

# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

## İÇİNDEKİLER

<b>A</b>	<b>GENEL BİLGİLER</b> .....	<b>Sayfa 2</b>
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER.....	Sayfa 3
A3	TAŞIMA .....	Sayfa 4
A4	PAKETİ AÇMA .....	Sayfa 4
<b>B</b>	<b>MONTAJ</b> .....	<b>Sayfa 4</b>
<b>C</b>	<b>GENEL UYARILAR</b> .....	<b>Sayfa 5</b>
<b>D</b>	<b>CİHAZIN KULLANIMI</b> .....	<b>Sayfa 6</b>
<b>E</b>	<b>TEMİZLİK ve BAKIM</b> .....	<b>Sayfa 7</b>
<b>F</b>	<b>SORUN GİDERME</b> .....	<b>Sayfa 8</b>
<b>G</b>	<b>YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAGE GÖRÜNÜŞÜ</b> .....	<b>Sayfa 9</b>
<b>H</b>	<b>ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI</b> .....	<b>Sayfa 13</b>

# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

## A GENEL BİLGİLER

---

**BU CİHAZI MONTAJ ETMEDEN ÖNCE ÇALIŞTIRMA ve BAKIM TALİMATLARINI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. YANLIŞ MONTAJ ve PARÇA DEĞİŞİMİ ÜRÜNE HASAR VEREBİLİR YA DA KİŞİLERİ YARALAMAYA SEBEBİYET VEREBİLİR. CİHAZA KASITLI HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR FİRMAMIZ SORUMLULUĞUNDA DEĞİLDİR. CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE, ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.**

1. Bu kitapçığı başka operatörlere gelecekte referans olması bakımından el altında güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
2. **Cihaz montajı, kullanılacağı ülkedeki mevcut yönetmeliklere ve talimatlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.**
3. Bu cihaz eğitim verilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
4. Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz.

# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

## A1 TANIMLAMA

\*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir elektrikli fritözdür.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.SFE.010	405x640x265	7,6	500x570x300
EMP.SFE.020	790x640x265	15,35	550x890x350

## A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Elektrik Girişi	Kablo Kesiti (mm <sup>2</sup> )	Güç (Kw)	Kapasite (lt)
EMP.SFE.010	220 V. 1N PE	3x2,5	3,75	5
EMP.SFE.020	220 V. 1N PE	3x2,5	7,5	5x2

## MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

### A3 TAŞIMA

---

\*Bu cihaz elde taşınmaz. Bu nedenle cihazı taşımak için bir yük kaldırma aracı (forklift veya transpalet) kullanınız. (Forklift veya transpaletin kaldırma kolları cihazın altından yarıdan fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

### A4 PAKETİ AÇMA

---

\*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.

\*Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.

### B MONTAJ

---

\*Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz, devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

\*Cihaza montaj ve servis hizmeti verecek personelin, konusunda uzman ve firmamız tarafından montaj-servis lisansına sahip olması zorunluluğu vardır.

\*Elektrik güç kaynağına bağlantı, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

\*Cihazı bağladığınız gerilimin, cihaz etiketinde yazan gerilim değeri ile aynı olduğundan emin olunuz.

 Cihazın topraklama bağlantısı, standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.













\*Cihazın topraklaması, elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama hattına bağlanmalıdır.

\*Cihaz elektrik bağlantısının, ana sigorta ve kaçak akım sigortası yürürlükteki yönetmeliklere ve kurallara göre yapılmalıdır.

\*Fritözlerin bulunduğu yer yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanmış ise aradaki mesafe 5 cm olmalıdır. Aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmamalıdır.

# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

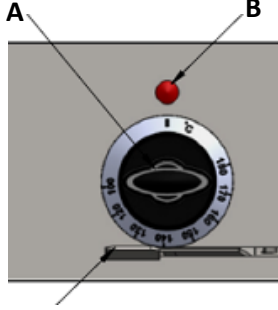
## C GENEL UYARILAR

-  \*Cihazı, yeterli aydınlatma olmayan tesislerde kullanmayınız.
-  \*Cihazı kullanırken hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız.
-  \*Cihazı, yanıcı ve patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlara yakın yere montaj etmeyiniz.
-  \*Cihazı boşa çalıştırmayınız.
-  \*Cihazın kapasitesinin çok altında/üstünde yükleme yapmayınız.
-  \*Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.
-  \*Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
-  \*Topraklama bağlantısı olmamasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına alınmayacaktır.
-  \*Yağ seviyesi minimum seviyeden aşağıda olmamalıdır. Aksi halde yağın tutuşma riski vardır.
-  \*Yağ seviyesi maksimum seviyeden fazla olmamalıdır. Aksi halde fritözden taşan yağ yanma riskine yol açar.
-  \*Suyu süzülmemiş ve buzlu yiyecekleri kızgın yağ içine atmayınız.
-  **\*Fritözün yağ seviyesini minimumun altına düşürmeyiniz. Aksi takdirde yangına sebebiyet verebilir.**

# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

## D CİHAZIN KULLANIMI

### \*Kontrol Panosu:



**A** : Isı ayar düğmesi  
**B** : Gösterge lambası

### \*Kullanımı:

- Fritözü çalıştırmadan önce süzgeç ve sepeti hazne içine yerleştiriniz.
- Yağ boşaltma borusunun üst tarafında yer alan sürgülü mandalı sol tarafa çekerek, tahliye musluklarını kapalı konuma getiriniz.
- Fritözün kapağını açıp haznesine yağ koyunuz. Hazneye yağ koyarken maksimum ve minimum çizgilerini dikkate alınız.
- Fritözün fişini prize takınız.
- Fritözün çalışması için termostat şalterini istenilen ısı değerine getiriniz.
- Fritözler tek ve çift hazneli olmak üzere 2 çeşittir. Her haznede birbirinden bağımsız iki ayrı ısıtıcı (rezistans) ve buna bağlı olarak iki ayrı termostat bulunmaktadır. Termostat şalterini çevirmekle, ısıtıcılar çalışmaya başlar ve çalıştığı sürece termostat üzerindeki gösterge lambası (sinyal lambası) yanar.
- Yağ sıcaklığı gösterge sıcaklığına geldiğinde, limit termostat sayesinde ısıtıcılar (rezistanslar) devre dışı kalır (sinyal lambası söner). Yağ sıcaklığı gösterge sıcaklığının altına düştüğünde, limit termostat devreye girer ve ısıtıcılar çalışmaya başlar.
- Yağın ısınması sırasında kızartmak istediğiniz malzemeleri sepet içinde hazneye koyunuz.
- Malzemeleri hazneye koyduktan sonra kapağını kapatınız ve pişirmeye başlayınız.
- Yağ minimum seviyeye düştükçe hazneye yağ ilave etmeyi unutmayınız.
- Kızartma işlemi bittikten sonra termostat şalterini (0) konumuna getirerek kapatınız ve cihazın fişini prizden çıkarınız.
- Cihazın kapağı kaldırınız ve sepeti sapından tutarak hazneden çıkarınız.
- Fritözdeki yağı boşaltmak için önce yağın soğumasını bekleyiniz. Daha sonra yağ boşaltma borusunu, fritözün ön tarafında yer alan yağ boşaltma deliğine takınız.
- Cihazın ön tarafında yer alan sürgülü kızıağı sağa sürükleyerek yağı boşaltınız.

## MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

### E TEMİZLİK ve BAKIM

#### ➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- Cihazın temizliğini yaparken fişin prizde olmadığından veya şalterin kapalı olduğundan emin olunuz.
- Cihazın dış yüzeyini nemli bir bez veya krom parlatici ile temizleyiniz.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken, cihazı su ile yıkamayınız. Aksi takdirde elektrik tesisatına su kaçır ve yanmasına neden olur.
- Fritözün iç kısmının temizliğini yaparken, ısıtıcı (rezistans) kolu kaldırıp, hazne içindeki ısıtıcıları yerinden kaldırıp dik konuma getiriniz. Hazne içindeki sepet ve süzgeci çıkarınız.
- **Fritözün yağ seviyesini minimumun altına düşürmeyiniz. Aksi takdirde yangına sebebiyet verebilir.**

#### ➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın periyodik bakımını her 15 günde bir yapınız.
- Belirli aralıklarla yağ haznesini temizleyiniz. Hazne içine su doldurup ısıtınız. Bu işlem donmuş ve yapışmış yağların ve boşaltma düzeneğinin kolayca temizlenmesine yardımcı olacaktır.
- Kullanım sıklığına göre, cihazın kontaktör bakımı elektrik bağlantısı kesildikten sonra kuru hava püskürterek yapılmalıdır.

## MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

## F SORUN GİDERME

<b>CİHAZ ÇALIŞMIYOR</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cihazın fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>2. Elektrik bağlantılarını kontrol ediniz.</li><li>3. Rezistansları kontrol ediniz.</li></ol>
<b>İYİ KIZARTMIYOR</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yağ seviyesini kontrol ediniz.</li><li>2. Termostat şalterini kontrol ediniz. Yağ istenilen ısıya ulaşmıyor ise yetkili servisi arayınız.</li></ol>
<b>CİHAZ DURDU</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cihaz çalışırken yağ sıcaklığı 230°C ulaşacak olur ise limit termostat devreyi kesecektir. Bu durumda cihaz çalışmaz. Tekrar devreye almak için önce yağın soğumasını bekleyiniz. Daha sonra ön panelin üzerinde bulunan termostat şalterini çıkarıp, altındaki kırmızı butona ince bir alet ile (tornavida) basınız.</li><li>2. Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir. Bu durumda voltajı kontrol ediniz.</li></ol>

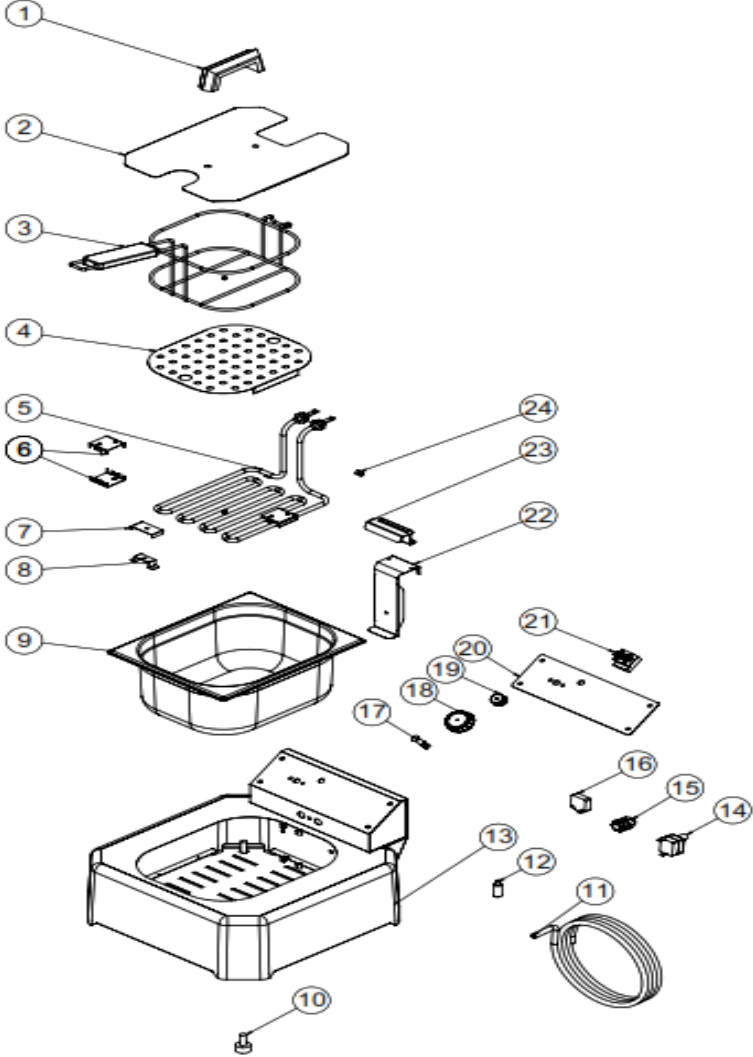
- Kızartma uygun kalitede yapılmıyor ise,
- Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,
  - Cihazı kullanmayınız.

\*Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.



# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

## G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



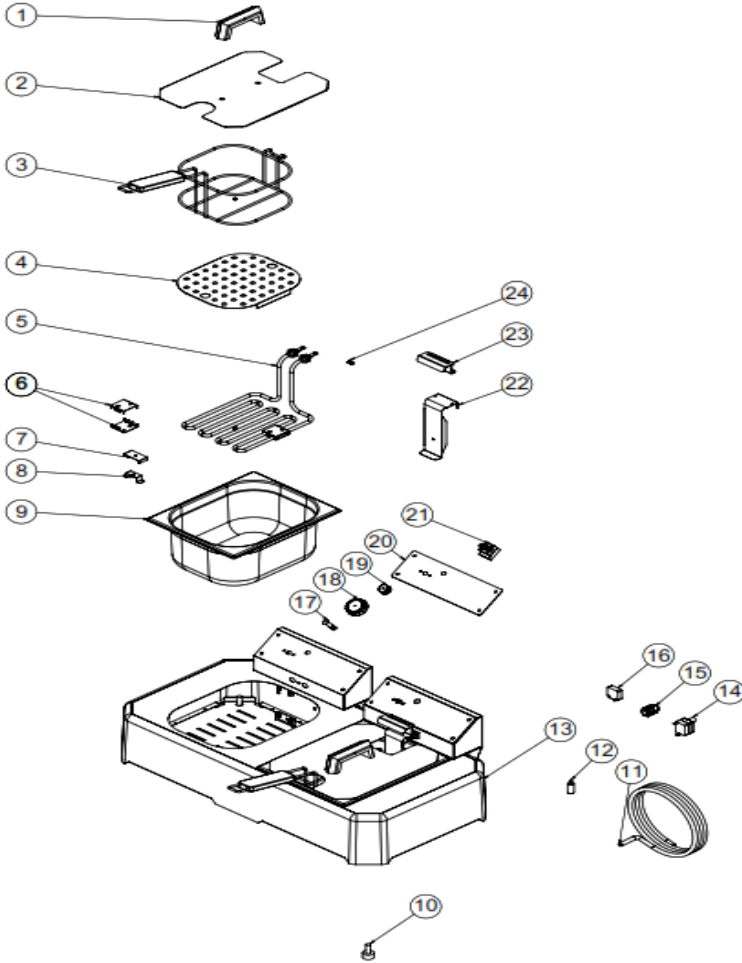
EMP.SFE.010

**MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER****G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ**

ÜRÜN KODU: EMP.SFE.010		
NO	ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU
1	BAKALİT KULP	M.AKS-KLP-BKL-010
2	KAPAK SACI	YSC-MS.FE-LZ-0007
3	SEPET	M.AKS-SPT-INX-047
4	SEPET ALT SACI	YSC-KNX.JP-LZ-0042
5	REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-SFE-001
6	REZİSTANS SACI	YSC-KNX.JP-LZ-0044
7	REZİSTANS MUHAFAZA SACI	YSC-MS.FE-LZ-0011
8	REZİSTANS ALT MUHAFAZA SACI	YSC-MS.FE-LZ-0006
9	KÜVET	M.MTS-GNK-1/2-150
10	AYAK	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
11	KABLO 2,50 METRE	HEL-KB-SLK-PF-3*2,5
12	REZİSTANS SABİTLEME PİMİ	YTL-KNX.JP-KS-0010
13	ŞASE	-
14	LİMİTÖR	M.ELK-MEK-LMT-019
15	KABLO RAKORU	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
16	EMAS SWİTCH	M.ELK-SWC-EMAS-002
17	KIRMIZI SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
18	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
19	DÜĞME SOKET	M.AKS-DGM-SKT-004
20	ETİKET	M.AKS-ETK-ALM-042
21	TERMOSTAT	M.ELK-MEK-TRM1-027
22	REZİSTANS MUHAFAZA SACI BÜYÜK	YSC-MS.FE-LZ-0005
23	SEPET TUTMA SACI	YSC-MS.FE-LZ-0010
24	KELEPÇE	M.YAY-PG-03-001

# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

## G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



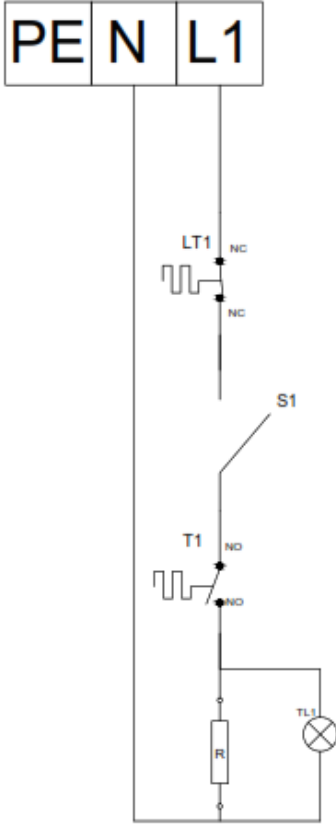
EMP.SFE.020

**MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER****G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ**

ÜRÜN KODU: EMP.SFE.020		
NO	ÜRÜN ADI	ÜRÜN KODU
1	BAKALİT KULP	M.AKS-KLP-BKL-010
2	KAPAK SACI	YSC-MS.FE-LZ-0007
3	SEPET	M.AKS-SPT-INX-047
4	SEPET ALT SACI	YSC-KNX.JP-LZ-0042
5	REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-SFE-001
6	REZİSTANS SACI	YSC-KNX.JP-LZ-0044
7	REZİSTANS MUHAFAZA SACI	YSC-MS.FE-LZ-0011
8	REZİSTANS ALT MUHAFAZA SACI	YSC-MS.FE-LZ-0006
9	KÜVET	M.MTS-GNK-1/2-150
10	AYAK	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
11	KABLO 2,50 METRE	HEL-KB-SLK-PF-3*2,5
12	REZİSTANS SABİTLEME PİMİ	YTL-KNX.JP-KS-0010
13	ŞASE	-
14	LİMİTÖR	M.ELK-MEK-LMT-019
15	KABLO RAKORU	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
16	EMAS SWİTCH	M.ELK-SWC-EMAS-002
17	KIRMIZI SİNYAL LAMBASI	M.ELK-LMB-SNY-002
18	DÜĞME	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
19	DÜĞME SOKET	M.AKS-DGM-SKT-004
20	ETİKET	M.AKS-ETK-ALM-042
21	TERMOSTAT	M.ELK-MEK-TRM1-027
22	REZİSTANS MUHAFAZA SACI BÜYÜK	YSC-MS.FE-LZ-0005
23	SEPET TUTMA SACI	YSC-MS.FE-LZ-0010
24	KELEPÇE	M.YAY-PG-03-001

# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

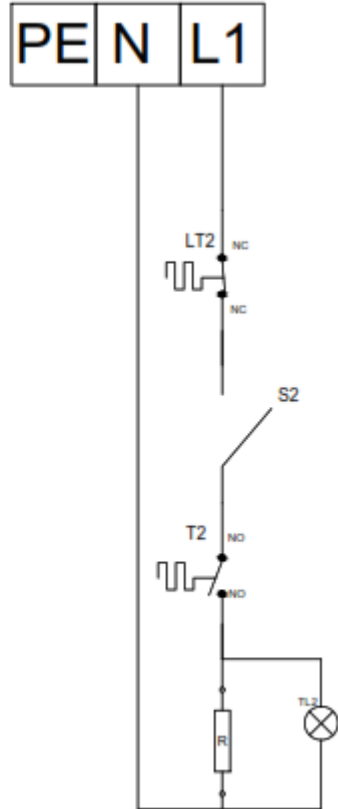
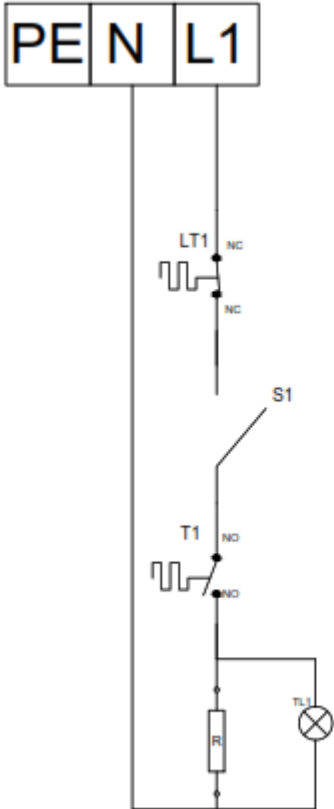
## H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



EMP.SFE.010

# MİNİ SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ FRİTÖZLER

## H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



EMP.SFE.020

# MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

## CONTENTS

---

<b>A</b>	<b>GENERAL INFORMATION .....</b>	<b>Page 2</b>
A1	DESCRIPTION .....	Page 3
A2	TECHNICAL INFORMATION .....	Page 3
A3	TRANSPORT .....	Page 4
A4	PACKAGE .....	Page 4
<b>B</b>	<b>ASSEMBLY .....</b>	<b>Page 4</b>
<b>C</b>	<b>GENERAL WARNINGS .....</b>	<b>Page 5</b>
<b>D</b>	<b>USING THE DEVICE .....</b>	<b>Page 6</b>
<b>E</b>	<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>Page 7</b>
<b>F</b>	<b>TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>Page 8</b>
<b>G</b>	<b>SPARE PARTS LIST - DISASSEMBLED VIEW .....</b>	<b>Page 9</b>
<b>H</b>	<b>ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM.....</b>	<b>Page 10</b>

## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

### A GENERAL INFORMATION

---

**READ THE OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING THIS APPLIANCE. INCORRECT INSTALLATION AND REPLACEMENT OF PARTS MAY DAMAGE THE PRODUCT OR INJURY PERSONS. OUR COMPANY IS NOT RESPONSIBLE FOR INFORMATIONAL DAMAGES, NEGLIGENCE, DAMAGES OR WRONG CONNECTIONS DUE TO FOLLOWING INSTRUCTIONS AND REGULATIONS. UNAUTHORIZED INTERFERENCE WITH THE DEVICE WILL VOID THE PRODUCT WARRANTY.**

1. Keep this booklet in a safe place at hand for future reference to other operators.
2. **The device must be installed by authorized personnel in accordance with the current regulations and instructions in the country where it will be used.**
3. This device should be used by trained persons.
4. In case of malfunction of the device, turn off the device. Only a service center authorized by the manufacturer should service the device. Ask for original spare parts.



## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

### A1 IDENTIFICATION

\*This high efficiency appliance is a professional electric fryer produced for use in industrial kitchens.

Code	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Packaging Dimensions (mm)
<b>EMP.SFE.010</b>	405x640x265	7,6	500x570x300
<b>EMP.SFE.020</b>	790x640x265	15,35	550x890x350

### A2 TECHNICAL INFORMATION

Code	Electric Input	Cable cross section (mm <sup>2</sup> )	Strength (kw)	Capacity (lt)
<b>EMP.SFE.010</b>	220 V. 1N PE	3x2,5	3,75	5
<b>EMP.SFE.020</b>	220 V. 1N PE	3x2,5	7,5	5x2

## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

### **A3      TRANSPORT**

---

\*This device cannot be handheld. Therefore, use a forklift truck (forklift or pallet truck) to transport the device. (The lift arms of the forklift or pallet truck should reach more than halfway from the bottom of the device).

### **OPENING THE A4 PACKAGE**

---

\*The device should be opened and its packaging should be destroyed according to the regulations of the country of use. Food contact parts are stainless steel. All plastic parts are marked with the symbol of the material.

\*Check that the parts of the device are complete and not damaged during transportation.

### **B          INSTALLATION**

---

\*Place the product on a flat and solid surface, take the necessary precautions against the risks of tipping.

\*The personnel who will provide installation and service to the device must be experts in their fields and have an installation-service license by our company.

\*Connection to the electrical power supply must be made by a qualified person.

\*Make sure that the voltage to which you connect the device is the same as the voltage value written on the device label.

The grounding connection of the device must be made in accordance with the standards and safety rules.

\*The grounding of the device must be connected to the grounding line on the closest panel of the electrical installation.













\*Device electrical connection, main fuse and residual current fuse must be made according to current regulations and rules.

\*If the place where the fryers are located is covered with non-combustible thermal insulation material, the distance between them should be 5 cm. Otherwise it should be at least 20 cm. The device must be operated under a hood.

## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

### C GENERAL WARNINGS

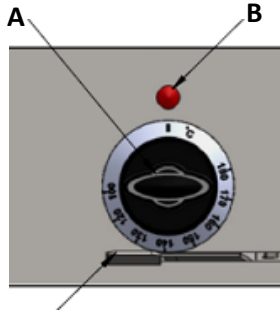
---

-  \*Do not use the device in facilities without adequate lighting.
-  \* Never touch the moving parts while using the device.
-  \*Do not install the device close to flammable and explosive materials.
-  \*Do not operate the device idle.
-  \*Do not load much below/over the capacity of the device.
-  \*Do not interfere with the device without using appropriate protective equipment.
-  \*In cases of fire or flame flashing for any reason in the area where the device is used, quickly turn off the gas valves and electrical switches (if any) and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the flame.
-  \*Damages caused by lack of grounding connection will not be covered by the warranty.
-  \*Oil level should not be below the minimum level. Otherwise, there is a risk of the oil igniting.
-  \*Oil level should not exceed the maximum level. Otherwise, oil overflowing from the fryer risks burning.
-  \* Do not put unfiltered and frozen foods into hot oil.
-  • **Do not let the oil level of the fryer fall below the minimum level. Otherwise, it may cause a fire.**

## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

### D USING THE DEVICE

#### \*Control Panel:



**A** : Temperature adjustment button

**B** : Indicator lamp

#### \*Use of:

- Before starting the fryer, place the strainer and basket in the bowl.
- Bring the drain cocks to the closed position by pulling the slide catch on the upper side of the oil drain pipe to the left.
- Open the lid of the fryer and pour oil into its reservoir. Pay attention to the maximum and minimum lines when pouring oil into the reservoir.
- Plug the fryer into the socket.
- Set the thermostat switch to the desired temperature for the fryer to work.
- Fryers are of 2 types, single and double chamber. Each chamber has two separate heaters (resistors) independent of each other and two separate thermostats accordingly. By turning the thermostat switch, the heaters start to work and the indicator lamp (signal lamp) on the thermostat lights up as long as it is working.
- When the oil temperature reaches the indicator temperature, the heaters (resistors) are disabled (signal lamp goes out) thanks to the limit thermostat. When the oil temperature drops below the gauge temperature, the limit thermostat is activated and the heaters start to operate.
- While the oil is heating, put the ingredients you want to fry in the basket in the bowl.
- After putting the ingredients in the bowl, close the lid and start cooking.
- Do not forget to add oil to the reservoir as the oil drops to the minimum level.
- After the frying process is finished, turn the thermostat switch to (0) position and unplug the appliance.
- Lift the lid of the appliance and take the basket out of the chamber by holding its handle.
- Before draining the oil from the fryer, wait for the oil to cool first. Next, insert the oil drain tube into the oil drain hole located on the front of the fryer.
- Drain the oil by dragging the sliding slide on the front of the device to the right.

## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

### E CLEANING AND MAINTENANCE

---

#### ➤ What to Do After Each Use;

- While cleaning the device, make sure that the plug is not in the socket or the switch is turned off.
- Clean the outer surface of the device with a damp cloth or chrome polisher.
- Do not use acid and derivative materials for cleaning the device.
- While cleaning the device, do not wash the device with water. Otherwise, water will get into the electrical installation and cause it to burn.
- While cleaning the inside of the fryer, lift the heater (resistor) handle and lift the heaters in the chamber to the upright position. Take out the basket and strainer inside the bowl.
- **Do not let the oil level of the fryer fall below the minimum level. Otherwise, it may cause a fire.**

#### ➤ What to Do Periodically;

- Maintenance should only be carried out by trained persons.
- Perform periodic maintenance of the device every 15 days.
- Clean the oil reservoir at regular intervals. Fill the reservoir with water and heat it. This will aid in the easy cleaning of frozen and stuck oil and the drain assembly.
- According to the frequency of use, the contactor maintenance of the device should be done by blowing dry air after the electrical connection is disconnected.



## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

### F TROUBLESHOOTING

<b>THE DEVICE DOES NOT WORK</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Check whether the plug of the device is plugged into the socket.</li><li>2. Check the electrical connections.</li><li>3. Check the resistances.</li></ol>
---------------------------------	--

<b>DOES NOT FRY WELL</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Check the oil level.</li><li>2. Check the thermostat switch. If the oil does not reach the desired temperature, call the authorized service.</li></ol>
--------------------------	---

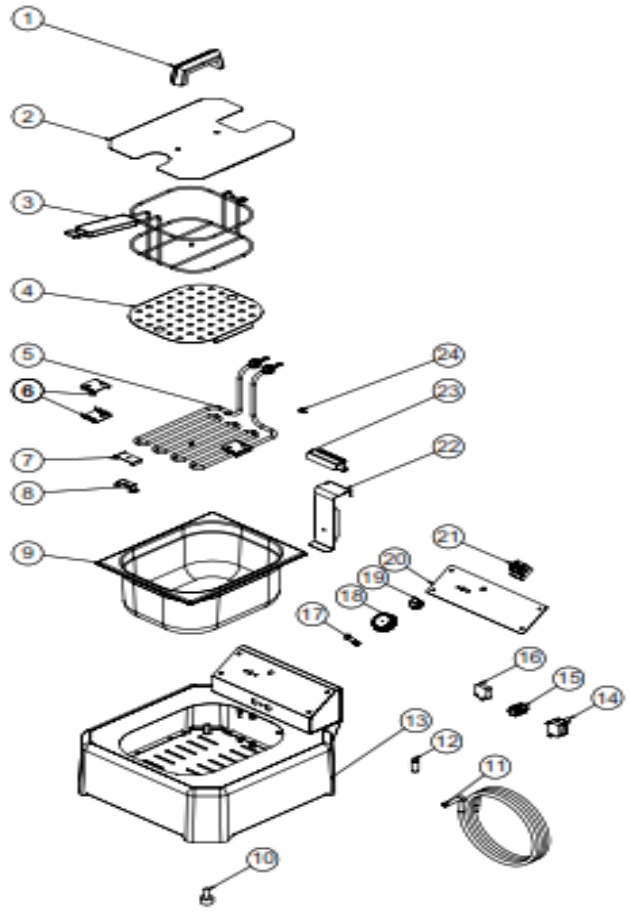
<b>DEVICE STOPPED</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. If the oil temperature reaches 230°C while the device is operating, the limit thermostat will cut the circuit. In this case, the device will not work. Wait for the oil to cool before re-starting. Then remove the thermostat switch on the front panel and press the red button under it with a thin tool (screwdriver).</li><li>2. The device may stop due to low voltage. In this case, check the voltage.</li></ol>
-----------------------	---

<ul style="list-style-type: none"><li>• If frying is not done at the proper quality,</li><li>• If any of the security functions are not working,<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Do not use the device.</li></ul></li></ul>
--

**\*If the above problems still persist, please contact our authorized services.**

# MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

## G SPARE PARTS LIST - DISASSEMBLED VIEW



EMP.SFE.010

## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

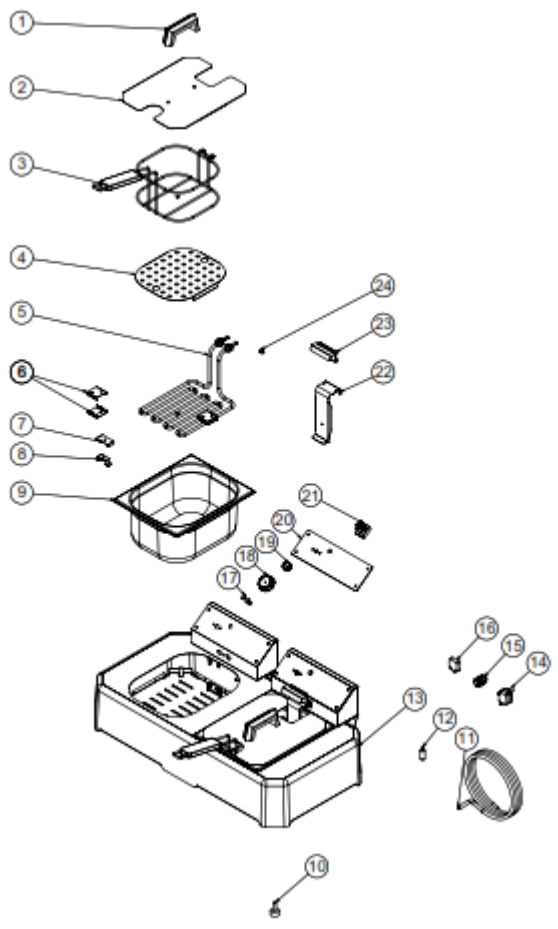
### G SPARE PARTS LIST - DISASSEMBLED VIEW

PRODUCT CODE: EMP.SFE.010		
NO	NAME OF THE PRODUCT	PRODUCT CODE
1	BAKALITE HANDLE	M.AKS-KLP-BKL-010
2	COVER SHEET	YSC-MS.FE-LZ-0007
3	BASKET	M.AKS-SPT-INX-047
4	BASKET BOTTOM SHEET	YSC-KNX.JP-LZ-0042
5	RESISTANCE	M.ELK-RZS-BRU-SFE-001
6	RESISTANCE SHEET	YSC-KNX.JP-LZ-0044
7	RESISTANCE COVER SHEET	YSC-MS.FE-LZ-0011
8	RESISTANCE BOTTOM COVER SHEET	YSC-MS.FE-LZ-0006
9	BATHTUB	M.MTS-GNK-1/2-150
10	FOOT	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
11	CABLE 2.50 METERS	HEL-KB-SLK-PF-3*2,5
12	RESISTANCE FIXING PIN	YTL-KNX.JP-KS-0010
13	CHASSIS	-
14	LIMITOR	M.ELK-MEK-LMT-019
15	CABLE GLAND	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
16	EMAS SWITCH	M.ELK-SWC-EMAS-002
17	RED SIGNAL LAMP	M.ELK-LMB-SNY-002
18	BUTTON	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
19	BUTTON SOCKET	M.AKS-DGM-SKT-004
20	TICKET	M.AKS-ETK-ALM-042
21	THERMOSTAT	M.ELK-MEK-TRM1-027
22	RESISTANCE HOUSING SHEET LARGE	YSC-MS.FE-LZ-0005
23	BASKET HOLDING SHEET	YSC-MS.FE-LZ-0010
24	HANDCUFF	M.YAY-PG-03-001



# MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

## G SPARE PARTS LIST - DISASSEMBLED VIEW



EMP.SFE.020

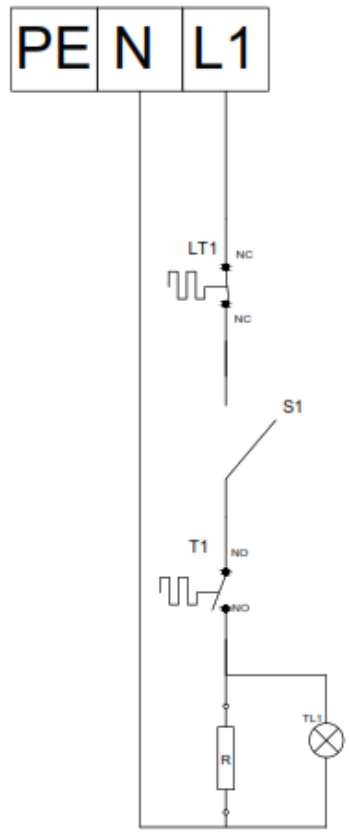
## MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

### G SPARE PARTS LIST - DISASSEMBLED VIEW

PRODUCT CODE: EMP.SFE.020		
NO	NAME OF THE PRODUCT	PRODUCT CODE
1	BAKALITE HANDLE	M.AKS-KLP-BKL-010
2	COVER SHEET	YSC-MS.FE-LZ-0007
3	BASKET	M.AKS-SPT-INX-047
4	BASKET BOTTOM SHEET	YSC-KNX.JP-LZ-0042
5	RESISTANCE	M.ELK-RZS-BRU-SFE-001
6	RESISTANCE SHEET	YSC-KNX.JP-LZ-0044
7	RESISTANCE COVER SHEET	YSC-MS.FE-LZ-0011
8	RESISTANCE BOTTOM COVER SHEET	YSC-MS.FE-LZ-0006
9	BATHTUB	M.MTS-GNK-1/2-150
10	FOOT	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
11	CABLE 2.50 METERS	HEL-KB-SLK-PF-3*2,5
12	RESISTANCE FIXING PIN	YTL-KNX.JP-KS-0010
13	CHASSIS	-
14	LIMITOR	M.ELK-MEK-LMT-019
15	CABLE GLAND	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
16	EMAS SWITCH	M.ELK-SWC-EMAS-002
17	RED SIGNAL LAMP	M.ELK-LMB-SNY-002
18	BUTTON	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
19	BUTTON SOCKET	M.AKS-DGM-SKT-004
20	TICKET	M.AKS-ETK-ALM-042
21	THERMOSTAT	M.ELK-MEK-TRM1-027
22	RESISTANCE HOUSING SHEET LARGE	YSC-MS.FE-LZ-0005
23	BASKET HOLDING SHEET	YSC-MS.FE-LZ-0010
24	HANDCUFF	M.YAY-PG-03-001

# MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

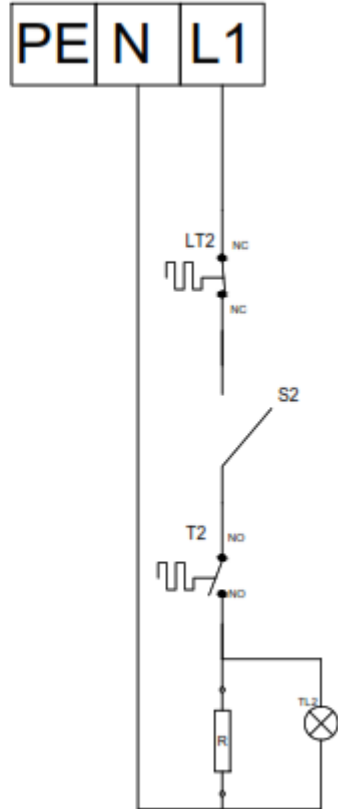
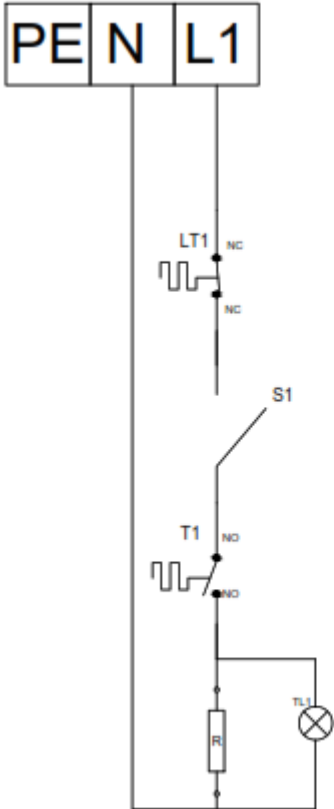
## H ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM



EMP.SFE.010

# MINI COUPLE ELECTRIC FRYERS

## H ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM



**EMP.SFE.020**