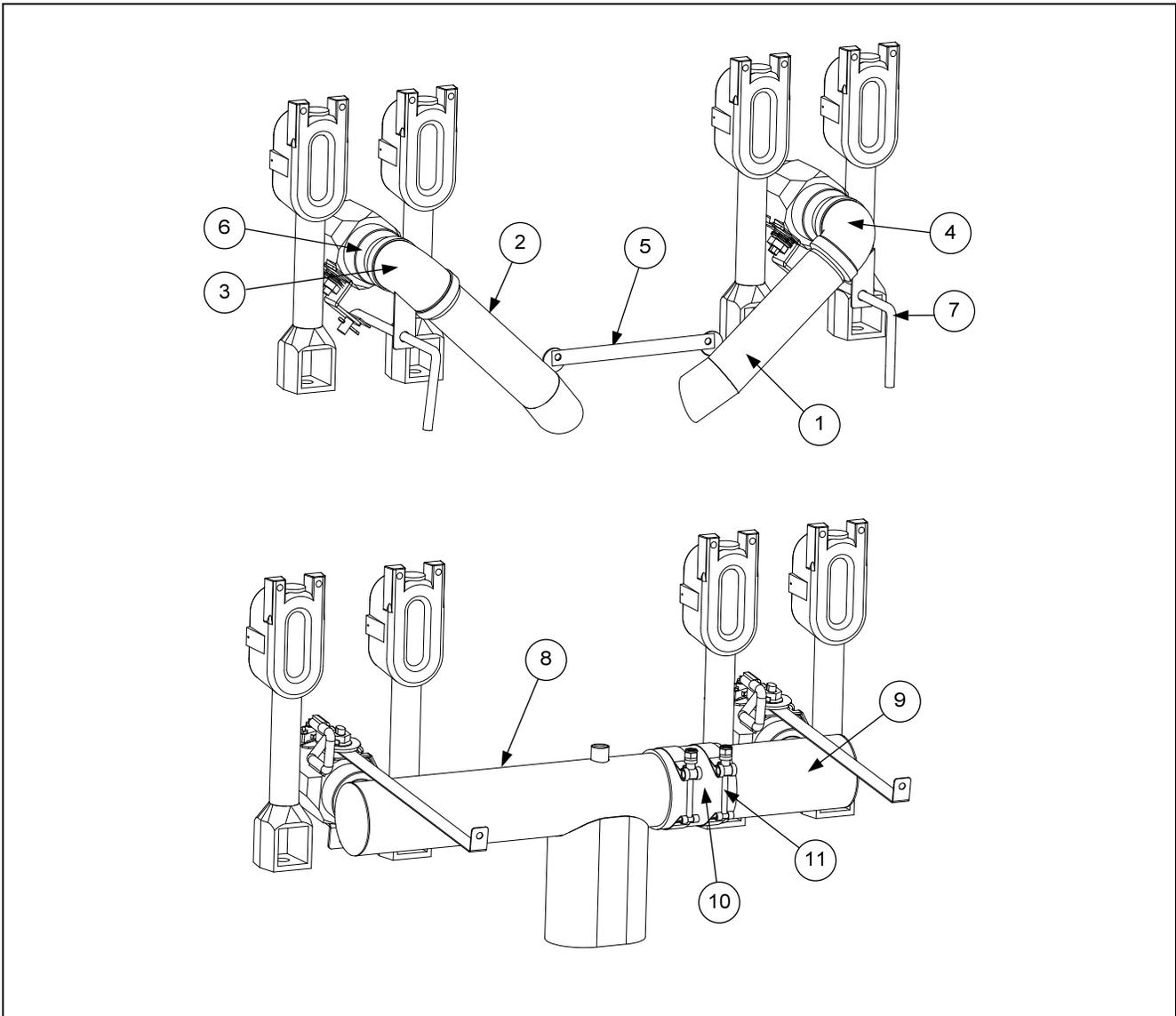
8.4 Drain Valve, Oil Return, and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
	106-4672	Drain Valve and Microswitch Components
1	106-1401	Bracket, Microswitch
2	210-9374	Bracket, Activator- Microswitch
3	200-9345	Handle, Drain Valve
*	823-5181	Handle, Push/Pull
*	816-0547	Cap, Vinyl Red
4	807-2104	Microswitch
5	826-1366	Nut, 4-40 Keps Hex with Extension Teeth (pkg. of 25)
6	816-0220	Insulation, Microswitch
7	200-1257	Retainer, Drain Valve Nut
8	823-5053	Drain Valve, 1½" Full Port (With Washers, Support, & Nut)
9	200-8796	Bracket, Drain
10	816-0544	O-Ring, Seal
*	810-0697	Disconnect, Male
	106-4717	Oil Return Valve, Fittings, and Components
11	807-2484	Valve, Solenoid, ¼"
12	813-0165	Elbow, ½" x ½" NPT 90°
13	106-4763	3-Way Valve Assembly
A	210-9917	Support, Microswitch Mount
B	210-9918	Brace, 3-Way Bottom
C	106-5229	Support, Oil Return Valve
D	807-2104	Switch, Micro-roller Lever
E	826-1366	Nut, 4-40 Keps Hex with Extension Teeth (pkg. of 25)
F	826-1376	Nut, Keps, 10-32 Hex (pkg. of 10)
G	826-1359	Screw, 4-40 x ¾" Round Head (pkg. of 25)
H	810-1003	Valve, 180 ° 3-Way Ball
I	816-0220	Insulation, Microswitch
J	210-9915	Cover, Oil Return Microswitch
K	200-1143	Retainer, Oil Return Valve Nut
L	809-0056	Nut, 5/16-24 Hex Nylon Locking
14	813-0173	Union, ½" NPT, BM
15	813-0022	Nipple, ½" x Close NPT BM
16	813-0304	Bushing, ½" x ¼" BM Flush
17	823-5183	Tubing, Front
18	813-0298	Nipple, ½" x 2.00" NPT BM Pipe
19	826-1712	Motor, Filter Pump, 115V, 60 Hz, Baldor
20	810-3071	Pump, 8GPM, Filter
*	810-2252	Pump, 5GPM, Filter
*	816-0093	Gasket, Pump/Motor
20	813-0016	Nipple, ⅛" NPT Close BM
22	813-0093	Nipple, ½" x 4.00" NPT BM
23	813-0062	Elbow, ½" 90° BM
24	813-0251	Nipple, ½" x 4.5" NPT BM Pipe
25	813-0099	Nipple, ½" x 7.0" NPT BM Pipe
26	813-0331	Elbow with Side Outlet, ½" NPT
27	823-5184	Tubing, Rear
28	813-0265	Nipple, ½" x 2.5" NPT BM
*	106-2387	Heater Tape Assembly, 36", 120V, 25W

* Not illustrated.

**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)**

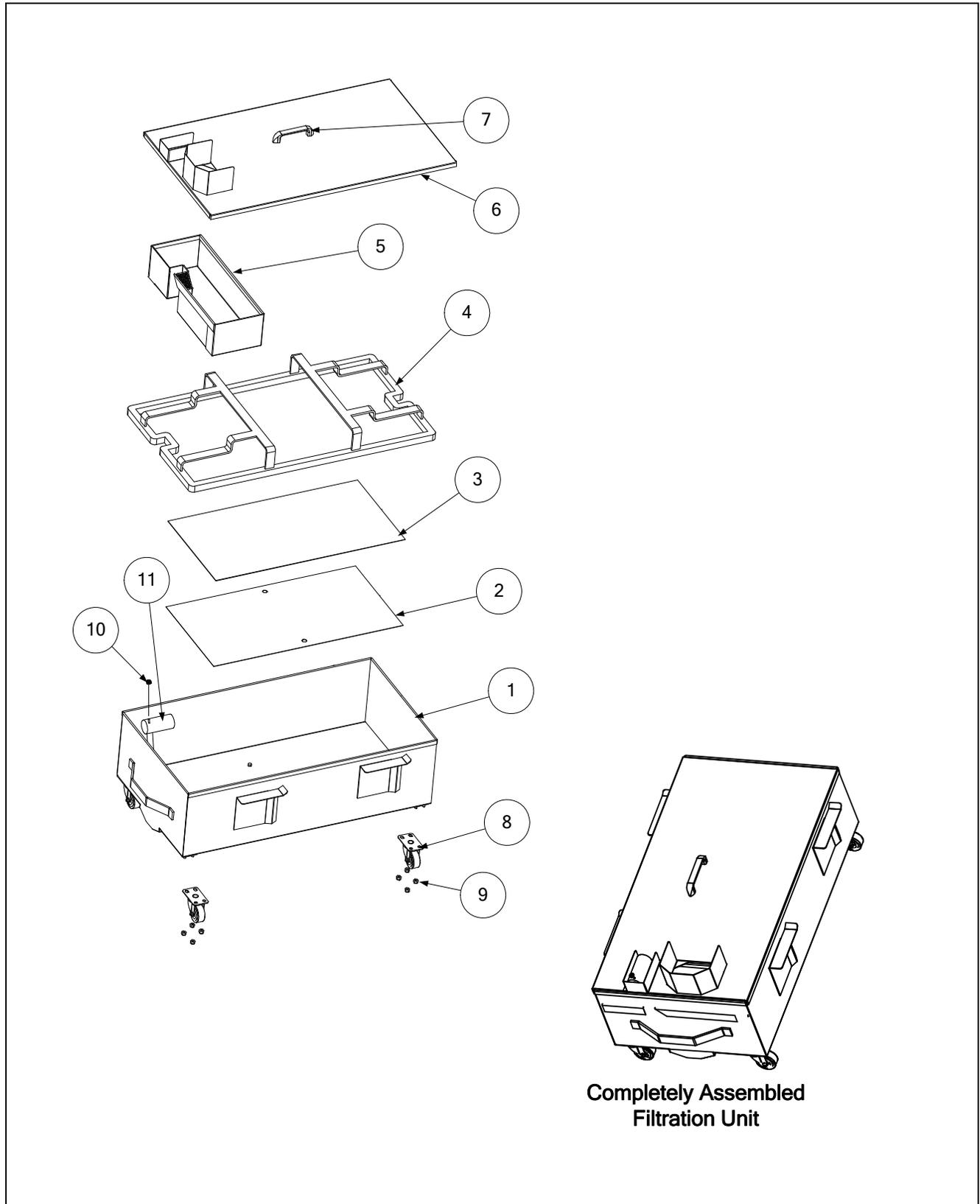
8.5 Drain System



ITEM	PART #	COMPONENT
1.5" Drain System (previous style)		
1	823-3358	Pipe, Drain Right
2	823-3357	Pipe, Drain Left
3	823-3221	Elbow, Bracket, Left
4	823-3222	Elbow, Bracket, Right
5	210-2311	Clamp, Drain Pipe, Center
6	813-0687	Nipple, 1.5" NPT x Close
7	823-3440	Handle, Drain, Push/Pull
3" Drain System (current style)		
8	823-5180	Tube, Oval Dump
9	823-4950	Tube, Drain Right
10	816-0729	Sleeve, Drain Connector
11	809-0969	Clamp, T-bolt

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

8.6 Filter Pan and Related Components



**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)**

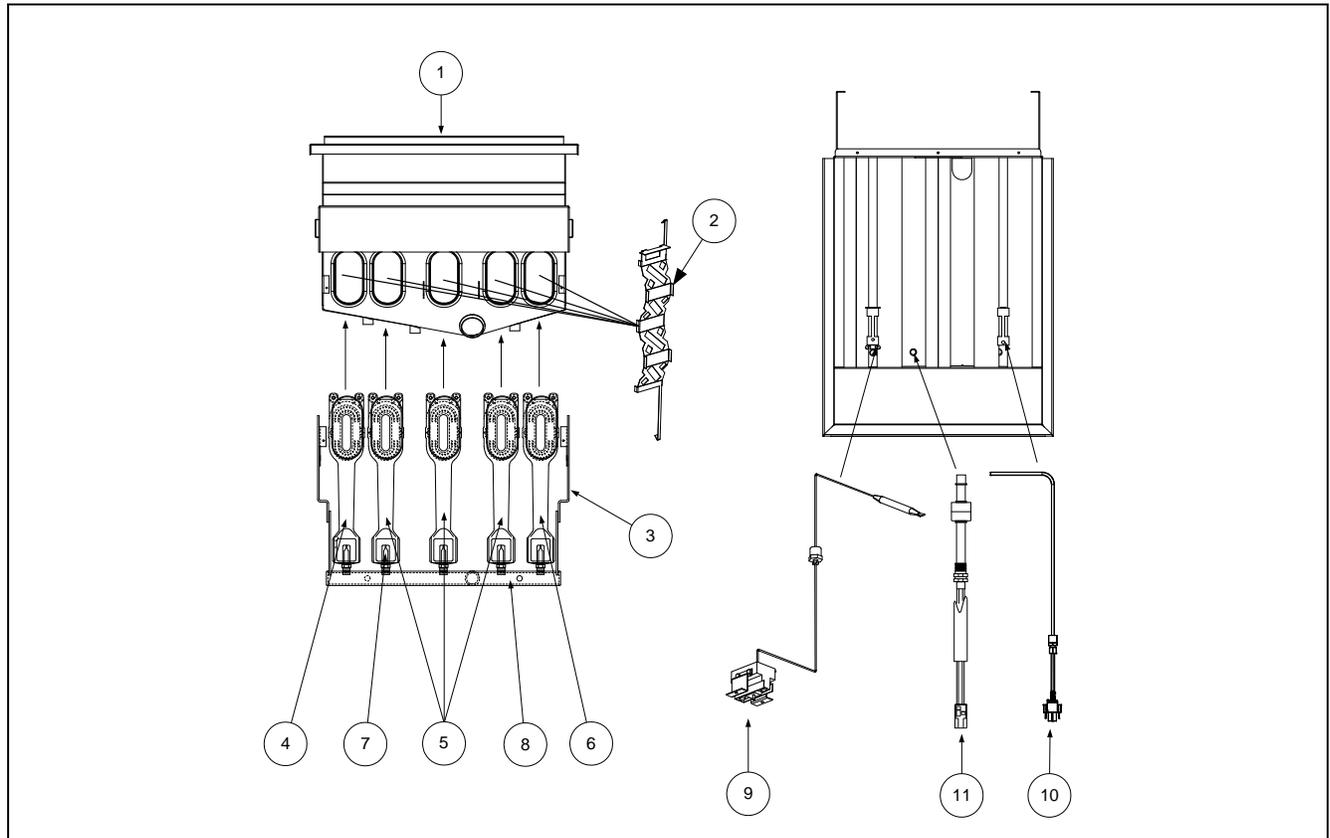
8.6 Filter Pan and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
		Filter Pan Assembly
1	823-5214	Pan, Filter
2	106-7330	Screen, Filter
3	803-0299	Paper, Filter
4	810-2911	Ring, Hold-Down
5	823-4832	Crumb Basket
6	106-4693	Lid, Filter Pan
7	810-0180	Handle, Filter Pan Lid
8	810-2805	Caster, 2" Filter Pan
9	809-0823	Nut, ¼ x 20 Nylock
10	813-0568	Plug, ⅜" Socket-head Pipe
11	823-4839	Nipple, Suction
		Other Components
*	803-0278	Teflon Brush
*	803-0002	Filter Powder

* Not illustrated.

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

8.7 Frypot and Related Components

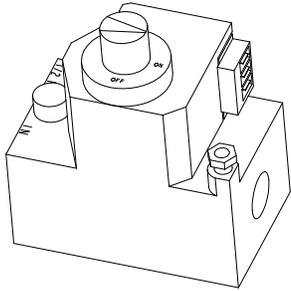


ITEM	PART #	COMPONENT
1	823-4884	Frypot, Stainless Steel, with 1/2" Drain
*	803-0149	Grid, Frypot
2	210-8387	Diffuser Assembly
3	200-1615	Support, Manifold
4	810-2151	Burner, Left
5	810-2149	Burner, Center
6	810-2150	Burner, Right
*	200-3081	Shutter, Air (CE only)
7	810-2062	Orifice, 2.58 mm (#38)
*	810-2048	Orifice, 2.53 mm (#39) (Non-CE)
*	810-2060	Orifice, 2.40 mm (#42) (CE-blue)
*	810-2059	Orifice, 1.51 mm (#53) (Non-CE & CE-red)
*	810-2497	Orifice, 1.32 mm (#55) (LP)
*	810-2365	Orifice, 1.19 mm (#56) (LP)
*	810-2600	Orifice, 4.22 mm (#19) (MFG)
8	810-2072	Manifold, Gas
9	807-3680	High-Limit with Manual Reset - 450°F (232°C)
*	807-3560	High-Limit with Manual Reset - 410°F (210°C)
*	210-1433	High-Limit Bracket
10	106-1424	Temperature Probe
11	826-2146	Float Switch Kit

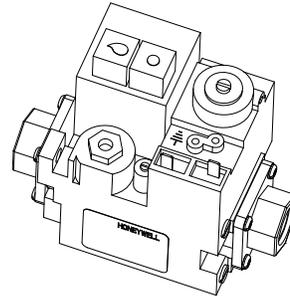
* Not illustrated.

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

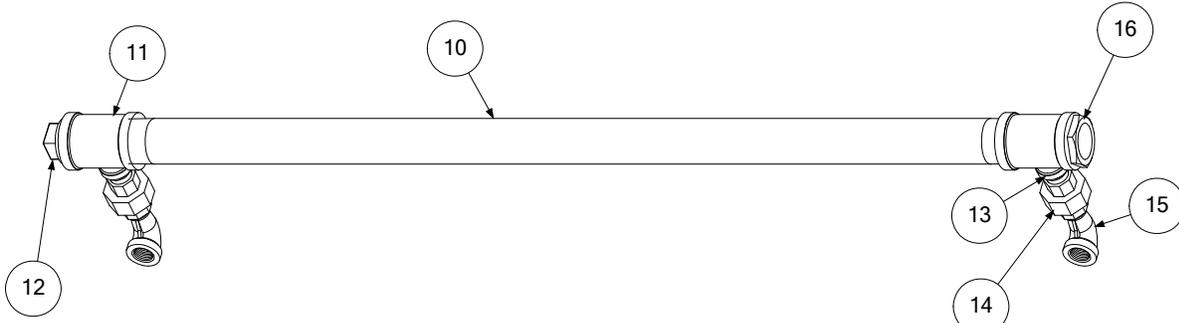
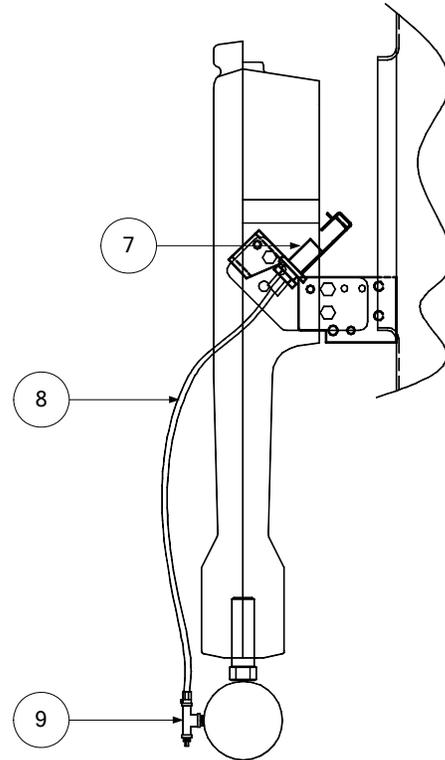
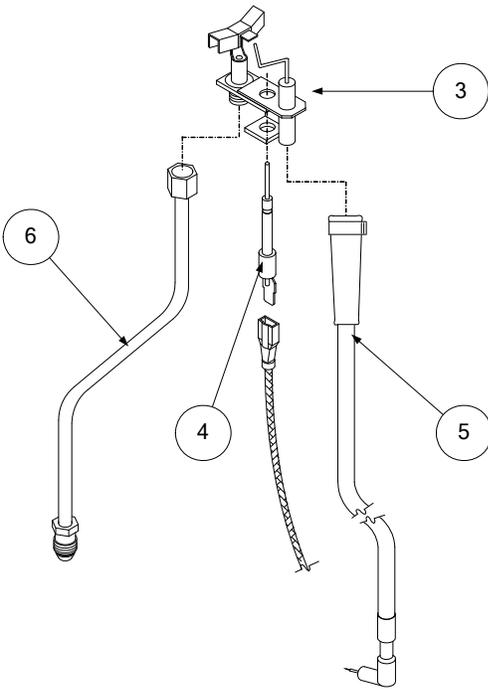
8.8 Gas Valves, Pilot Assemblies, and Related Components



1 Non-CE Gas Valve(s)



2 CE Gas Valve(s)



KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

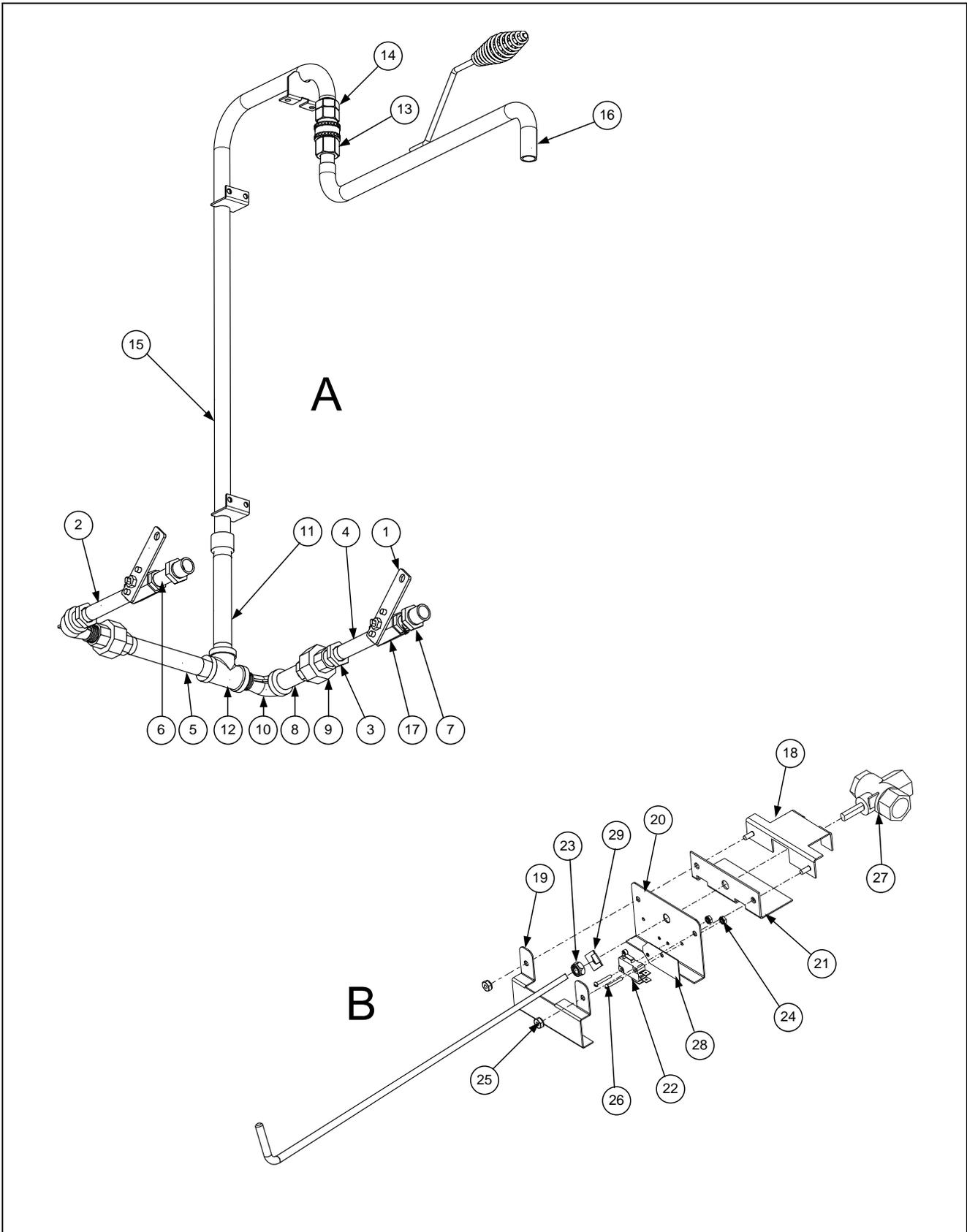
8.8 Gas Valves, Pilot Assemblies, and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
1	807-3552	Gas Valve, Natural and Manufactured Gas, 24V (Non-CE)
*	807-3628	Gas Valve, LP, 24V (Non-CE)
2	806-6710SP	Gas Valve, Natural Gas, 24V (CE)
*	806-6711SP	Gas Valve, LP, 24V (CE)
*	810-0691	Vent Tube
*	813-0066	Elbow, 3/4" 90° NPT BM
*	813-0664	Nipple, 3/4 x 1 1/2" NPT BM
*	813-0174	Union, 3/4" NPT BM
*	106-1768SP	ECO Connector Assembly (CE)
3	810-2032	Pilot Burner, Natural, Electronic Ignition
*	807-1553	Pilot Burner, LP, Electronic Ignition
*	812-1284	Thermocouple (CE)
*	807-3550	Thermocouple (Non-CE)
*	807-3485	Thermopile (Non-CE)
4	807-1310	Flame Sensor, Ignitor
5	106-3553	Cable, Ignitor
*	826-2117	Module, Ignition/Spark
*	106-2351SP	Harness, Spark Module
*	106-0978SP	Harness, Spark Module/Valve
6	810-0705	Gas Line, Pilot Supply - 1/4 x 20"
*	810-1172	Gas Line, Pilot Supply - 1/4 x 23" (CE Only)
Trailing Pilot Assembly		
7	810-2155	Pilot Burner, RS (LP)
*	810-2032	Pilot Burner, RS (Natural)
8	810-0703	Gas Line, 1-Piece - 1/4 x 17 1/2"
9	810-2138	Valve, Pilot Adjustment - 1/8" NPT x 1/4" CC
*	809-0845	Screw, 10-32 x 3/8"
*	809-0766	Nut, 10-32 SS Hex Head
Rear Gas Manifold Components		
10	813-0882	Pipe (Nipple), 1 1/4" x 34 3/4" TBE NPT
11	813-0637	Tee, 1 1/4" x 1 1/4" x 1/2" NPT BM
12	813-0658	Plug, 1 1/4" Square Head NPT BM
13	813-0022	Nipple, 1/2" x Close NPT BM
14	813-0173	Union, 1/2" NPT BM
15	813-0165	Elbow, Street - 1/2"- 90° NPT BM
16	813-0716	Bushing, 1" x 1 1/4" Hex BM
*	810-2043	Clamp, 1/2"
Piezo Ignitor Components		
	210-6564	Bracket, Pilot Thermocouple (CE)
	810-1001	Trigger, Piezo Ignitor (CE)
	200-1868	Piezo Bracket (CE)
	807-3540	Electrode, Piezo (CE)

* Not illustrated.

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

8.9 Over-the-Top Oil Return and Related Components



KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 8: PARTS LIST: DOUBLE & TRIPLE UNITS (218G/318G)

8.9 Over-the-Top Oil Return and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
A	106-2983	Oil Return Assembly
1	823-3344	Handle, Oil Return
2	813-0826	Nipple, 3/8" x 4, BM
3	813-0780	Bushing, Hex 3/8" NPT x 1/2", BM
4	813-0777	Nipple, 3/8" x 3 1/2", BM
5	813-0742	Nipple, 1/2" x 5.50 NPT, BM
6	813-0676	Nipple, Black, TBE 3/8" NPT x 2"
7	813-0625	Nipple, 3/8" x Close NPT, BM
8	813-0265	Nipple, 1/2" x 2.5 NPT, BM
9	813-0173	Union, 1/2" NPT, BM
10	813-0165	Elbow, Street, 1/2" x 1/2" NPT, 90°, BM
11	813-0096	Nipple, 1/2" x 6.0" NPT, BM
*	813-0093	Nipple, 1/2" x 4.0" NPT, BM (<i>replaces Item 11 in some models</i>)
12	813-0003	Tee, 1/2" x 1/2" x 1/2", BM
13	810-2700	Nipple, Quick Disconnect, Snavtite
14	810-2699	Coupling, Quick Disconnect, Snavtite
15	813-2514	Tubing, Faucet, Lower
16	813-2513	Tubing, Faucet, Upper
17	810-2125	Drain Valve, 3/8"
B	106-4763	3-Way Oil Return Valve Assembly
18	106-5229	Support, Oil Return Valve
19	210-9915	Cover, Microswitch
20	210-9917	Support, Microswitch Mount
21	210-9918	Brace, 3-Way Bottom
22	807-2104	Switch, CE Micro-roller Lever
23	809-0056	Nut, 5/16"-18 Hex
24	809-0237	Nut, 4-40 Keps Hex with Extension Teeth
25	809-0256	Nut, 10-32 Keps Hex
26	809-0354	Screw, 4-40 x 3/4" Round Head
27	810-1003	180° 3-Way Ball Valve
28	816-0220	Insulation, Switch
29	900-2935	Retainer Nut

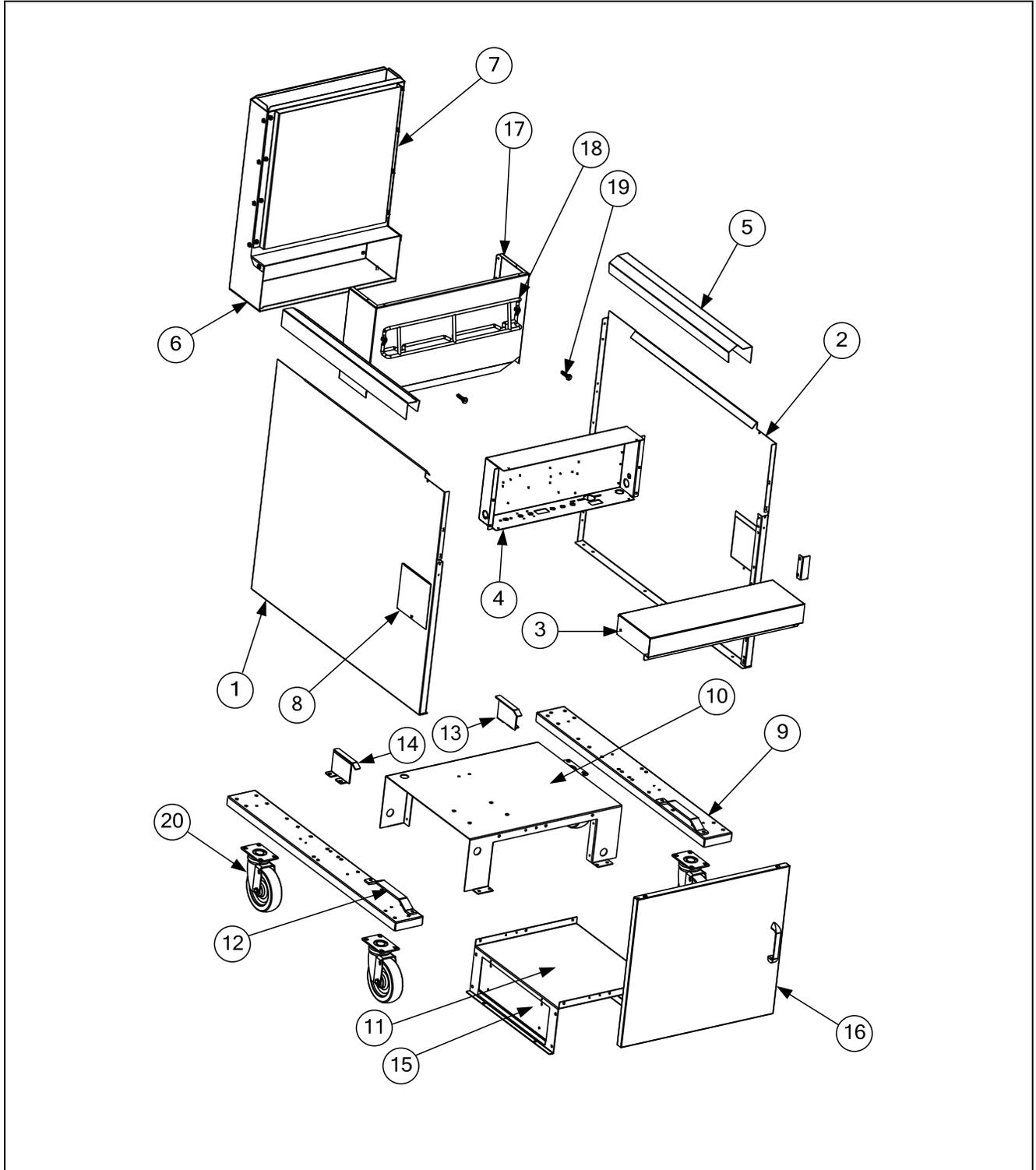
* Not illustrated.

KSCF18G COOL ZONE SERİSİ GAZLI FRİTÖZLER

BÖLÜM 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)

For parts and/or components not listed, contact the Frymaster Service Hotline at 1-800-551-8633 or 1-318-865-1711 for additional service and parts information.

9.1 Cabinetry and Related Components



**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

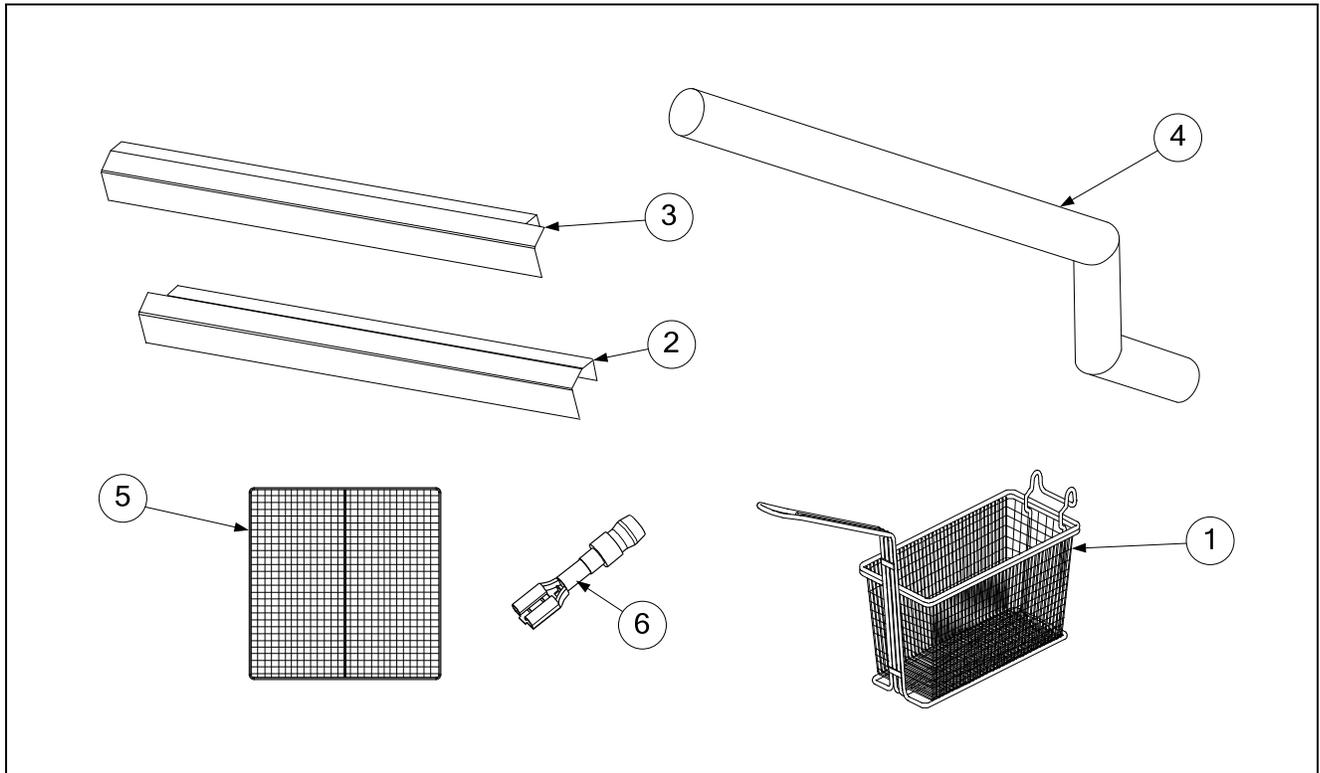
9.1 Cabinetry and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
1	201-1299	Side, Painted Panel, Left
2	202-1299	Side, Painted Panel, Right
*	211-4570	Side, Stainless Steel, Left
*	212-4570	Side, Stainless Steel, Right
*	200-5036	Back, Structural, Over-the-top Oil Return
3	824-0987	Top Cap, Single
*	823-4567	Marine Edge, Single
4	824-1195	Panel, Wireway (<i>KCF118GN and KCF118GP</i>)
*	824-0941	Panel, Wireway (<i>KCF118N and KCF118P</i>)
5	211-8178	Joiner Strip, Left
6	212-8178	Joiner Strip, Right
7	106-0997SP	Flue Assembly
	200-1773	Back, Flue
	200-1339	Front, Flue
	200-1325	Heat Shield, Flue
*	200-3649	Flue Deflector
8	210-2804	Duct, Door Access
*	210-9416	Duct, Rear Access
9	823-4321	Channel, Leg Support
10	200-3491	Base, Upper
11	200-3494	Base, Lower
12	210-3636	Slide, Front and rear
13	823-3751	Bracket, Slide Rear, Left
14	823-3752	Bracket, Slide Rear, Right
15	200-3517	Cover, Base, Electrical
16	106-4721	Door Assembly (hinges on left when facing fryer)
*	823-5346	Hinge, Lower Left
*	823-5348	Hinge, Upper Left
*	106-4722	Door Assembly (hinges on right when facing fryer)
*	823-5347	Hinge, Lower Right
*	823-5349	Hinge, Upper Right
*	106-2816	Door Assembly, 118G with Matching Cabinet
*	810-1105	Magnet, Door
17	823-4282	Flue Cap
18	810-2794	Basket Hanger
19	809-0171	Thumbscrew, Basket Hanger
20	810-0356	Caster, 5" (<i>without brake</i>)
*	810-0357	Caster, 5" (<i>with brake</i>)
*	806-5043	Leg, 6"
*	200-1183	Crisper Tray without Handles

* Not illustrated.

**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

9.2 Accessories

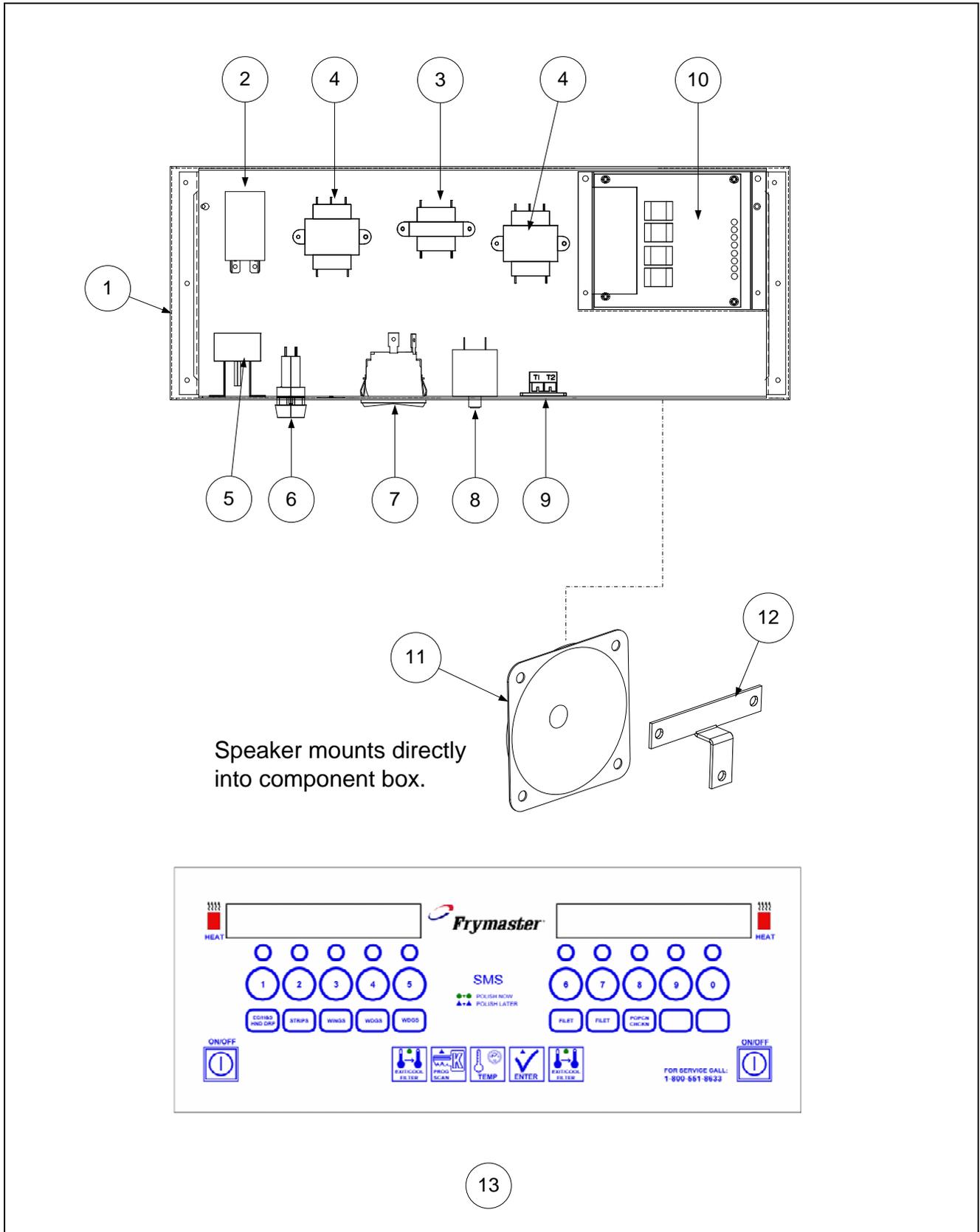


ITEM	PART #	COMPONENT
1	803-0306	Twin Fry Basket
2	211-8178	Joiner Strip (to mount unit to the left of a 2424G)
3	212-8178	Joiner Strip (to mount unit to the right of a 2424G)
4	823-5404	Drain Tube (to attach unit drain to a 2424G)
5	803-0149	Basket Support Screen
*	810-2235	Basket Support Grid
6	807-3484	Rajah Connector (included in module kit, P/N 826-2117)
*	803-0293	Gloves, Neoprene (pair)
*	803-0197	Fryer's Friend
*	803-0278	Brush, L-shaped
*	803-0209	Brush, Frypot
*	807-0154	Cord Set, Fryer/Motor

* Not illustrated.

**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

9.3 Component Box, Computers, and Related Components



**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

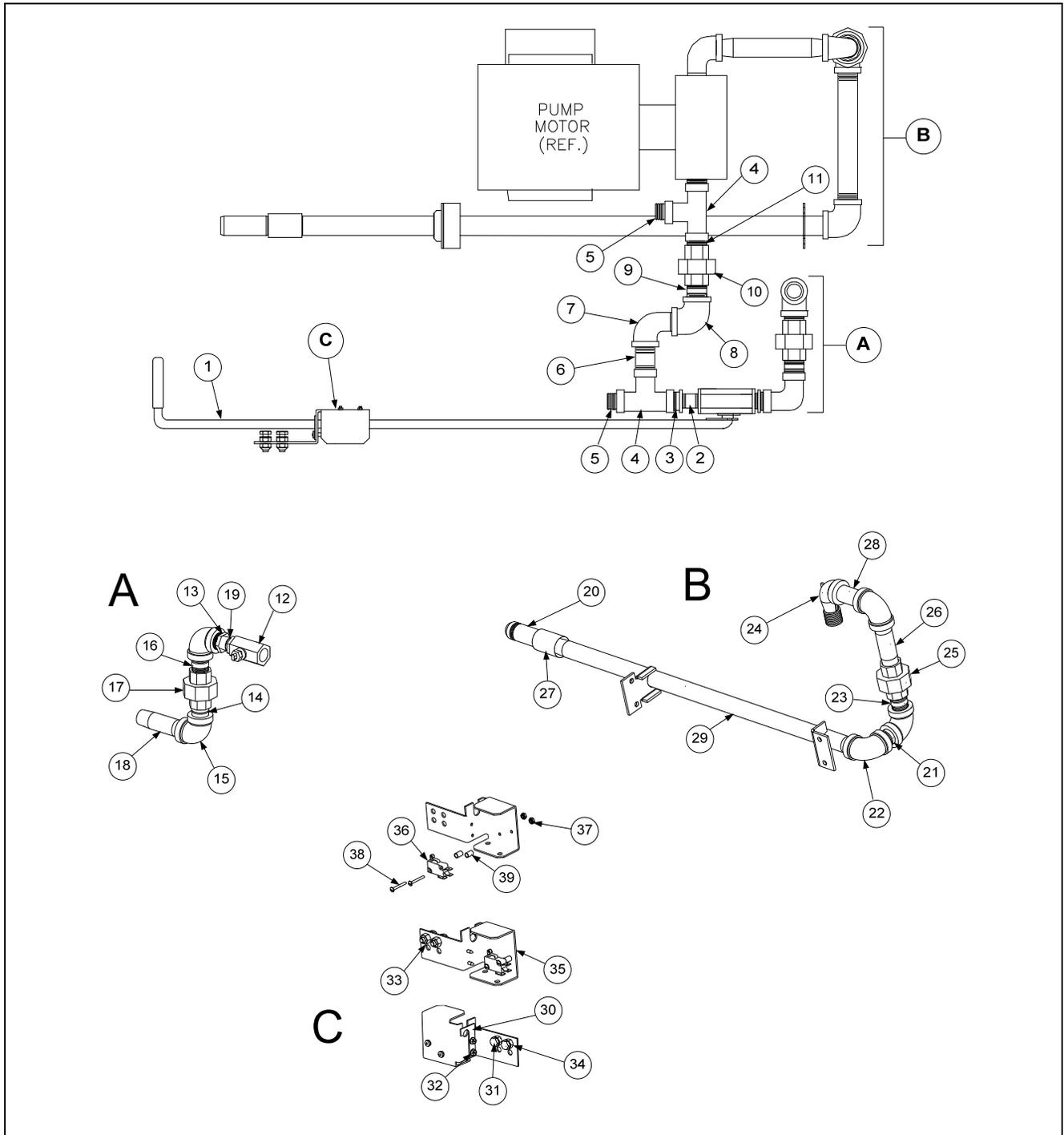
9.3 Component Box, Computers, and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
1	824-1195	Component Box (<i>KCF118GN and KCF118GP</i>)
*	824-0941	Component Box (<i>KCF118N and KCF118P</i>)
2	807-4114	Relay, DPDT, 24VAC
*	106-1414	Relay Socket (<i>includes item 2</i>)
*	807-0012	Relay, 18 Amp, 1/3 HP, 24V Coil (Export)
*	807-0834	Relay, Basket Lift, 15 Amp, 12V
3	807-0855	Transformer, 120V to 12V
4	807-0800	Transformer, 120V to 24V (Fryer and Filter Circuit)
*	807-0680	Transformer, 240V to 24V
*	807-1999	Transformer, Dual Voltage (CE only)
5	▶▶	See Page 9-10 for High-Limit Thermostats
6	807-0922	Holder, Buss Fuse
*	807-3592	Fuse, 2 Amp Slow Blow
7	807-3580	Switch, Filter By-pass Rocker
8	807-3577	Circuit Breaker, Filter, 7 Amp (120V units)
9	810-1164	Block, Terminal
10	106-6669	Interface Board, Standing Pilot, SMT
*	826-2256	Interface Board, Electronic Ignition, SMT
*	106-6670	Interface Board, Fast Ready, Standing Pilot, SMT
*	106-6671	Interface Board, Fast Ready, No Basket Lift, SMT
11	807-3520	Speaker, Sound Device
*	807-4330	SMT Adapter, Sound Device
12	200-2052	Bracket, Speaker
*	200-1596	Cover, Sound Device Mount
*	200-1597	Shield, Sound Device Cover
*	807-3546	Bushing, Heyco, 3/4"
*	809-0360	Screw, #8 x 3/8" Type B Hex Washer
*	809-0766	Nut, 10-32 Hex Head
13	806-9727	Computer, KFC-1
*	823-2882	Control Panel, Computer
*	809-0824	Screw, Control Panel
*	826-2117	Spark Module Kit (includes rajah adapter, P/N 807-3484)
*	819-5733	KFC-1 SMS Operating Instructions

* Not illustrated.

**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

9.4 Drain Valve, Oil Return, and Related Components



ITEM	PART #	COMPONENT
1	106-0754SP	Oil Return Handle Assembly
2	813-0644	Nipple, 3/8" NPT x 1 1/2", Black Tube
3	813-0006	Bushing, 1/2" to 3/8" NPT, Hex, BM
4	813-0003	Tee, 1/2" NPT, BM
5	813-0463	Plug, 1/2" Counter Sink

**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

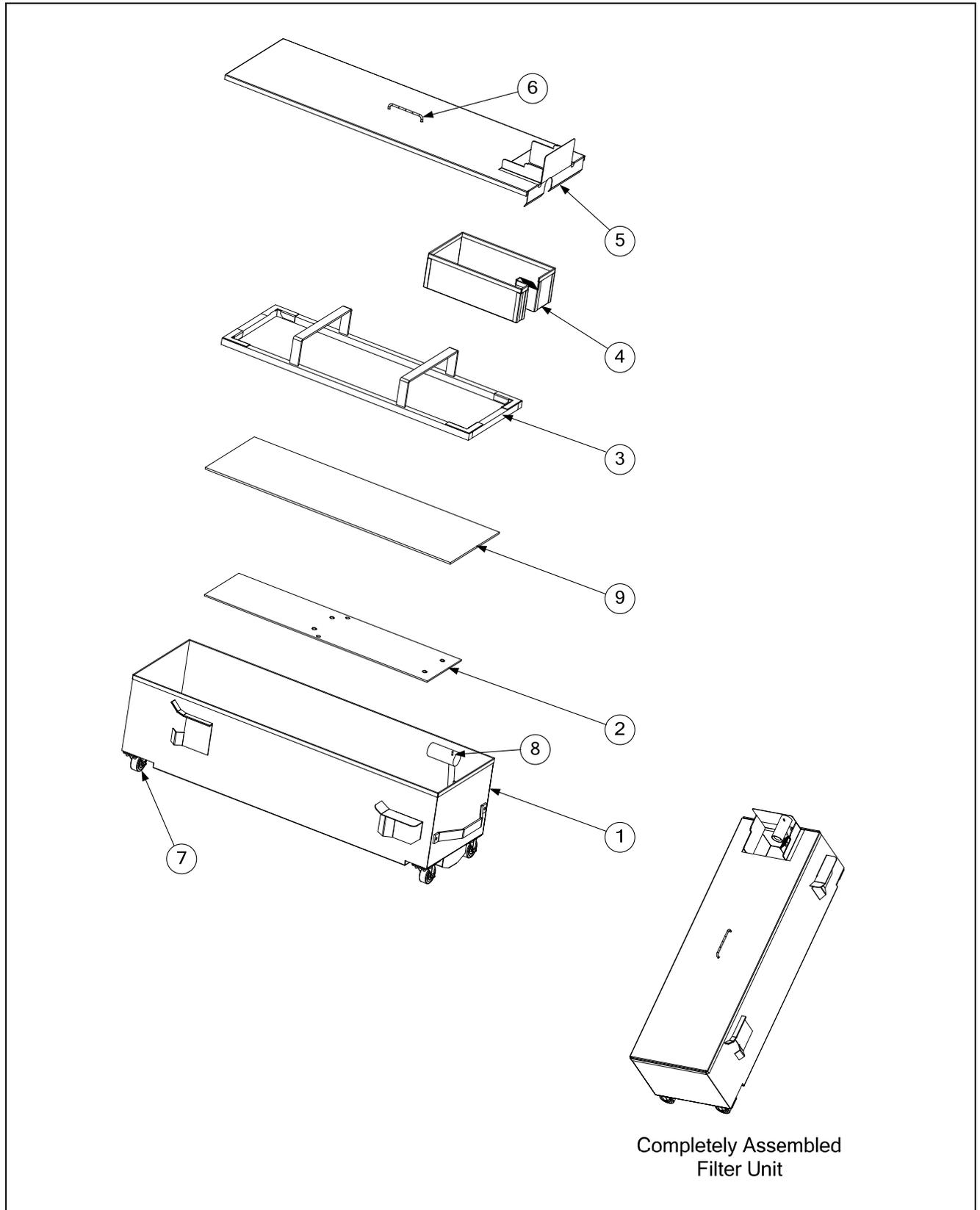
9.4 Drain Valve, Oil Return, and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
6	813-0298	Nipple, ½" NPT x 2", BM
7	813-0165	Elbow, Street, ½" NPT, 90°
8	813-0062	Elbow, ½" NPT, 90°, BM
9	813-0087	Nipple, ½" NPT x 1 ½", BM
10	813-0173	Union, ½" NPT, 150#, BM
11	813-0022	Nipple, ½" NPT x Close, BM
*	106-2387	Heater Tape Assembly, 36", 120V, 25W
19	826-1712	Motor, Filter Pump, 115V, 60 Hz, Baldor (810-2100 prior to 11/2006)
20	810-3071	Pump, 8GPM, Filter (810-2098 prior to 11/2006)
*	810-2252	Pump, 5GPM, Filter
*	816-0093	Gasket, Pump/Motor
A	106-2214	Oil Return Assembly
12	810-2125	Drain Valve, ⅜"
13	813-0006	Bushing, ½" to ⅜" NPT, Hex, BM
14	813-0022	Nipple, ½" x Close, NPT, BM
15	813-0062	Elbow, ½", 90°, BM
16	813-0087	Nipple, ½" x 1.5" NPT, BM
17	813-0173	Union, ½" NPT, BM
18	813-0460	Nipple, ½" x 3" NPT, BM
19	813-0625	Nipple, ⅜" x Close NPT, BM
B	106-2215	Oil Suction Components
20	810-0697	Disconnect, Male
21	813-0022	Nipple, ½" x Close NPT, BM
22	813-0062	Elbow, ½", 90°, BM
23	813-0087	Nipple, ½" x 1.5" NPT, BM
24	813-0165	Elbow, Street, ½" x ½", 90, BM
25	813-0173	Union, ½" x 3" NPT, BM
26	813-0460	Nipple, ½" x 3" NPT, BM
27	813-0608	Coupling, ½" NPT, Full, BM
28	813-0661	Nipple, ½" x 2.25" NPT, BM
29	823-3754	Manifold, Suction
C	106-0979	Oil Return Bracket Assembly
30	200-1341	Bracket, Microswitch Rod
31	809-0131	Screw, ¼-20 x ¾", Hex Head
32	809-0361	Screw, #8 x ½" Hex Head, Drill
33	809-0823	Nut, ¼-20, Nylock
34	809-0825	Nut, Keps, ¼-20, Hex Head, Stainless Steel
	106-0893SP	Bracket Assembly
35	202-4455	Bracket, Right Microswitch Flushline
36	807-2104	Switch, CE Microroller Lever
37	826-1366	Nut, 4-40 Keps Hex w/Extension Teeth (pkg. of 25)
38	809-0846	Screw, 4-40 x 1", Pin, Slotted Head
39	810-2144	Spacer, Aluminum, 1/4" O.D. x ⅜" Long, 4-40

* Not illustrated.

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)

9.5 Filter Pan and Related Components



**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

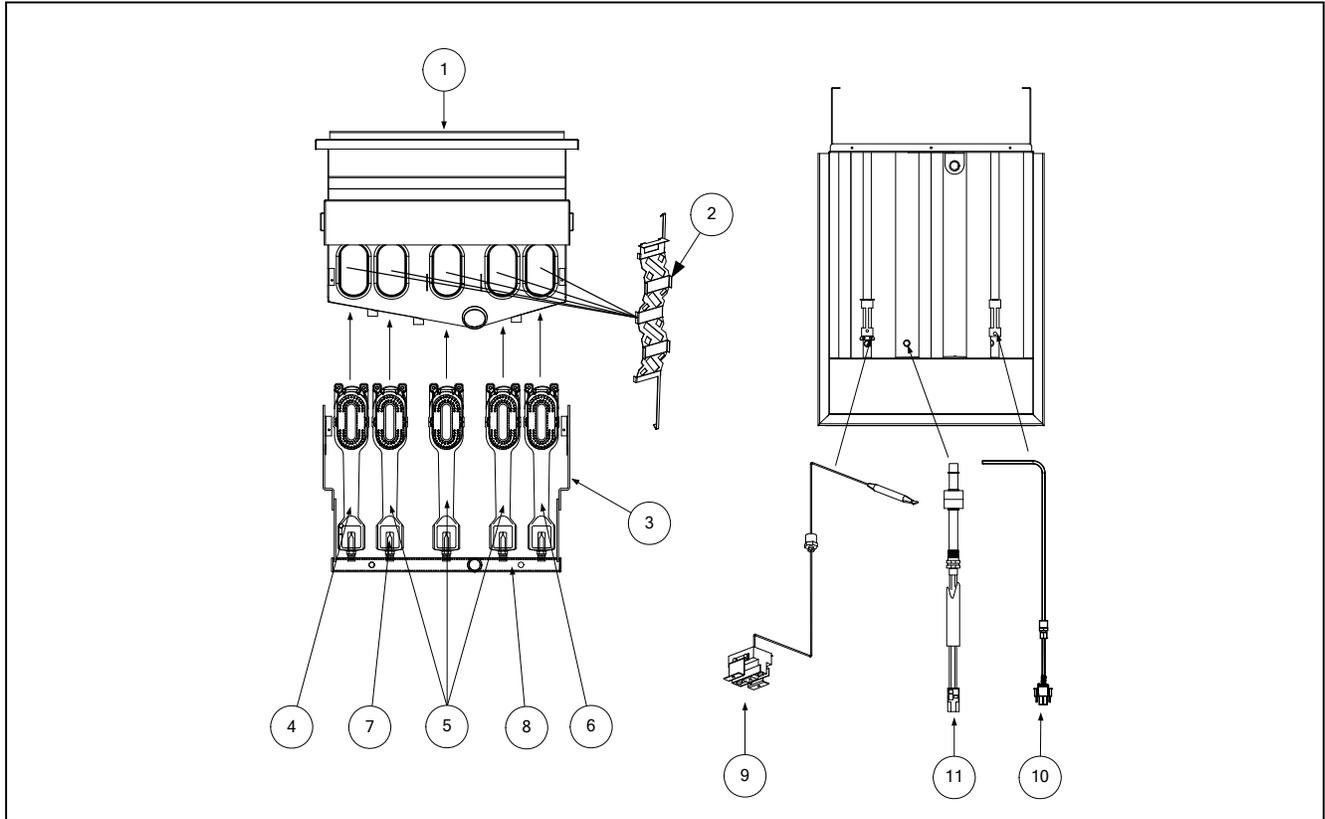
9.5 Filter and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
Filter Components		
1	823-4439	Pan, Filter
2	106-7331SP	Grid, Wire
3	823-5422	Hold Down Ring
4	823-3736	Crumb Basket
5	823-4440	Lid, Filter Pan
6	230-0124	Handle, Filter Pan Lid
7	810-2805	Caster, 2" Filter Pan
*	809-0070	Nut, ¼-20 Hex
*	826-1388	Washer, ¾" O.D. x ¼" I.D. (pkg. of 5)
8	813-0679	Plug, ⅛", Stainless Steel, Square Head
*	813-0684	Plug, ⅜", Stainless Steel, Hex Socket (<i>in bottom of pan</i>)
Filter Components (non-CE Export)		
*	106-5325SP	Pan, Filter
*	823-5421	Grid, Latch-less
*	823-5422	Hold Down Ring
*	823-5423	Crumb Basket
*	823-5424	Lid, Front
*	823-5425	Lid, Rear
*	230-0124	Handle, Filter Pan Lid
Other Components		
*	803-0278	Teflon Brush
*	803-0002	Filter Powder
9	803-0345	Filter Paper, 17" X 33.25" (pkg. of 25 sheets)

* Not illustrated.

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)

9.6 Frypot and Related Components

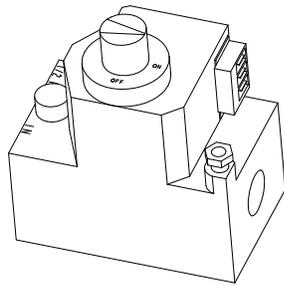


ITEM	PART #	COMPONENT
1	823-4884SP	Frypot, Stainless Steel, with 1½" Drain
*	803-0149	Grid, Frypot
2	210-8387	Diffuser Assembly
3	200-1615	Support, Manifold
4	810-2151	Burner, Left
5	810-2149	Burner, Center
6	810-2150	Burner, Right
*	200-3081	Shutter, Air (CE only)
7	810-2062	Orifice, 2.58 mm (#38)
*	810-2048	Orifice, 2.53 mm (#39) (Non-CE)
*	810-2060	Orifice, 2.40 mm (#42) (CE-blue)
*	810-2059	Orifice, 1.51 mm (#53) (Non-CE & CE-red)
*	810-2497	Orifice, 1.32 mm (#55) (LP)
*	810-2365	Orifice, 1.19 mm (#56) (LP)
*	810-2600	Orifice, 4.22 mm (#19) (MFG)
8	810-2072	Manifold, Gas
9	807-3680	High-Limit with Manual Reset - 450°F (232°C)
*	807-3560	High-Limit with Manual Reset - 410°F (210°C)
*	210-1433	High-Limit Bracket
10	106-1424	Temperature Probe
11	826-2146	Float Switch Kit

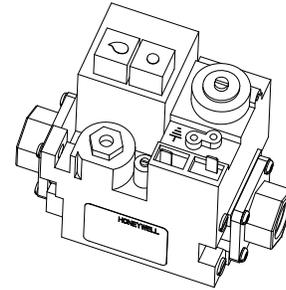
* Not illustrated.

**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

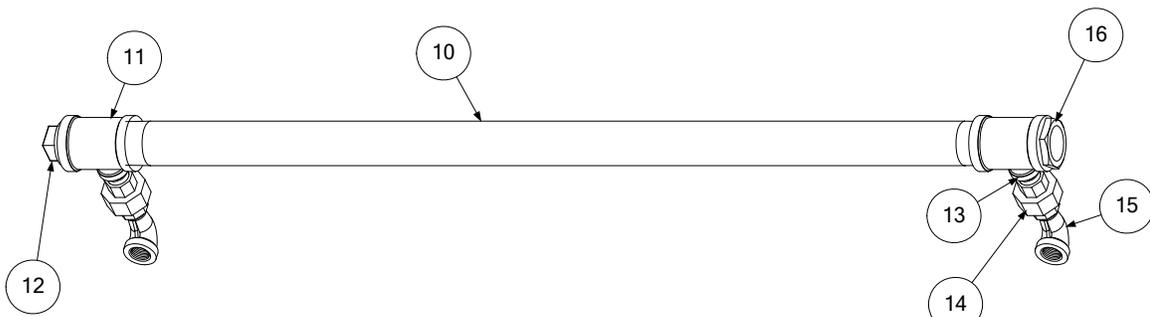
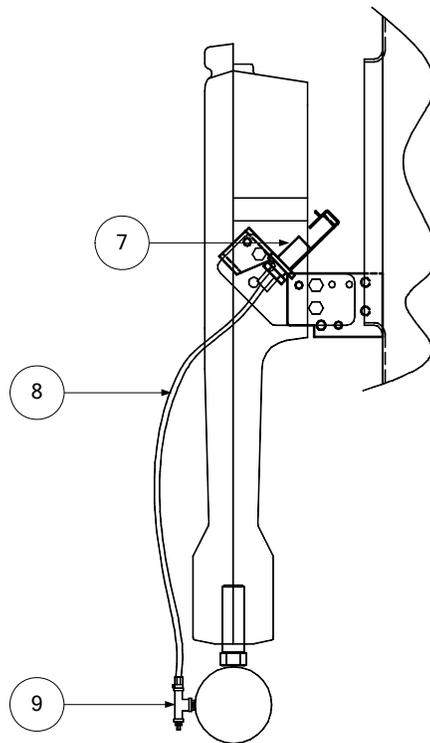
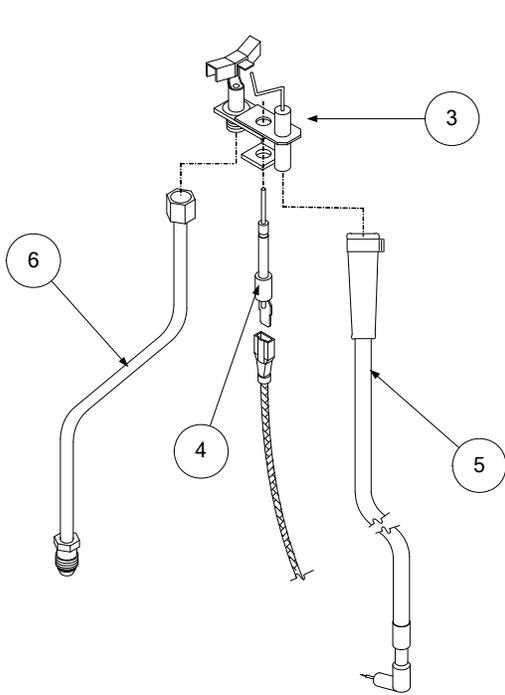
9.7 Gas Valves, Pilot Assemblies, and Related Components



1 Non-CE Gas Valve(s)



2 CE Gas Valve(s)



**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

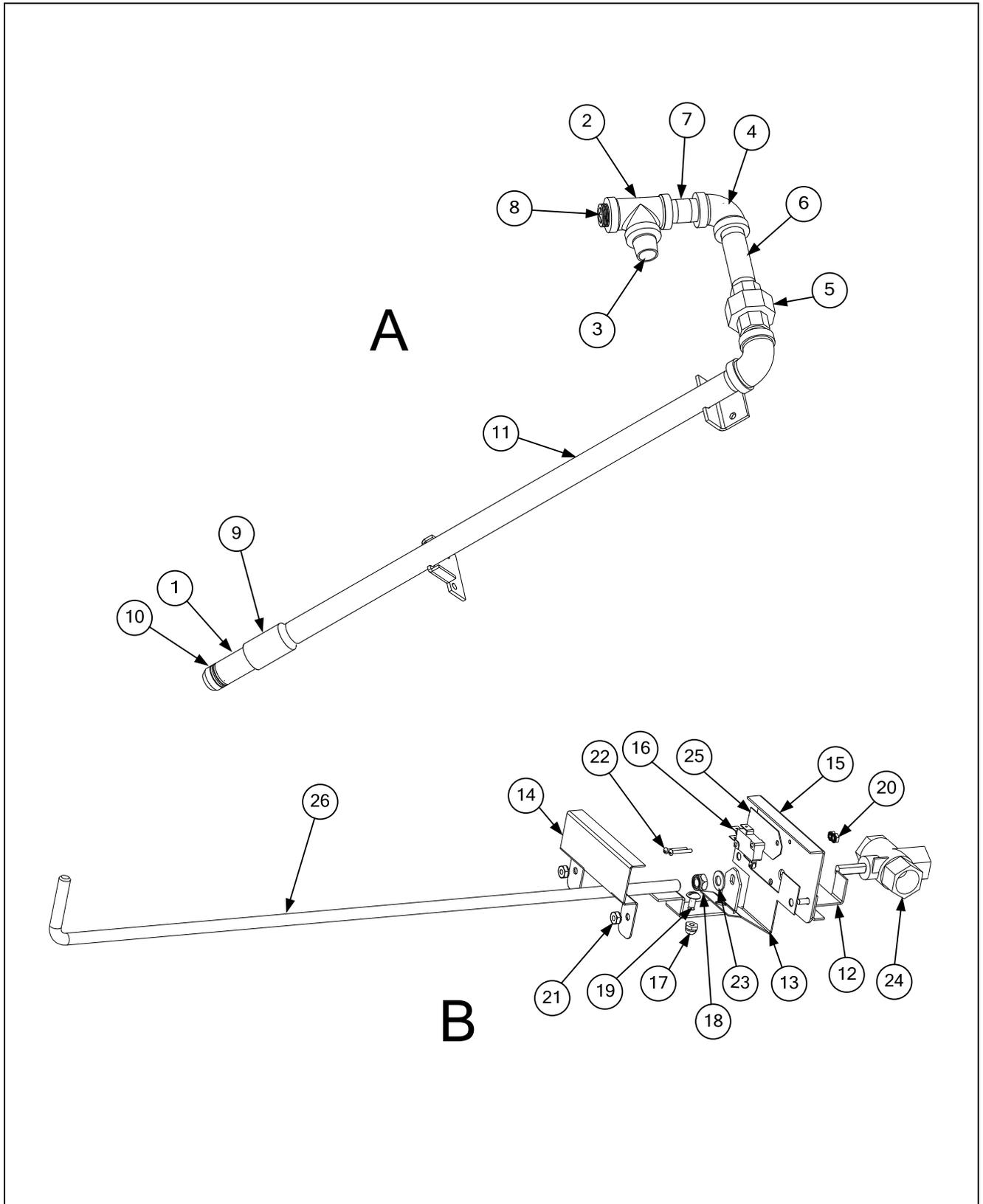
9.7 Gas Valves, Pilot Assemblies, and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
1	807-3552	Gas Valve, Natural Gas, 24V (Non-CE)
*	807-3628	Gas Valve, LP, 24V (Non-CE)
2	806-6710SP	Gas Valve, Natural Gas, 24V (CE)
*	806-6711SP	Gas Valve, LP, 24V (CE)
*	810-0691	Vent Tube
*	200-1450	Bracket, Gas Valve Support
*	813-0066	Elbow, 3/4" 90° NPT, BM
*	813-0664	Nipple, 3/4"x 1 1/2" NPT, BM
*	813-0607	Nipple, 1/2" NPT X 23-1/2, BM
*	813-0174	Union, 3/4" NPT, BM
*	106-1768SP	ECO Connector Assembly (CE)
3	810-2032	Pilot Burner, Natural, Electronic Ignition
*	807-1553	Pilot Burner, LP, Electronic Ignition
4	807-1310	Flame Sensor, Ignitor
5	807-3983	Cable, Ignitor
*	826-2117	Module, Ignition/Spark
*	106-2351SP	Harness, Spark Module
*	106-0978SP	Harness, Spark Module/Valve
6	810-0705	Gas Line, Pilot Supply - 1/4 x 20"
*	810-1172	Gas Line, Pilot Supply - 1/4 x 23" (CE Only)
		Trailing Pilot Assembly
7	810-2155	Pilot Burner, RS (LP)
*	810-2032	Pilot Burner, RS (Natural)
8	810-0703	Gas Line, 1-Piece - 1/4" x 17 1/2"
9	810-2138	Valve, Pilot Adjustment - 1/8" NPT x 1/4 CC
*	809-0845	Screw, 10-32 x 3/8"
*	809-0766	Nut, 10-32 SS Hex Head
		Rear Gas Manifold Components
10	813-0882	Pipe (Nipple), 1.25" x 34.75" TBE NPT
11	813-0637	Tee, 1 1/4" x 1 1/4" x 1/2" NPT, BM
12	813-0658	Plug, 1 1/4" Square Head NPT, BM
13	813-0022	Nipple, 1/2" x Close NPT, BM
14	813-0173	Union, 1/2" NPT, BM
15	813-0165	Elbow, Street - 1/2"- 90° NPT, BM
16	813-0716	Bushing, 1" x 1 1/4 Hex, BM
*	810-2043	Clamp, 1/2"

* Not illustrated.

KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)

9.8 Over-the-Top Oil Return and Related Components



**KSCF18G COOL ZONE SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 9: PARTS LIST: SINGLE UNITS (118G)**

9.8 Over-the-Top Oil Return and Related Components (cont.)

ITEM	PART #	COMPONENT
A	106-3347	Oil Return Assembly
1	810-0697	Disconnect, Male
2	813-0003	Tee, 1/2" x 1/2" x 1/2", BM
3	813-0022	Nipple, 1/2" x Close NPT, BM
4	813-0062	Elbow, 1/2", BM, 90°
5	813-0173	Union, 1/2" NPT, BM
6	813-0247	Nipple, 1/2" x 3.50 NPT, BM
7	813-0298	Nipple, 1/2" x 2.00 NPT, BM
8	813-0463	Plug, 1/2" Counter Sink
9	813-0608	Coupling, 1/2" NPT, Full, BM
10	816-0596	O-ring, .070 x .750
11	823-3754	Manifold, Suction
B	106-5230	3-Way Oil Return Valve Assembly
12	106-5229	Support, Oil Return Valve
13	210-9643	Spring Clip
14	210-9915	Cover, Microswitch
15	210-9916	Support, Microswitch Mount
16	807-2104	Switch, CE Microroller Lever
17	809-0045	Nut, Cap, 10-32 Hex
18	809-0056	Nut, 5/16-18 Hex
19	809-0117	Screw, 10-32 x 3/8", Slotted Truss Head
20	809-0237	Nut, 4-40 Keps Hex with Extension Teeth
21	809-0256	Nut, 10-32 Keps Hex
22	809-0354	Screw, 4-40 x 3/4" Round Head
23	809-0942	Washer, 5/16" Belleville, 18-8, Stainless Steel
24	810-1003	180° 3-Way Ball Valve
25	816-0220	Insulation, Switch
26	823-5362	Handle, 3-Way Valve, Over-the-Top
*	810-2700	Nipple, Quick Disconnect, Snaptite
*	813-0780	Bushing, Hex 1/2" x 3/8" NPT, BM
*	810-2127	Drain Valve, 1 1/2", Full Port

* Not illustrated.



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

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Parçalar) 1-318-688-2200

FAKS (Çağrı Merkezi) 1-318-219-7135

AMERİKA'DA BASILMIŞTIR

SERVİS ACİL ARAMA
TEL 1-800-551-8633

Fiyat: 10,00 \$
8197239
10/2011

Turkish / Türk