

KULLANICI KILAVUZU
FRYMASTER BIEL14 SERİSİ MANUAL LOV™
ELEKTRİKLİ FRİTÖZ



Ekipmanla ilgili bu bölüm *Ekipman Kılavuzunun* Fritöz Bölümüne eklenecektir.



**ÜRETİCİ
FİRMA**

Frymaster

Manitowoc

8700 Line Avenue.
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
TELEFON: TEL 1-318-865-1711
ÜCRETSİZ: TEL 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAKS: TEL 1-318-219-7135



GÜVENLİĞİNİZ İÇİN

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

İÇİNDEKİLER

GARANTİ BİLDİRİMİ.....	Sayfa i
GİRİŞ.....	Sayfa 1-1
KURULUM TALİMATLARI	Sayfa 2-1
ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI	Sayfa 3-1
DAHİLİ FİLTRELEME SİSTEMİNİ ÇALIŞTIRMA.....	Sayfa 4-1
KORUYUCU BAKIM	Sayfa 5-1
OPERATÖR SORUN GİDERME	Sayfa 6-1
BAĞLANTI ŞEMASI.....	Sayfa 7-1

ABD'DE BASILDI

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
TELEFON 318-865-1711 FAKS 318-219-7135
SERVİS ACİL ARAMA 1-800-24-FRYER

www.frymaster.com

E posta: service@frymaster.com

TEMMUZ (JUL) 2012



8 1 9 7 1 0 3

UYARI

GARANTİ SÜRESİ BOYUNCA, MÜŞTERİ BU MANİTOWOC FOOD SERVICE EKİPMANININ BİR PARÇASI YERİNE DOĞRUDAN FRYMASTER DEAN VEYA FABRİKA YETKİLİ SERVİS ELEMANLARINDAN SATIN ALINAN **DEĞİŞTİRİLMEMİŞ** BİR YENİ VEYA GERİ DÖNÜŞÜMLÜ PARÇA HARİCİNDE BAŞKA PARÇA KULLANIRSA VE/VEYA KULLANILAN PARÇA ÖZGÜN YAPILANDIRMASINDAN DEĞİŞTİRİLİRSE, BU GARANTİ GEÇERSİZ OLACAKTIR. AYRICA FRYMASTER VE ORTAKLARI, MÜŞTERİNİN DOĞRUDAN VEYA DOLAYLI OLARAK, BÜTÜN VEYA PARÇA HALİNDE HERHANGİ BİR DEĞİŞTİRİLMİŞ PARÇA VE/VEYA YETKİLİ OLMAYAN SERVİSTEN ALINAN PARÇALARI KULLANMASI NEDENİYLE OLUŞAN HER TÜRLÜ İDDİA, ZARAR VEYA MASRAFLARDAN SORUMLU TUTULAMAZ.

UYARI

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

UYARI

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

ABD'DEKİ MÜŞTERİLERİMİZE UYARI

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

UYARI

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

BİLGİSAYARLI ÜNİTE SAHİPLERİNE UYARI

ABD

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

KANADA

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

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

⚠ TEHLİKE

Uygunsuz kurulum, ayarlama, bakım veya servis ve üniteye yetkisiz kişilerce yapılan değişiklik ve düzenlemeler hasar, yaralanma veya ölüme yol açabilir. Bu ekipmanı kurmadan veya hizmet işlemine başlamadan önce kurulum, kullanım ve hizmet talimatlarını tamamen okuyun.

⚠ 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

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

⚠ İKAZ

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

⚠ TEHLİKE

Elektrik kablosunu ezmeyecek veya gergin hale getirmeyecek şekilde cihazın hareketi kısıtlanmalıdır. Fritözle birlikte kısıtlama kiti verilmektedir. Eğer Tutma kiti eksikse yerel Mutfak ekipmanları satıcınızla temasa geçiniz.

⚠ TEHLİKE

Bu fritözün her kızartma kabı için bir güç kablosu (üç faz) ve tüm sistem için beşli bir tek kablo vardır. Frymaster fritözünüzün hareket ettirilmesi, test, bakım ve herhangi bir onarımı öncesinde **TÜM** elektrik kablolarının elektrik güç kaynağından çıkarıldığından emin olun.

⚠ TEHLİKE

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

UYARI

Bu kılavuzdaki dökme yağ kullanımı için doldurma ve ısıtma çıkartma talimatları bir RTI sistemi içindir. Bu talimatlar diğer dökme yağ sistemleri için uygulanabilir olmayabilir.

MANUAL LOV™ ELEKTRİK GARANTİ BİLDİRİMİ

Frymaster, L.L.C. ilk müşteri için aşağıdaki sınırlı garantileri yalnızca bu ekipmanda ve yedek parçalarında kullanılmak üzere sağlamaktadır:

A. GARANTİ KOŞULLARI – FRİTÖZLER

1. Frymaster L.L.C. tüm bileşenleri malzeme ve işçilik hatalarına karşı iki yıl süre ile garanti altına almıştır.
2. Kızartma kabı, O-halkalı contalar ve sigortalar haricindeki tüm parçalar fritözün kurulmasının ardından iki yıl süre ile garanti altındadır.
3. C. Sigortalar ve O-halkalı contalar haricinde herhangi bir parçanın kurulum tarihinden itibaren ilk iki yıl içerisinde arızalanması durumunda Frymaster parçanın değiştirilmesi esnasındaki iş gücü kaybını ve 160 km seyahat (80 km tek yön) masraflarını karşılayacaktır.

B. GARANTİ KOŞULLARI – KIZARTMA KAPLARI

Kızartma kabının ömür boyu parça ve işçilik garantisi vardır. Kurulumdan sonra bir fritöz kabı sızıntı yaptığında, Frymaster tam zamanlı işçilik saatleri tablosunun elverdiği en yüksek zaman aralığında, Frymaster fritöz kabı değiştirecektir. Fritöz tenceresinin değiştirilmesi gerektiğinde, fritöz tenceresine eklenmiş olan , yükseklik limiti , sensör , conta , sızdırmazlık elemanı ve ilgili vidalar gibi parçalar da ömür boyu garanti altındadır. Yanlış kullanımdan veya sensör, conta, yükseklik limiti, boşaltma valfi veya dönüş boruları gibi parçalar ile oynandığı için meydana gelen sızıntılar dahil değildir.

C. PARÇA İADESİ

Kredi için garanti altındaki tüm hatalı parçaların Frymaster Yetkili Servisine iadesi 60 gün içerisinde yapılmalıdır. 60 gün sonrasında vade verilmeyecektir.

D. GARANTİ İSTİSNALARI

Bu garanti hatalı kullanım, kötü amaçlı kullanım, değişiklikler ve aşağıda sıralanan kazalar sonucu oluşan hasarları kapsamaz:

- yetkisiz kişilerce yapılan ve uygun olmayan tamirat (kaynağı tesiste yapılan tüm kızartma kapları dahil);
- MRC kartlarında açıklandığı şekilde uygun kurulum talimatlarının ve/veya düzenli bakım izlenmemesi. Garantinin geçerliliğini kaybetmemesi için düzenli bakım yapıldığına dair belgelerin saklanmaması;
- uygun olmayan bakım;
- nakliye esnasında oluşan hasarlar;
- normal dışı kullanım;
- ısıtıcı parçalar üzerindeki kategori plakasının veya tarih kodunun çıkarılması, değiştirilmesi veya kazınması;

- kızartma kabında katı yağ veya herhangi bir sıvı olmadan çalıştırmak;
- uygun bir başlangıç formu doldurulmayan hiçbir fritöz on yıllık programa dahil edilmeyecektir.

Bu garanti ayrıca aşağıdaki durumları kapsamaz:

- 160 km (tek yön 80 km) veya iki saatin üzerindeki seyahat masrafları;
- fazla mesai veya tatil günlerinde yapılan iş masrafı;
- dolaylı zararlar (hasar gören diğer mülkün onarım veya değiştirme masrafları), vakit, kar veya kullanım kaybı veya kazara her türden diğer zararlar.

Belirli bir kullanıma veya amaca yönelik ima edilen ortalama kalite veya üretici firmanın garantisi bulunmamaktadır.

Bu garanti şu an basılma esnasında geçerlidir ve değiştirilebilir.

BIEL14 SERİSİ MANUAL LOV™ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.1 Genel Bakış

Bu ekipmanı çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki bilgileri iyice okuyun. Bu kılavuz McDonald's BIEL14 Manual LOV™ modellerine ait tüm yapılandırmaları kapsar. Bu model ailesindeki fritözler için parçaların çoğu ortaktır ve bu gruptan bahsedildiğinde “Manual LOV™” fritözleri ifadesi kullanılacaktır.

Görünüş olarak RE14 McDonald's elektrikli fritözlerine benzese de, BIEL14 Manual LOV™ fritözleri düşük hacimli yağ kabına sahiptir. Yuvarlak üst kapağa ve geniş yuvarlak boşaltma vanasına sahip Euro-Look tasarım kızartılan ürünlerin ve diğer tozun filtre kabına yıkanarak aktarılmasını sağlar. BIEL14 Manual LOV™ fritözlerin kontrolü M3000 Manual LOV denetçisi ile gerçekleşir. Bu serideki fritözler tam veya ayrı kap olarak bulunur ve tek ünite veya beşli fritöz grubuna kadar satın alınabilir.

1.2 Güvenlik Bilgisi

Ünitenizi çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki talimatları iyice okuyun.

Bu kılavuzda ilerledikçe aşağıdakine benzer kutucuklar içerisinde notlarla karşılaşacaksınız.



TEHLİKE

Sıcak yağ ciddi yanıklara neden olur. Asla içinde sıcak yağ bulunan fritözü taşımaya veya bir kaptan diğerine sıcak yağ aktarmaya çalışmayın.



DİKKAT kutucuklarda *sisteminizde bozukluğa yol açabilecek* eylemler ve durumlar hakkında bilgiler bulunmaktadır.



UYARI kutucuklarda *sisteminize zarar verebilecek* ve sisteminizde bozukluğa yol açabilecek eylemler ve durumlar hakkında bilgi bulunmaktadır.



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

Bu serideki fritözler aşağıdaki otomatik güvenlik özellikleri ile donatılmıştır:

1. Sıcaklık kontrollerinin çalışmaması durumunda iki yüksek sıcaklık detektörü parçalara giden elektriği keser.
2. Boşaltma musluğuna bağlı güvenlik düğmesi boşaltma musluğu kısmen de açık olsa parçaların ısınmasını önler.

1.3 Denetleyici 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 düzeltmesi gerekebilecek zararlı parazitlere yol açabilir.

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

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

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

1.4 Avrupa Topluluğu (CE) Özel Bilgileri

Avrupa Topluluğu (CE) bu tür ekipmanlara yönelik belirli standartlar geliştirmiştir. CE ve CE olmayan standartlar arasında bir fark olması durumunda ilgili bilgi ve talimatlar aşağıdakine benzer gölgeli kutucuklar içerisinde verilmiştir.



1.5 Kurulum, Kullanma ve Servis Personeli

Frymaster ekipmanları kullanım bilgileri Bölüm 1.6'da tanımlanan kalifiye ve/veya yetkili personelin kullanımı için hazırlanmıştır. **Frymaster ekipmanı üzerindeki her türlü kurulum ve servis işlemleri Bölüm 1.6'da tanımlandığı üzere kalifiye, onaylı, lisanlı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.**

1.6 Tanımlamalar

KALİFİYE VE/VEYA YETKİLİ KULLANIM PERSONELİ

Kalifiye/yetkili kullanım personeli bu kılavuzdaki bilgileri dikkatli bir şekilde okuyan ve ekipmanın fonksiyonlarını tamamen anlayan veya bu kılavuzda anlatılan ekipmanı daha önce kullanma deneyimine sahip olan kişilerdir.

KALİFİYE KURULUM PERSONELİ

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

KALİFİYE SERVİS PERSONELİ

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

1.7 Sevkiyat Hasarı Tazminat Talebi Prosedürü

Ekipmanınız size hasarlı ulaştığında yapılacaktır:

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

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

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

1.8 Servis Bilgisi

Rutin dışı bakım veya onarım işlemleri veya servis bilgisi için yerel Frymaster Yetkili Servis ile irtibata geçin (FYS). Daha çabuk hizmet vermek için Frymaster Fabrika Yetkili Servisi (FYS) veya Servis Departmanı temsilcisi sizden ekipmanınız hakkında bazı bilgiler isteyecektir. Bu bilgilerin çoğu fritöz kapısının iç kısmındaki veri plakasında yer almaktadır. Parça numaraları Servis ve Parça Kılavuzunda bulunmaktadır. Parça siparişi doğrudan yerel FYS'niz veya dağıtıcı aracılığıyla yapılabilir. Frymaster Fabrika Yetkili Servislerinin bir listesi (FYS), Frymaster web sitesinde www.frymaster.com bulunur. Bu listeye sahip değilseniz Frymaster Servis Departmanı ile 1-800-551-8633 veya 1-318-865-1711 numaralı telefonlardan arayarak veya service@frymaster.com adresine e-posta atarak irtibata geçin.

Size daha etkili bir şekilde yardımcı olunabilmesi için aşağıdaki bilgilere ihtiyaç duyulacaktır:

Model Numarası _____

Seri Numarası _____

Voltaj _____

Sorunun Kaynağı _____

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

BIEL14 SERİSİ MANUAL LOV™ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 2: KURULUM TALİMATLARI

2.1 Genel Kurulum Gereksinimleri

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

Kılavuzun 1.6 nolu Bölümünde tanımlandığı üzere kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli Frymaster ekipmanının kurulum ve servis işlemlerini gerçekleştirmelidir.

Kalifiye, lisanslı ve/veya yetkili kurulum veya servis personeli (kılavuzun 1.6 nolu Bölümünde tanımlanan) bu ekipmanı kurmak veya servis vermek için kullanmak Frymaster garantisini geçersiz hale getirir ve ekipmanın hasar görmesine veya personelin yaralanmasına yol açabilir.

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

Frymaster Yerel Yetkili Servisiyle bağlantıya geçerek servis bilgisine ulaşabilirsiniz.

UYARI

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



TEHLİKE

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

UYARI

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

UYARI

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

UYARI

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

UYARI

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

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

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

2.1.1 Açıklık ve Havalandırma

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

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

⚠ UYARI

Temelin etrafındaki veya fritözlerin altındaki alanı kapatmayın.

2.1.2 Elektrik Topraklama Gereksinimleri

Elektrikle çalışan tüm aletler yürürlükteki tüm ulusal ve yerel kanunlar ile geçerli olduğunda CE kanunlarına uygun şekilde topraklanmalıdır. Tüm üniteler (kablo bağlı veya sürekli bağlı) topraklanmış güç besleme sistemine bağlanmış olmalıdır. Fritöz kapısının iç kısmında tesisat şeması bulunmaktadır. Uygun voltajlar için fritöz kapısının içindeki kategori plakasına bakın.

⚠ UYARI

Fritözün ve bacanın güvenli ve verimli bir şekilde kullanımı için bacaya elektrik veren 120-voltluk fişin tamamen yerine oturması ve pimine kilitli olması gerekmektedir.

2.1.3 Avustralya Gereksinimleri

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

2.2 Güç Gereksinimleri

Üç faz elektrik fişi 60 amper ve 250 VAC'dir ve NEMA konfigürasyonu L15-60P'dir. Kontrol ve filtre fişi 20 amper, 120/208 VAC, NEMA konfigürasyonu L21-20P'dir. Kontrol kablosu dahil olmak üzere her fritöz parça elektrik kaynağı ayrı bir prize takılı olmalıdır.

VOLTAJ	FAZ	KABLO SERVİSİ	MİN. BOYUTU	AWG (mm ²)	AMPER/KUTUP		
					K1	K2	K3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

UYARI

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



TEHLİKE

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



TEHLİKE

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

2.3 Fritözler Kızartma Konumuna Yerleştirildikten Sonra



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.

1. Fritöz kızartma konumuna yerleştirildikten sonra fritözün üstüne bir su terazisi koyarak ünitenin yanlardan ve ön ve arkadan düz durduğunu kontrol edin.

Fritözleri düz seviyeye getirmek için fritözlerin istasyonda uygun seviyede olduğuna dikkat ederek tekerlekleri ayarlayın.

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

 TEHLİKE

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

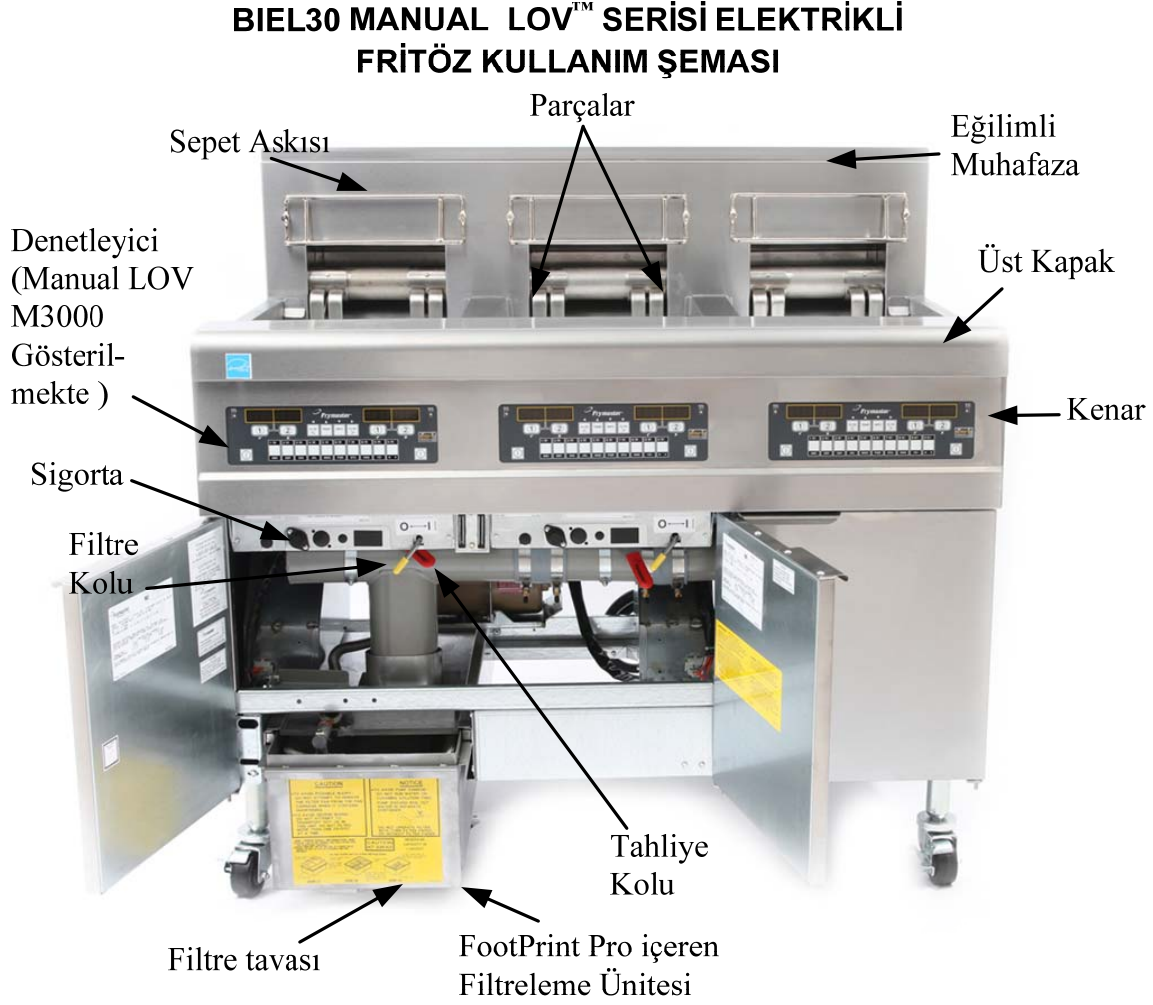
 TEHLİKE

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

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

BIEL14 SERİSİ MANUAL LOV™ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI



TİPİK YAPILANDIRMA (BIEL314 GÖSTERİLMEKTE)
NOT: Fritözünüzün görünümü yapılandırma ve üretim tarihine bağlı olarak resimdeki modelden farklı olabilir.

3.1 Ekipman Ayar ve Kapama Prosedürleri

Kurma

⚠ TEHLİKE

Cihazı boş kızartma kabı ile asla çalıştırmayın. Parçalara güç vermeden önce kızartma kabı dolu çizgisine kadar su veya yağ ile doldurulmalıdır. Aksi takdirde parçalara onarımı mümkün olmayan zarar verilebilir veya yangın çıkabilir.

⚠ TEHLİKE

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

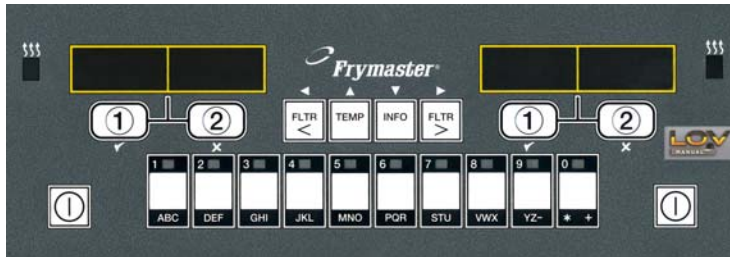
1. Kızartma kabını arkasında yer alan en düşük YAĞ SEVİYESİ çizgisine kadar kızartma yağı ile doldurun. Bu sayede kızartma kabı ısıtıldığında yağın genişlemesi mümkün olur. En düşük seviye çizgisinden daha yukarıya yağ doldurmayın, ısı yağın genişlemesine neden oldukça taşmalar meydana gelebilir. Dökme yağ sistemleri için, sayfa 4 ila sayfa 22 arasında bulunan Bölüm 4.11.4'deki hazneden dökme yağ doldurmaya ilişkin talimatlara bakınız.
2. Elektrik kablolarının uygun yuvalara takıldığından ve kenetlendiğinden (eğer uygunsa) emin olun. Fişin yuvaya tamamen oturduğunu ve dişlerin görünmediğini kontrol edin.
3. Cihazın açıldığından emin olun. Bazı modellerde sigortanın yanındaki parça kutusunun ön paneli üzerindeki kabinin arkasında ana şalter bulunmaktadır.
4. Denetleyicinin **ON (AÇIK)** konuma getirildiğinden emin olun. Bilgisayar açıldığında, fritöz ısınmaya başlar ve fritöz sıcaklığı 180°F (82°C)'ye ulaşmaya kadar sırasıyla **MLT-CYCL** (ERİTME DÖNGÜSÜ) ve **LOW TEMP** (DÜŞÜK SICAKLIK) **GÖSTERİR. LOW TEMP** (DÜŞÜK SICAKLIK) -9.44°C ayar noktasına kadar görüntülenir. Fritöz ayar noktasına erişince, denetçi ekranındaki ibareler ürün ismi ya da kesikli çizgilere dönüşür ve fritöz kullanıma hazırdır.
5. Yağın pişirme sıcaklığına ulaştığında üst YAĞ SEVİYESİ' de olduğundan emin olun.

Kapatma

1. Fritözü kapatın.
2. Yağı süzün ve fritözleri temizleyin (Bölüm 4 ve 5'e bakın).
3. Kızartma kaplarının üzerine kapaklarını kapatın.

3.2 Kullanım

Bu fritöz bir Manual LOVTM M3000 denetleyicisi ile donatılmıştır (aşağıda resmi bulunan). Manual LOVTM M3000 denetçilerine sahip fritözlerin denetçi programlama ve işletim prosedürü için Manual LOVTM M3000 Denetçi Kılavuzu 819-6964 'a bakılmalıdır.



MANUAL LOVTM M3000 DENETLEYİCİ

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

BIEL14 SERİSİ MANUAL LOV™ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 4: FİLTRELEME TALİMATLARI

⚠ UYARI

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

4.1 Dahili Filtreleme Sistemini Kullanıma Hazırlama

FootPrint Pro filtreleme sistemi diğer kızartma kapları çalışırken kızartma kabındaki yağın güvenli ve etkili şekilde filtrelenmesini mümkün kılar.

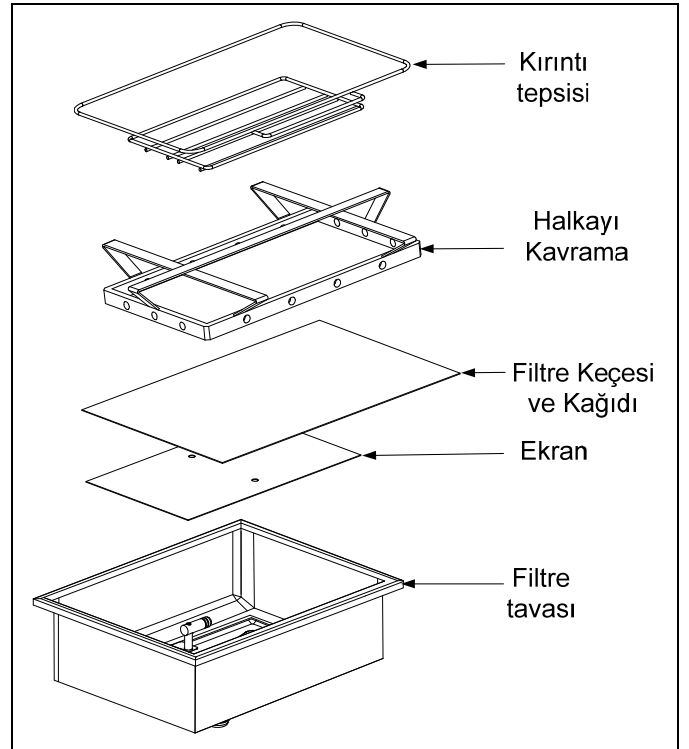
Bölüm 4.1.1'de Filtre Kağıdı ve Filtre Altlığı yapılandırmalarının kullanıma hazırlanışını içermektedir.

4.1.1 Dahili Filtreleme Sistemi 'nin Filtre Kağıdı veya Filtre Ped ile kullanım için Hazırlanması

FootPrint Pro filtreleme sistemi diğer kızartma kapları çalışırken kızartma kabındaki yağın güvenli ve etkili şekilde filtrelenmesini mümkün kılar. FootPrint Pro filtreleme sistemi, bir adet kırıntı tepsisi, geniş bir tutma halkası ve metal filtre elek içeren bir filtre kağıdı yapılandırması kullanır.

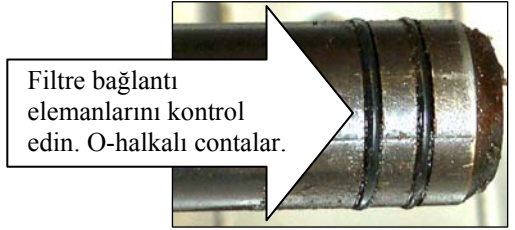
1. Filtre kabını kabinden çekin ve kırıntı tepsisi, baskı parçası, filtre kağıdı veya pedi ve filtre ızgarasını çıkarın (Bkz: Şekil 1). Tüm parçaları deterjan ve sıcak su ile temizleyin ve ardından iyice kurulayın.

Kap temizlik, içerideki parçalara erişim veya Ocak 2004'ten önce yapılan McDonald's Katı Yağ Atma Ünitesinin (MSDU) boşaltım sisteminin altına yerleştirilmesi haricinde asla açılmamalıdır. Elden çıkarma talimatları denetleyici kılavuzunun 1 ila 13üncü sayfalarında bulunmaktadır.



Şekil 1

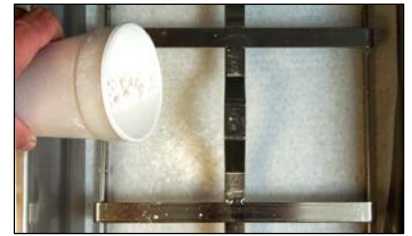
2. Filtre kabı bağlantı tertibatının her iki yuvarlak conta iyi durumda olacak şekilde yerleştirildiğini kontrol edin (Bkz: Şekil 2).
3. Ardından kabın alt kısmının ortasına metal filtre ızgarasını yerleştirin, ızgaranın üzerine her iki taraf örtülecek şekilde bir kat filtre kağıdı veya pedini yerleştirin (Bkz: Şekil1). Filtre pedi kullanıyorsanız pedin pürüzlü kısmı üst kısma gelecek şekilde altlığı filtre kabının kabartmalı kenarları arasında olacak şekilde ızgaranın üzerine yerleştirin.
4. Baskı parçasını filtre kağıdının üzerine koyun ve baskı parçasını kağıt kabın kenarlarına taşacak şekilde kabın içine yerleştirin (Bkz: Şekil 3).
5. Baskı parçası yerine oturduğunda, filtre kağıdı kullanılıyorsa kağıdın üzerine eşit şekilde bir paket filtre tozu serpin. (Bkz: Şekil 4)



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4

Ped kullanıyorsanız filtre tozu KULLANMAYIN!

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

4.2 Filtreleme

M 3000 denetleyici, ayarlama esnasında o seçenek seçilmişse, Manuel LOV™ fritözünde ne zaman filtreleme gerçekleşeceğini kullanıcıya hatırlatır. Önceden belirlenmiş bir sayıdaki pişirme döngüsünden sonra denetleyici **FILTER NOW?** (ŞİMDİ FİLTRE EDİLSİN Mİ?) görüntüler Sırasıyla **YES NO** (EVET HAYIR) görüntüler. Denetleyici kılavuzunun 2 ila 15 sayfalarındaki talimatları uygulayın. “HAYIR” seçildiği zaman ya da bir pişirme döngüsü başlatıldığı zaman denetleyici yağın filtreleneceği için kısa bir süre sonra yeniden devreye girecektir.

İstek üzerine filtrenin elle çalıştırılması için filtrasyon kullanılır. Filtre menüsü için denetleyici kılavuzunun 2 ila 14. sayfalarına bakınız.

Herhangi bir filtreleme işleminin başlatılması için fritöz ayarlama sıcaklığında **OLMALIDIR**.

Not: Birden fazla kazanı aynı anda FİLTRELEMİYİN.

4.2.1 Filtre'nin çalışması

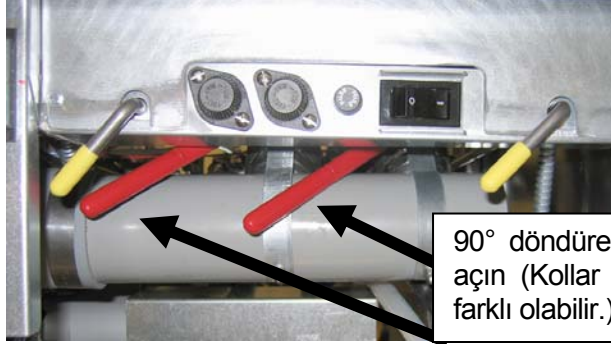
⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

Parçalara güç verilmişken ASLA fritözden kızartma yağını boşaltmaya çalışmayın! Aksi halde fritöze onarımı mümkün olmayan zarar verebilir ve ani parlamalara neden olabilirsiniz. Bu Frymaster garantisini geçersiz kılar.

1. Filtrenin hazırlandığından emin olun. Bkz Bölüm 4.1.
2. Yağın kullanım sıcaklığında olduğundan emin olun.
3. Boşaltma vanasını 90° döndürerek kızartma kabını filtre kabına boşaltın.(bkz Şekil 5). Gerekliyse **Fryer's Friend** temizleme çubuğunu kullanarak kızartma kabının **içerisindeki** kalıntıları temizleyin.



Şekil 5

90° döndürerek boşaltma vanasını açın (Kollar resimde gösterilenden farklı olabilir.)

⚠ TEHLİKE

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

⚠ TEHLİKE

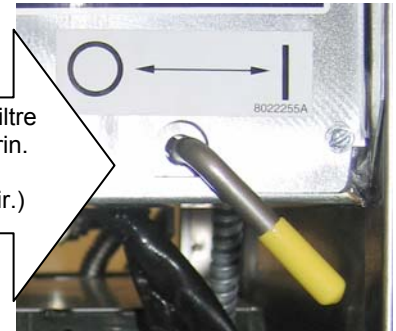
Tıkanmış bir boşaltma vanasını ASLA vananın önünden açmaya çalışmayın! Aksi halde vanadan sıcak yağ sıçrar ve ciddi yanıklara neden olur.

⚠ TEHLİKE

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

4. Yağ kızartma kabından boşaltıldıktan sonra pompayı çalıştırmak ve filtreleme işlemine başlamak için filtre kolunu "I" 'ya doğru çevirin. Pompa çalışmadan önce ufak bir bekleme yaşanabilir (bkz Şekil 6).

Pompayı başlatmak için filtre kolunu "I" konumuna getirin. (Kol konumu resimde gösterilenden farklı olabilir.)



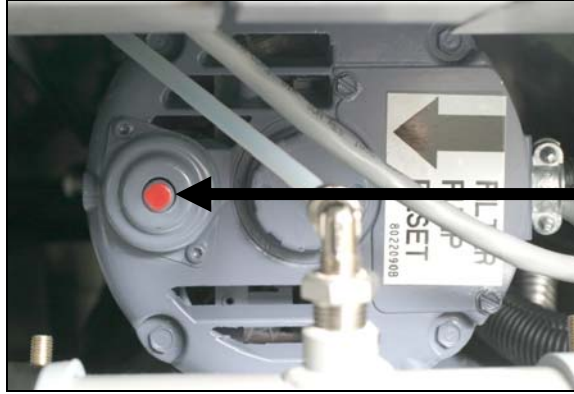
Şekil 6

5. Filtre esnasında yağı filtre ortamından geçirir ve kızartma kabına geri gönderir.
6. Yağın filtrelenmesinin ardından (yaklaşık 5 dakika), boşaltma vanasını kapatın ve fritözün yeniden dolmasına izin verin. Yağın kabarcık çıkarmasının ardından pompayı 15-30 saniye daha çalıştırın.
7. Boşaltma vanasının tamamen kapalı olduğundan emin olun. (Boşaltma vanası tamamen kapalı olmadıkça fritöz ısıtmaz.)

8. Filtre kolunu orjinal konumuna getirerek filtreyi kapatın.

⚠ UYARI

Filtre motorunun aşırı ısınması veya elektrik arızası olması ihtimaline karşı filtre pompası manuel sıfırlama düğmesine sahiptir. Bu düğmenin çalışmaması durumunda filtre sistemine giden gücü kesin ve düğmeyi sıfırlamadan önce 20 dakika süreyle pompa motorunun soğumasını bekleyin (aşağıdaki resme bakın).



Filtre Pompası Sıfırlama Düğmesi

⚠ UYARI

Filtre pompası sıfırlama düğmesini sıfırlarken dikkatli olun ve uygun güvenlik ekipmanlarını giyinin. Anahtarın sıfırlanması, bir boşaltma borusu ve kızartma kabı yakınında dikkatsizce yapılacak hamlelerden kaynaklanacak olası ciddi yarıkları önlemek amacıyla, dikkatli bir şekilde gerçekleştirilmelidir.

⚠ TEHLİKE

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

⚠ İKAZ

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

4.4 Atık Yağın Boşaltılması ve Atılması

Yağ kullanılabilirliğini yitirdiğinde yağı atık konteynırına taşımak için uygun bir **METAL** konteynıra boşaltın. Frymaster, McDonald's Katı Yağ Atma Ünitesini (MSDU) kullanmanızı tavsiye etmektedir. **NOT:** Ocak 2004 tarihinden önce imal edilen bir MSDU kullanıyorsanız filtre tavasının kapağı birimin oluğun altına yerleştirilmesi için çıkarılmalıdır. Kapağı çıkarmak için ön kenarı kaldırın ve kabinden

çekerek çıkarın. Özel kullanım talimatları için atık üniteniz ile birlikte verilen kullanım talimatlarına bakınız. Katı yağ atma ünitesi kullanılmıyorsa, yapın 38°C, sıcaklığına soğumasını bekleyin ve ardından yağı **METAL** bir kaba veya benzer **METAL** konteynıra boşaltın. Boşaltım işleminin tamamlanmasının ardından fritöz boşaltma vanasını sıkıca kapatın.

 TEHLİKE

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

 TEHLİKE

Atmak üzere uygun **METAL** bir konteynıra boşaltmadan önce yağın 100°F (38°C) sıcaklığına soğumasını bekleyin.

 TEHLİKE

Atma ünitesine yağı boşaltırken konteynırda belirtilen maksimum çizgisini aşmayın.

1. Bilgisayarın güç düğmesini **OFF (KAPALI)** konumuna getirin.
2. Boşaltım borusunun altına conta kapaklı bir **METAL** konteynır yerleştirin. **METAL** konteynır yağın sıcaklığına dayanıklı olmalı ve sıcak sıvıları barındırabilmelidir.
3. Yağın imha edilmesi için denetleyici kılavuzunun 1 ila 13 sayfalarındaki talimatları uygulayın. Yağın sıçramaması için boşaltma vanasını yavaş bir şekilde açın. Boşaltma vanası yiyecek parçacıkları ile tıkanıldığında, tıkanıklığı gidermek için Fryer's Friend (süngüye benzer bir alet) kullanın.

 TEHLİKE

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

 TEHLİKE

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

4. Yağın boşaltılmasının ardından kızartma kabında kalan yiyecek parçalarını ve kalan yağı temizleyin. **DİKKATLİ OLUN**, çıplak elle çalışıldığında bu malzemeler hala ciddi yanıklara neden olabilir.
5. Boşaltma vanasını sıkı şekilde kapatıldığından emin olun ve kızartma kabını temiz, filtrelenmiş veya yeni kızartma yağı ile alt **YAĞ SEVİYESİ** çizgisine kadar doldurun.

BIEL14 SERİSİ MANUAL LOV™ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 5: KORUYUCU BAKIM

5.1 Fritözün Temizlenmesi

TEHLİKE

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

TEHLİKE

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

UYARI

Gıda ile temas eden yüzeyleri etkili bir şekilde temizlemek ve sterilize etmek için McDonald's Çok Amaçlı Konsantresini kullanın. Kullanım talimatlarını ve kullanmadan önce almanız gereken önlemleri okuyun. Temizlik malzemesinin içeriği ve malzemenin gıdaların temas ettiği yüzeylerde ne kadar süre kaldığına özellikle dikkat edilmelidir.

5.2 GÜNLÜK KONTROL VE SERVİS

5.2.1 Fritöz ve Aksesuarlarını hasara karşı kontrol edin - Her Gün

Gevşek veya yıpranmış kabloları, sızıntıları, kızartma kabında yabancı madde olup olmadığını ve fritöz ile aksesuarlarının çalışmasını engelleyebilecek diğer belirtilerin olup olmadığını kontrol edin.

5.2.2 Fritöz Kabininin İçini ve Dışını Temizleyin – Her Gün

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

Kızartma kabininin dışını McDonald's Çok Amaçlı Konsantre'ye batırılmış temiz ve nemli bir bezle temizleyin. Temiz ve nemli bir bezle ovalayın.

5.2.3 Dahili Filtrasyon Sistemini her gün Temizleyin

UYARI

Fitre sistemini asla içinde yağ olmadan çalıştırmayın.

UYARI

Filtre kabını asla eski yağı atık alanına taşımak için kullanmayın.

UYARI

Kızartma kabına asla su damlatmayın. Su filtre pompasına zarar verir.

FootPrint Pro Filtreleme Sisteminiz filtre kabının ve etrafındaki bileşenlerinin sıcak su ve McDonald's Çok Amaçlı Konsantre karışımı ile temizlenmesi dışında periyodik önleyici bakım kontrolleri ve hizmeti gerektirmez.

5.2.4 Kızartma Kabını, Isıtıcı Parçalarını ve Filtre Kabını günlük Temizleyin

Karbonlaşmış yağ, filtre kabında ve sökülebilir parçalarda ve sepetler gibi aksesuarların üzerinde de birikecektir. Kızartma kabını temizlemek için denetleyici kılavuzunda sayfa 2-16'da belirtilen Filtre Bakım Prosedür talimatlarına bakın.

McDonald's Çok Amaçlı Konsantresi ve sıcak su karışımıyla filtre kabını ve tüm sökülebilir parçaları ve aksesuarlarını temizleyin. Her parçayı **iyice durulayın** ve kurulayın. Bu parçaları temizlerken çelik yünü veya aşındırıcı bezler kullanmayın. Bu gibi malzemelerin aşındırdığı parçaların sonraki temizliği çok zor olmaktadır.



UYARI

McDonald's Çok Amaçlı Konsantreyi 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.



TEHLİKE

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

Sistem pompalamasının yavaş veya durmuş olduğunu farkederseniz filtre kabı ızgarasının filtre kabının dibinde ve filtre kağıdı veya keçesinin ızgaranın üzerinde olduğunu kontrol edin. Filtre kabının sağ ön kısmında yer alan parçadaki iki yuvarlak contanın mevcut ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.

5.3 HAFTALIK BAKIM VE SERVİS

5.3.1 Fritözün Arkasını Temizleyin – Haftalık

Fritözün arka kısmını bakım gereksinim kartında (MRC14A) detaylı şekilde açıklandığı şekilde temizleyin.



UYARI

Fritözün ve bacanın güvenli ve verimli bir şekilde kullanımı için bacaya elektrik veren 120-voltluk fişin tamamen yerine oturması ve pimine kilitli olması gerekmektedir.

5.3.2 Kızartma Kabının Kaynatılması (Derin Temizlik)

Ayrıca fritözün bir süre kullanılmasının ardından iç kısmında karamel kıvamında sert yağ tabakası oluşacaktır. Bu tabakanın çıkarılması için bakım gereksinim kartında belirtilen kaynama prosedürünün uygulanması gerekmektedir. *Bilgisayarı kaynama (Derin Temizlik) işlemine hazırlamak için fritözünüz ile birlikte verilen Manual LOV™ M3000 Denetleyici Çalıştırma Kullanım Talimatlarına bakınız.*



TEHLİKE

Kaynama işlemi esnasında fritözü asla terketmeyin. Karışımın kaynaması durumunda fritözü derhal kapatın ve işleme geri dönmeye önce birkaç dakika karışımın soğumasını bekleyin.



UYARI

Kaynama modunda kullanılan karışımı McDonald's Katı Yağ Atma Ünitesi (SDU), dahili filtreleme ünitesi veya taşınabilir filtre ünitesine boşaltmayın. Bu üniteler bu amaç için kullanılmak üzere üretilmemiştir ve karışım bu ünitelere zarar verebilir.



TEHLİKE

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

5.3.3 Sökülebilir Parça ve Aksesuarları Temizleyin – Haftalık

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

Kızartma kabını ve sökülebilir tüm parça ve aksesuarları temiz ve kuru bir bez ile ovalayın. Toplanan karbonlaşmış yağları sökmek için McDonald's Çok Amaçlı Konsantre karışımıyla nemlendirilmiş bir bez kullanın. Her parçayı iyice durulaın ve kurulaın. Bu parçaları temizlerken bulaşık teli veya aşındırıcı bezler KULLANMAYIN Bu gibi malzemelerin aşındırdığı parçaların sonraki temizliği çok zor olmaktadır.

5.4 AYLIK BAKIM VE SERVİS

5.4.1 Denetçi Ayar Noktası Kesinliğini Kontrol Edin

(Bu kontrol yalnızca Manual LOV™ M3000 sahip ünitelerde geçerlidir)

1. Yağın içine ucu fritöz sıcaklık ölçüm probuna temas edecek şekilde kaliteli bir termometre veya pirometre yerleştirin.
2. Denetleyici ekranda bir dizi çizgi “----” veya bir ürün ismi gösterdiğinde (kızartma kabının içindekilerin pişirme aralığında olduğunu gösterir), sıcaklık probunun algıladığı kızartma yağının sıcaklığını ve ayar noktasını görüntülemek için  düğmesine bir kez basın.
3. Ayar noktasını görüntülemek için  düğmesine iki defa basın. Ayar noktası kendisinden sonra nokta gelen sıcaklıktır.
4. Termometre veya pirometre üzerindeki sıcaklığı not edin. Okunan üç değer arasında $\pm 2^{\circ}\text{C}$ fark olmalıdır. Değerler yakın değilse yardım için Fabrika Yetkili Servisi ile irtibata geçin.

5.5 Yıllık/Periyodik Sistem Kontrolü

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

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

5.5.1 Fritöz

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

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

5.5.2 Dahili Filtrasyon Sistemi

- Yağ iade ve boşaltma hatlarında sızıntı olup olmadığını ve bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.
- Filtre kabı sızıntı ve temizlik durumuna bakın. Kırıntı sepetinde çok oranda kırıntı varsa cihazın sahibine veya operatörüne kırıntı tepsisinin yanmaz bir konteynıra boşaltılması gerektiğini ve her gün temizlenmesi gerektiğini bildirin.
- Tüm yuvarlak conta ve contaların (çabuk çıkarılan tertibatta bulunanlar dahil) yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Eskiye veya hasar gören yuvarlak conta veya contaları değiştirin.
- Filtreleme sistemi bütünlüğünü aşağıdaki şekilde kontrol edin:
 - Filtre kabı kapağının yerinde olduğunu ve düzgün şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.
 - Filtre kabı boşken her filtre kolunu sıra ile ON (AÇIK) konumuna getirin. Pompanın çalıştığını ve ilgili kızartma kabında kabarcıklar oluştuğunu kontrol edin.
 - Tüm yağ iade vanalarını kapatın (yani tüm filtre kollarını OFF (KAPALI) konumuna getirin). Yağ iade mikro düğmeleri üzerindeki manivelayı kullanarak filtre pompasının çalıştırılması

suretiyle yağ iade vanalarının düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Kızartma kaplarının hiçbirinde hava kabarcığı görünmemelidir.

- Filtre kabının filtreleme için uygun şekilde hazırlandığını kontrol edin, ardından 117°C sıcaklığına ısıtılmış bir kızartma kabı dolusu yağı filtre kabına boşaltın ve kızartma kabı boşaltım vanasını kapatın. Filtre kolunu ON (AÇIK) konumuna getirin. Tüm yağın kızartma kabına boşalmasını bekleyin, kabarcıkların çıkması bu işlemin sorunsuz olduğunu gösterir. Filtre kolunu OFF (KAPALI) konumuna dönderin. Kızartma kabı en geç 2 dakika 30 saniye içerisinde tekrar dolar.

BIEL14 SERİSİ MANUAL LOV™ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

BÖLÜM 6: KULLANICI SORUN GİDERME

6.1 Giriş

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

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

Servis acentesini veya Frymaster Hizmet HATTINI (1-800-24-FRYER) aramadan önce:

- Elektrik kablolarının takılı ve devre kesicilerin açık olduğundan emin olun.
- Kızartma kabı boşaltma vanalarının tamamen kapalı olduğunu kontrol edin.
- Size yardımcı olan teknisyene sunmak üzere fritözünüzün model ve seri numaralarını yanınızda bulundurun.



TEHLİKE

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



TEHLİKE

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

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

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

6.2 Sorun Giderme

6.2.1 Denetleyici ve Isınma Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Denetleyicide Görüntü yok.	A. Denetleyici açılmamış. B. Fritöze güç gitmiyor. C. Denetleyici veya diğer bileşen arızalı.	A. Denetleyiciyi açmak için ON/OFF (AÇIK/KAPALI) düğmesine basın. B. Denetleyici güç kablosunun takılı olduğundan ve devre kesicinin etkinleştirilmediğinden emin olun. C. Destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Denetleyicide IS VRT FULL? (KAZAN DOLU MU?) görüntülenir Filtreleme sonrası YES NO (EVET HAYIR)	A. Filtreleme sonrasında normal çalışma. B. Yağ filtre tavaasında olabilir.	A. Kazan doluyorsa ▲ YES (EVET), değilse ▼ NO (HAYIR) düğmesine basın. B. Mesajı silmek için denetleyici komutlarını takip edin. Eğer sorun devam ederse, destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Denetleyicide CHANGE FILTER PAD? (FİLTRE KEÇESİ DEĞİŞTİRME?) görüntülenir	Günlük filtre keçesi değiştirme komutu gerçekleşti.	▲ YES (EVET) düğmesine basın, komutları takip edin ve filtre keçesi veya kağıdını değiştirin.
Fritöz ilk açılışında sürekli açılıp kapanıyor.	Fritöz erime döngüsündedir.	Bu normal işlemdir. Bu, fritöz 82°C sıcaklığa ulaşana kadar devam edecektir.
Fritöz ısınmıyor.	A. Ana güç kablosu takılı değil. B. Boşaltma vanası açık. C. Denetleyici çalışmıyor. D. Bir veya daha fazla bileşen çalışmıyor.	A. Bütün güç kablolarının prize tamamen oturduğundan ve kilitlendiğinden ve devre kesicinin etkinleştirilmediğinden emin olun. B. Boşaltmayı kapatın. C. Destek için (FSY) yetkili servisi arayın. D. Destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Fritöz, sıcaklık göstergesi ON (AÇIK) iken üst sınır uyarısı yanana kadar ısınmıyor.	Sıcaklık probu veya denetleyici arızalı.	Fritözü kapatın ve destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Fritöz, sıcaklık göstergesi ON (AÇIK) uyarısı olmadan üst sınır uyarısı yanana kadar ısınmıyor.	İletken veya denetleyici arızalı.	Destek için (FSY) yetkili servisi arayın.

6.2.2 Hata Mesajları ve Ekran Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Denetleyici yanlış sıcaklık değerini gösteriyor (fahrenheit veya santigrat).	Yanlış görüntüleme seçeneği programlanmış.	◀ ve ▶ sembollerine aynı anda basarak F° - C° arası geçiş yapın ve aynı anda basıp TECH MODE (TEKNİK MOD) görünene kadar basılı tutunuz 1658 tuşlayın. Denetleyicide OFF (KAPALI) görüntülenir.

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
		Sıcaklığı kontrol etmek için denetleyiciyi açınız. Eğer istenilen ölçek gösterilmiyorsa, tekrar edin.
Denetleyicide HEATING FAILURE (ISITMA BAŞARISIZ) GÖRÜNTÜLENİR.	Denetleyici hatası, ara yüz devre hatası, açık üst sınır termostat hatası.	Fritözü kapatın ve tekrar açın. Eğer sorun devam ederse, destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Denetleyicide LOW TEMP (DÜŞÜK ISI) görüntülenir.	Kızartma kabının sıcaklığı ara moddaki istenen değerden daha düşük olan 17°C'den aşağıya veya pişirme modundaki 25°C'den aşağıya düşmüş.	Büyük miktarda donmuş ürün kızartma kabına kondursa veya fritöz olması gereken şekilde ısınmıyorsa ekran kısa bir süre için normaldir. Eğer sorun devam ederse, destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Denetleyicide HOT-HI-1 görüntülenir.	Kızartma kabı sıcaklığı 210°C veya AB ülkelerinde 202°C üzerindedir.	Fritözü hemen kapatın ve destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Denetleyicide HITEMP (YÜKSEK ISI) GÖRÜNTÜLENİR.	Kızartma kabının sıcaklığı 4'tan 4°C yüksektir.	Fritözü kapatmak ve tekrar açmadan soğuması için açma-kapama düğmesine basın. Eğer sorun devam ederse, destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Göstergede HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (ÜST SINIR ARIZASI GÜCÜ KESİN) görüntülenir.	A. Boşaltma vanasını açın B. Üst sınır arızası	A. Boşaltma vanasını kapatın. B. Fritözü hemen kapatın ve destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Denetleyicide TEMP PROBE FAILURE (SICAKLIK PROBU ARIZASI) görüntülenir.	Probu sıcaklık ölçme devresinde problem veya denetleyici kablo demeti veya konektör zarar görmüş.	Fritözü kapatın ve destek için yetkili servisi arayın.
Sıcaklık göstergesi açık fakat sıcaklık yok.	Üç faz güç kablosu takılmamış veya devre kesici hatalı.	Ana güç kablosu ve 120V elektrik kablosunun prize tamamen oturduğundan ve kilitlendiğinden ve devre kesicinin hatasız olduğundan emin olun. Eğer sorun devam ederse destek için (FYS) yetkili servisi arayın.
Göstergede RECOVERY FAULT/ YES (GERİ KAZANIM HATASI/EVET) görüntülenir ve alarm çalar.	Kurtarma süresi azami süreyi aştı.	Hatayı silin ve alarmı ▲ (YES) (EVET) düğmesine basarak kapatın. Elektrik maksimum geri kazanım zamanı 1:40.'dır. Eğer hata devam ederse, destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
de bir hata mesajından sonra SERVICE REQUIRED (SERVİS GEREKLİ) görüntülenir.	Servis teknisyenini gerektiren bir hata oluştu.	Sorun giderildiyse ▲ (YES) (EVET) düğmesine veya pişirmeye devam etmek için ▼ (NO) (HAYIR) düğmesine basın ve yardım için (FSY) yetkili servisi arayın. Bazı durumlarda pişirme işlevi kullanılmayabilir.

6.2.3 Filtreleme Sorunları

Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
-------	----------------	-------------------

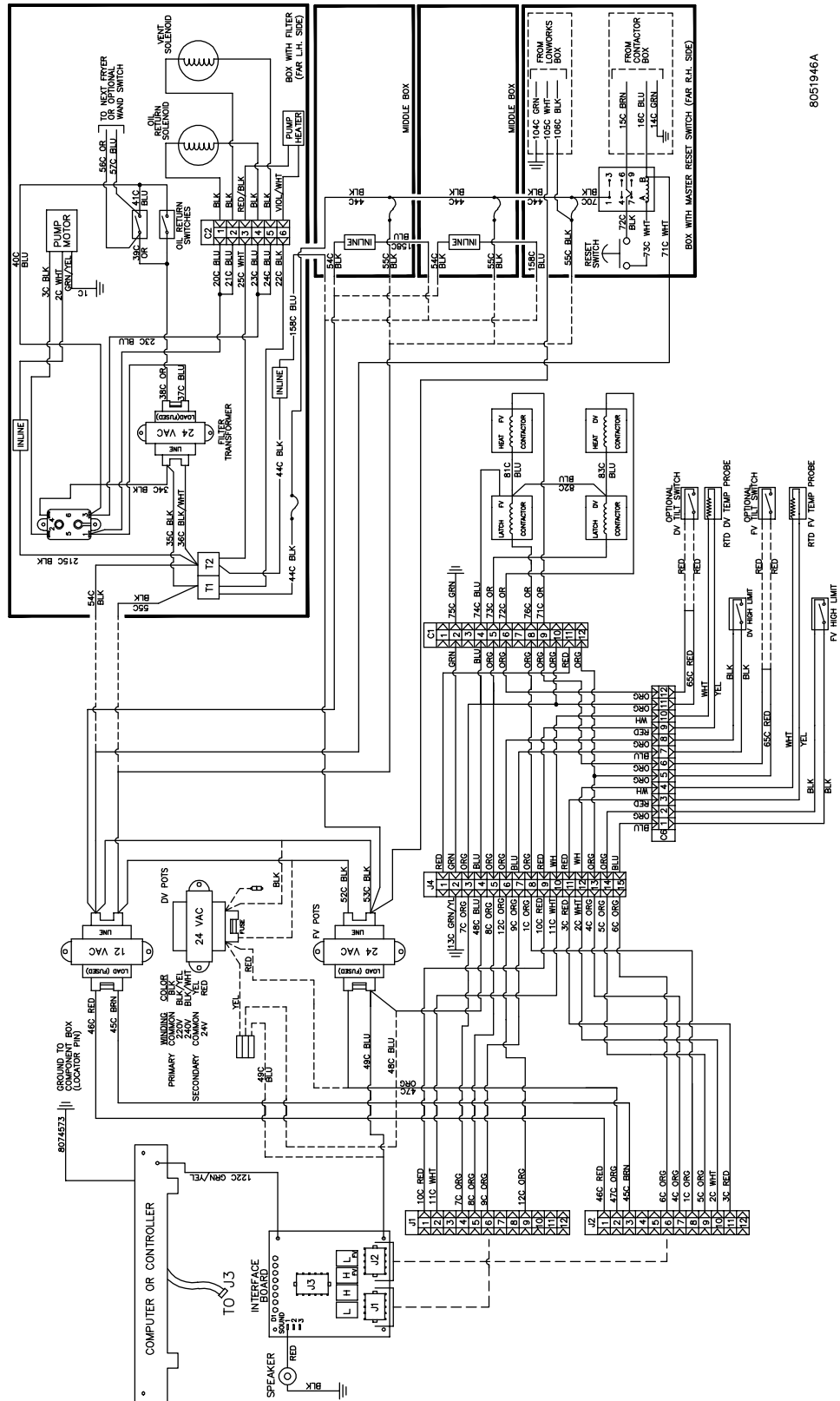
Sorun	Olası Nedenler	Düzeltilme Önlemi
Fritöz filtresi komutu her pişirme döngüsünden sonradır.	Filtre komutu ayarı yanlış.	Filtre komutu ayarını değiştirin.
Filtre menüsü işlevleri çalışmayacak.	Sıcaklık çok düşüktür veya denetleyicide OFF (KAPALI) görüntülenir.	Başlamadan önce fritözün istenen değerde olduğundan emin olun; denetleyicinin ON (AÇIK) olduğundan emin olun.
Denetleyicide WAIT FOR FILTER (FİLTRE İÇİN BEKLEYİN) görüntülenir.	Diğer bir fonksiyon hala kullanımda.	Diğer bir filtreleme çevriminin başlaması için önceki filtreleme işlevi bitene kadar bekleyin.
Filtre pompası çalışmıyor veya filtreleme sırasında pompa duruyor.	A. Güç kablosu takılmamış veya devre kesici indirilmiş. B. Pompa motoru aşırı ısınmış ve termal aşırı yük düğmesinin atmasına neden olmuş. C. Filtre pompasında tıkanma.	A. Güç kablosunun takılı olduğundan ve devre kesicinin takılı olmadığından emin olun. B. Motor birkaç saniye süreyle dokunulamayacak kadar sıcaksa termal aşırı yük düğmesi büyük olasılıkla atmış. Motorun en az 45 dakika soğumasını bekleyin ve Pompa Sıfırlama Düğmesine basın. (Bkz sayfa 5-4) C. Destek için (FSY) yetkili servisi arayın.
Filtre pompası çalışıyor ancak yağ iadesi çok yavaş.	Yanlış kurulmuş veya hazırlanmış filtre kabı bileşenleri veya yağ soğuk.	Filtre kabından yağı boşaltın ve filtre kağıdını değiştirin ve filtre ızgarasının kağıdın altında olduğundan emin olun. Filtre kabı bağlantı tertibatındaki yuvarlak contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol edin.
Göstergede OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (BOŞALTMA KABINDA YAĞ/ONAYLAYIN) görüntülenir.	Boşaltma vanası açık veya yağ boşaltma kabında olabilir.	▲ (CONFIRM) (ONAYLA) düğmesine basın ve FILL VAT FROM DRAIN PAN (BOŞALTMA KABINDAN KAZANI DOLDUR) için komutları takip edin.

6.2.4 (Yalnızca M3000 Denetleyici için) Hata Log Kodları

Kod	HATA MESAJI	AÇIKLAMA
E03	SICAKLIK PROBU ARIZA HATASI	SICAKLIK Probusunun okuduğu değer erişim dışında
E04	HI 2 BAD	Üst sınır okuması aralığın dışında.
E05	SICAK HI 1	Üst sınır sıcaklığı 'nın 210°C, veya AB ülkelerinde 202°C üstüne çıktı.
E06	ISITMA ARIZASI	Yüksek limit devresinde, denetleyici, ara yüz paneli veya açık yüksek limit arızası.
E20	GEÇERSİZ KOD YERLEŞTİRME	Güncelleme sırasında SD kart çıkarılmış
E21	FİLTRE KAĞIDINI DEĞİŞTİRİN	25 saatlik zaman ölçer bitti. Filtre kağıdını değiştirin ve komutları takip edin.
E22	YAĞ TAVADA HATASI	Filtre kabında yağ olabilir.
E25	KURTARMA HATASI	Kurtarma süresi azami süreyi aştı. Geri kazanım zamanı elektrik için 1:40'ı aşmamalıdır.
E27	DÜŞÜK SICAKLIK ALARMI	Kızartma kabının sıcaklığı ara moddaki istenen

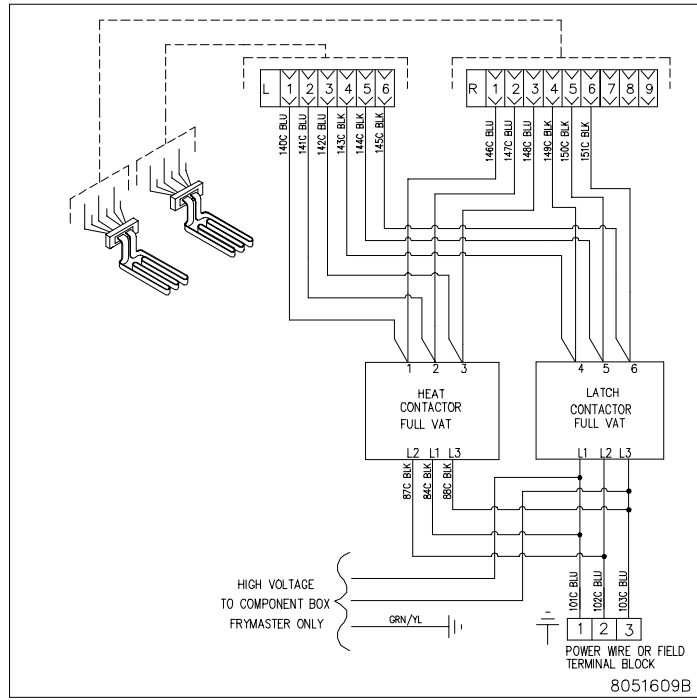
		değerden daha düşük olan 17°C'den aşağıya veya pişirme modundaki 25°C'den aşağıya düşmüş. Eğer ürün konup da pişirmeye başlama düğmesine hemen basılmadıysa veya olması gerekenden fazla ürün konduysa bu mesaj görüntülenebilir.
--	--	---

7.2 Manual LOV M3000 denetleyici ile Bileşen Kablolama

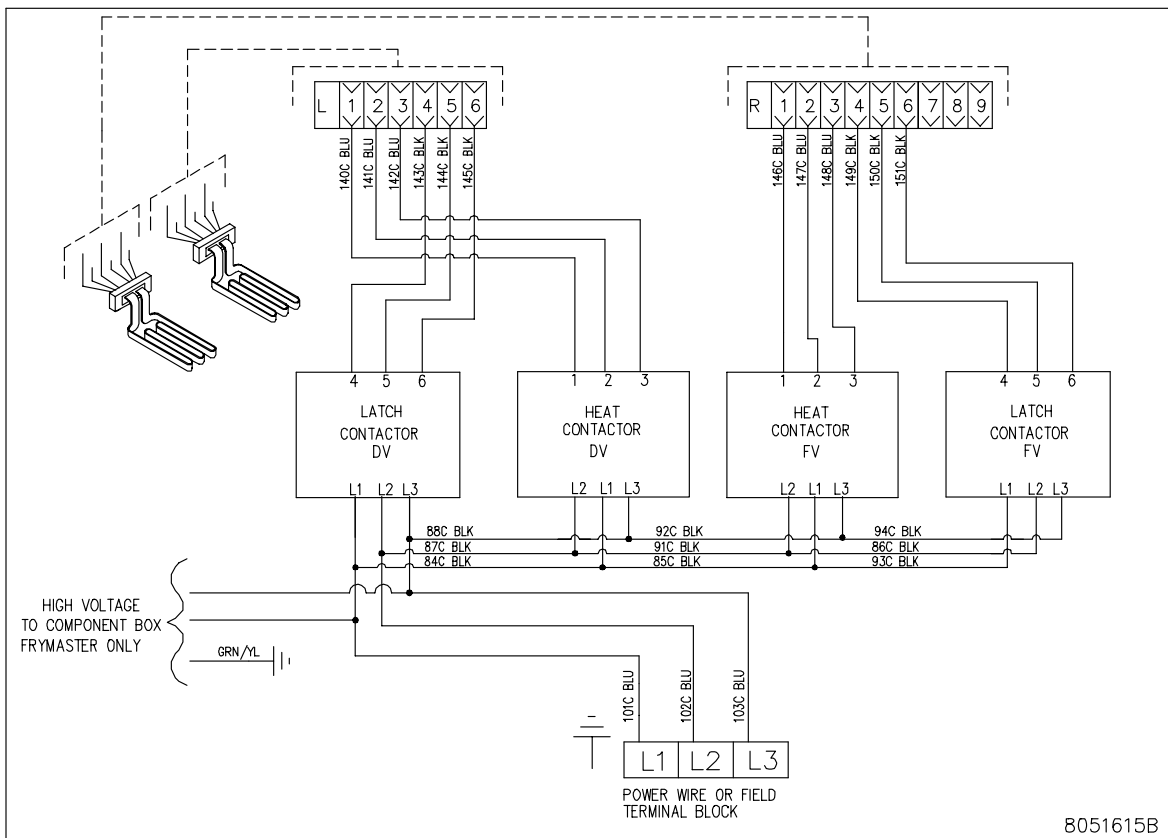


8051946A

7.3 Kontaktör Kutusu – Delta Kurulumu

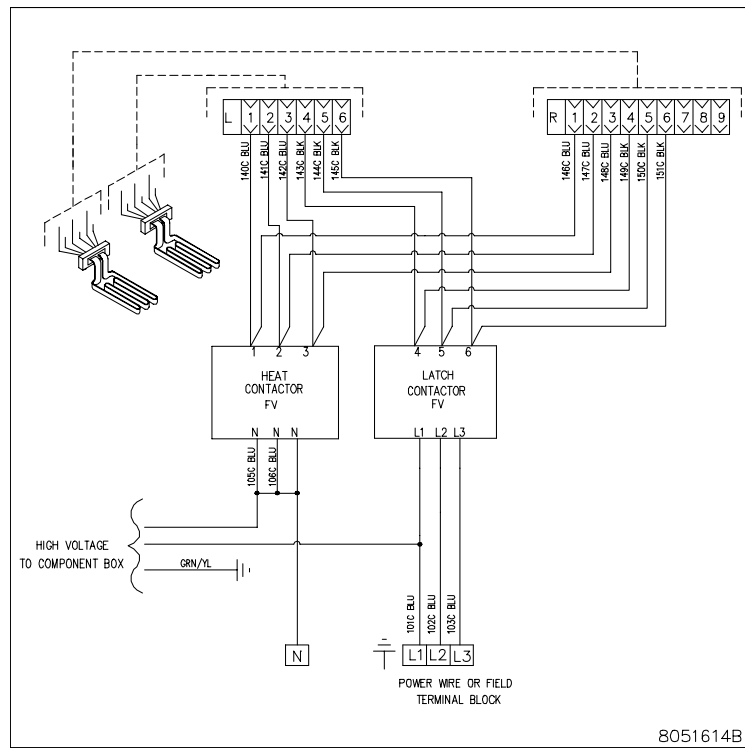


TAM KAZANLI

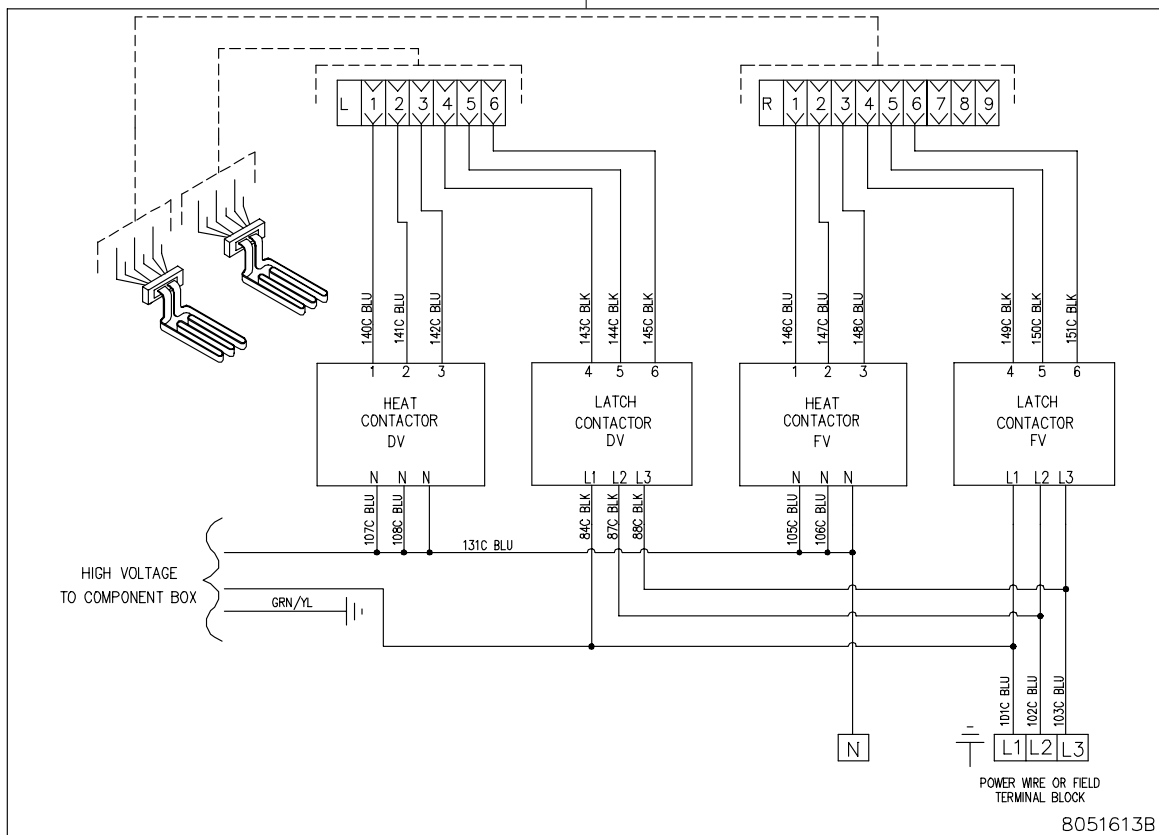


ÇİFT KAZANLI

7.4 Kontaktör Kutusu – WYE Yapılandırması



TAM KAZANLI



ÇİFT KAZANLI



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

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Parçalar) 1-318-688-2200

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

AMERİKA'DA BASILMIŞTIR

SERVİS ACİL ARAMA
TEL 1-800-551-8633

819-7103
TEMMUZ(JUL) 2012