

Nominal Isı Girişi (Miktarı), Gaz Tipi, Delik Boyutu, Basınçlar ve Ayarlamalar, Delik Sayısı, ve Pilot İşaretleri aşağıdaki tabloda listelenmiştir:

| MODEL* | NOMINAL ISI GİRİŞİ- Qn (BTU) | GAZ TİPİ | DELİK BOYUTU (MM) | MANİFOLD GAZ BASINCI (INCH W.C.) (SU SÜTÜNU) | DELİK MİKTAR | PILOT İŞARETİ |
|---------|------------------------------|-----------|------------------------|--|--------------|---------------|
| SM80 GM | 165 | NAT LP | 2.40(#42) 1.51(#53) | 4 11 | 5 5 | 26N 16LP |
| SM60 GM | 150 | NAT LP | 2.53(#39) 1.51(#53) | 4 11 | 5 5 | 26N 16LP |
| SM50 GM | 120 | NAT LP | 2.53(#39) 1.51(#53) | 4 11 | 4 4 | 26N 16LP |
| SM40 GM | 105 | NAT LP | 2.80(#35) 1.70(#51) | 4 11 | 3 3 | 26N 16LP |
| SM20 GM | 50 | NAT LP | 2.18(#44) 1.40(#54) | 4 11 | 2 2 | 26N 16LP |

*SM Önekli - Super Marathon Serisi

*Dış elektrik kaynağına ihtiyaç duymayan GM ek-gaz milivolt sistemi.

NOT: Gaz besleme (servis) hattı, fritöz giriş hattı ile aynı boyda veya daha büyük olmalıdır.

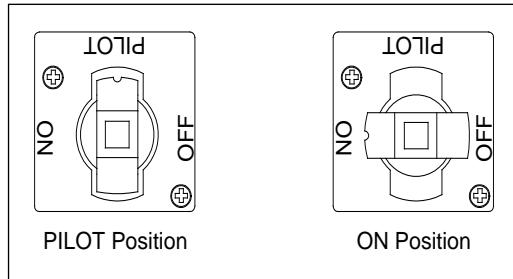
SM Serisi



8700 Line Avenue,
Shreveport, Louisiana 71106

İlk Başlatma

Gaz Vanasını Açın



- Düğmeyi saat yönünün tersine ON (AÇIK) veya PILOT konumuna döndürün.
- Vanayı kapatmak OFF (KAPALI) için düğmeye bastırın ve saat yönünde çevirin.
- Gelen gaz besleme hattındaki manüel kapatma vanasını kapatın.
- Çalışma termostatını OFF (KAPALI) konumuna getirin.
- Gaz vanası düğmesine bastırıp OFF (KAPALI) konumuna getirin.
- Toplanmış gazın dağılması için en az 5 dakika bekleyin.
- Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük OIL LEVEL (YAĞ SEVİYESİ) çizgisine kadar yağ, katı yağ veya su ile doldurun. Brülörler devreye alınmadan önce ısıtma borularının sıvıyla kaplandığından emin olun.
- NOT:** Eğer katı bitkisel yağ kullanılıyorsa, yağ fritözün içine yerleştirin, fritözü çalıştırmadan önce yağın altta, tüplerin arasında ve üstünde olduğundan emin olun.

Uyarı

Su ve sıcak pişirme yağı ciddi yanıklara

Koruyucu Bakım

- Fritöz şasisinin gövdesinde veya hava borusunda katı yağ birikmesine veya sertleşmesine izin vermeyin. Fritözün içini ve dışını deterjanlı sıcak suyla günlük olarak temizleyin.
- Kızartma kabını bir filtre konisine boşaltarak kızartma yağını günde en az bir kez filtreleyin. Yağ kızartma kabından boşaldıktan sonra, gerekirse sıyrıcıyı kullanarak kızartma kabındaki tüm kalıntıyı temizleyin.
- Kızartma kabını haftada en az bir kez üst yağ seviyesi işaretinin hemen altına kadar su doldurarak temizleyin. Bir fincan deterjan ekleyin ve karışımı kaynatın. Karışımı 10-15 dakika ağır ağır kaynatın, sonra kızartma kabını boşaltın ve temiz suyla iki defa durulama suyunu $\frac{1}{4}$ fincan beyaz sirke ekleyerek bileşikten geriye kalabilecek tüm alkali kalıntılarını nötrleştirin. Kızartma yağını doldurmadan önce kuru bir bezle kızartma kabının yüzeylerini silin. Eğer temizlik işleminden sonra fritöz hemen kullanılmayacaksas, pilot ateşinin sönmemesi ve paslanmayı önlemek için bezi kızartma yağına hafif batırıp kızartma kabını silin.

Günlük Çalıştırma

- Kızartma kabının arka duvarındaki kabartmalı iki yağ seviyesi çizgisinin altına kadar kızartma kabının yağla veya katı yağla dolduğundan emin olun. **NOT:** Eğer katı bitkisel yağ kullanılıyorsa, yağ fritözün içine yerleştirin, fritözü çalıştırmadan önce yağın altta, tüplerin arasında ve üstünde olduğundan emin olun.
- Pilot alevi varken gaz vanasını düğmesine bastırın ve yavaşça ON (AÇIK) konumuna döndürün.
- Çalışma termostat düğmesini istenen kızartma sıcaklığına getirin. Brülör yanmalı ve güçlü mavi alevi olmalıdır.

Fritözü Kapatma

- Fritözü geçici olarak kapatmak için çalışma termostatını OFF (KAPALI) konuma getirin ve kızartma kabını örtün.
- Tamamen kapatmak için, çalışma termostatını OFF (KAPALI) konumuna getirin ve gaz vanası düğmesini OFF (KAPALI) konumuna döndürün.