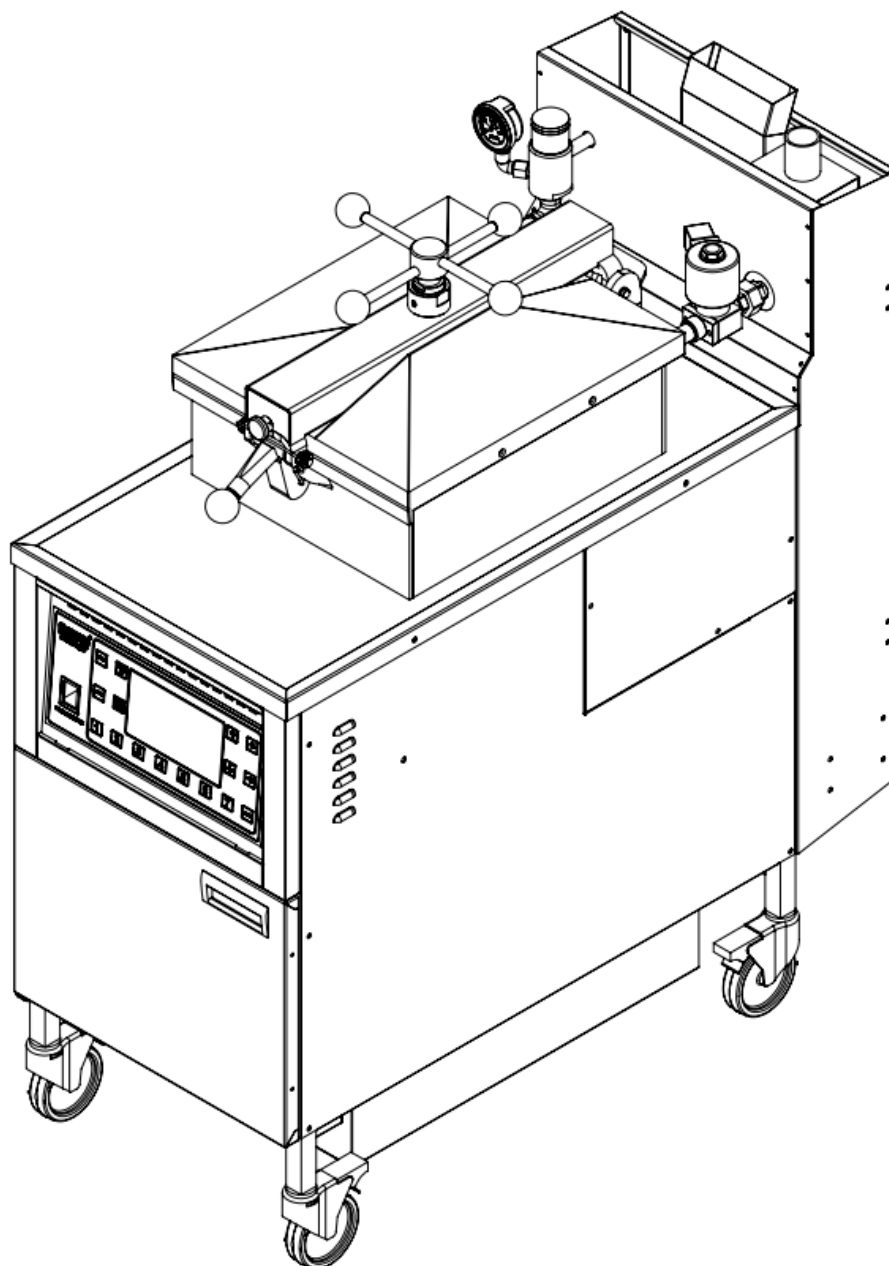


GAS PRESSURE FRYER - PD 1030G



GARANTİ

Aşağıdaki koşullara tabi olarak, MAKFRY yalnızca orijinal alıcıya yönelik olarak MAKFRY cihazları ve yedek parçaları için şu sınırlı garantileri sunar:

YENİ EKİPMAN: Orijinal kurulum tarihinden itibaren iki (2) yıl içinde malzeme veya işçilik hatası olduğu kanıtlanan bir cihazın herhangi bir parçası (ampuller ve sigortalar hariç) İzmir – Türkiye de ki fabrika veya yetkili distribütör tarafından ücretsiz olarak onarılacak veya değiştirilecektir. Bu garantiyi geçerli kılmak için cihazın kayıt kartı, kurulumdan sonraki on (10) gün içinde MAKFRY'A gönderilmelidir.

YEDEK PARÇALAR: Orijinal kurulum tarihinden itibaren on beş (15) gün içinde malzeme veya işçilik hatası olduğu kanıtlanan bir cihazın herhangi bir yedek parçası (ampuller ve sigortalar hariç) TÜRKİYE-İZMİR' de ki fabrika veya yetkili distribütör tarafından teslim edilecek yada ücretsiz olarak onarılacak, değiştirilecektir.

Yeni ekipman ve yedek parça garantisi yalnızca kusurlu parçanın onarımı veya değiştirilmesini kapsar ve parçaların sökülmesi ve takılması için işçilik ücretlerini, seyahat masraflarını veya onarım ya da değiştirme işlemleri ile ilgili diğer masrafları içermez.

GENİŞLETİLMİŞ BASIÇLI FRİTÖZ GARANTİSİ: MAKFRY, üretim veya işçilik sorunları nedeniyle arızalanan herhangi bir parçayı üretim tarihinden itibaren beş (5) yıla kadar değiştirecektir. Bu garanti, ürünün kötü kullanım veya kötüye kullanım nedeniyle (örneğin, yağ olmadan ısıtılması , elektrik elektronik kısma su kaçırılması gibi) arızalanması durumunda geçerli değildir.

2-5 YIL: Bu süre zarfında, üretim veya işçilik sorunları nedeniyle arızalanan herhangi bir fritöz ücretsiz olarak değiştirilecektir. Yeni kızartma kazanının montajı için işçilik ücretleri ve nakliye masrafları ile yalıtım, termal sensörler, yüksek limitler, bağlantılar ve donanım gibi değiştirilen diğer parçaların maliyetleri mal sahibinin sorumluluğundadır.

Herhangi bir talep, cihazın satın alındığı MAKFRY' a veya distribütöre sunulmalıdır. MAKFRY' ın yazılı izni olmadan başka biri ya da servis tarafından yapılan onarımlar için herhangi bir ödeme yapılmaz. Nakliye sırasında hasar meydana gelirse, derhal göndericiye bildirilmeli ve bir talep başvurusunda bulunulmalıdır.

YUKARIDAKİ SINIRLI GARANTİ, MAKFRY'A KARŞI HERHANGİ BİR GARANTİ İHLALİ YA DA DİĞER ŞARTLAR İÇİN TEK ÇÖZÜMÜ ORTAYA KOYAR. ALICI, BAŞKA BİR ÇÖZÜMÜN (HERHANGİ BİR TESADÜFİ VEYA SONUÇTA OLUŞAN ZARARLAR DAHİL) SUNULMAYACAĞINI KABUL EDER.

Yukarıda yazılan garanti şartları şu durumlar için geçerli değildir:

- (a)** Makinede değişiklikten, kötü kullanımdan veya elektriksel alana sıvı teması ve suistimalden kaynaklanan hasar / hasarlar ;
- (b)** Ekipmanın seri numarası çıkarılmış veya tahrif edilmesi;
- (c)** Ayrıca ampuller ve sigortalar hariç tutulur.

YUKARIDAKİ SINIRLI GARANTİ, TÜM DİĞER GARANTİLERİN (AÇIK VEYA ZİMNİ) YERİNE GEÇER;
TİCARETE ELVERİŞLİLİK VE BELİRLİ BİR AMACA UYGUNLUK DA DAHİL, TÜM DİĞER GARANTİLER HARIÇ
TUTULUR. MAKFRY, KENDİSİ DIŞINDAKİ HERHANGİ BİR KİŞİNİN BAŞKA BİR YÜKÜMLÜLÜK VEYA
SORUMLULUK ÜSTLENMESİNE İZİN VERMEZ

BU KILAVUZ, GELECEKTE BAŞVURMAK ÜZERE UYGUN BİR YERDE SAKLANMALIDIR.

Bu cihazın bağlantı şeması, alt kapağın iç kısmında bulunmaktadır.

Kullanıcı gaz kokusu alırsa, izlenmesi gereken talimatları belirgin bir yere asın. Bu bilgiler, yerel gaz tedarikçisine danışılarak temin edilmelidir.

Yanma ve havalandırma havasının akışını engellemeyin. Yanma odasına yeterli hava sağlanabilmesi için cihazın etrafında yeterli boşluk bırakılmalıdır.

Model PD-1030G, sürekli pilot ateşleme sistemiyle donatılmıştır. Ancak, fritöz elektrik olmadan çalıştırılmaz. Elektrik geri geldiğinde fritöz otomatik olarak normal çalışmasına dönecektir.

Cihazın bulunduğu alanı yanıcı maddelerden uzak ve temiz tutun.

Uygun olmayan kurulum, ayar, değişiklik, servis veya bakım; maddi hasara, yaralanmaya veya ölüme yol açabilir. Bu ekipmanı kurmadan veya servis yapmadan önce kurulum, işletim ve bakım talimatlarını dikkatlice okuyun.

BU CİHAZIN VEYA BAŞKA BİR CİHAZIN YAKININDA BENZİN YA DA DİĞER YANICI BUHARLAR VE SIVILAR SAKLAMAYIN VEYA KULLANMAYIN. YANGIN VEYA PATLAMA MEYDANA GELEBİLİR

1- İçindekiler

2-	BASINÇLI FRİTÖZ.....	7
3-	GÜVENLİK VE KURULUM	8
3-1-	GÜVENLİK UYARILARI.....	8
3-2	KURULUM.....	9
3-3	Yangından Kaçınma ve Güvenlik Önlemleri.....	10
3-4	Sıçrayan Sıcak Yağdan Korunma.....	10
3-5	Doğru Çalışma İçin Düzgün Seviyelendirme.....	11
3-6	ÖLÇÜLER.....	12
3-7	Havalandırma Gereksinimleri.....	13
3-8	Gazlı Fritözlerin Kurulumu için Önemli Notlar	14
3-9	Önemli Uyarılar	14
3-10	Gaz Bağlantısı Kurulum Talimatları	14
3-11	Gaz Bağlantıları İçin Önemli Güvenlik Notları	15
3-12	Fritözün Temizliği ve Servisi İçin Hareket Edilebilirlik	15
4-	CİHAZ KULLANIMI.....	17
4-1	CİHAZ GENEL BAKIŞ	17
4-2	COOK EKRANI	18
4-3	COOK MODE.....	19
4-4	MENU	24
4-5	STANDART SICAKLIK VE ZAMAN AYARLARI	25
4-6	KADEMELİ PİŞİRME SICAKLIK VE ZAMAN AYARLARI	27
4-7	FİLTRELEME / POMPA	31
4-8	FİLTRE KAĞIDI TAKMA / DEĞİŞTİRME.....	31
4-9	KİRLİ YAĞI FİLTRE KAZANINA İNDİRME	32
4-10	YAĞI FİLTRELEYEREK KIZARTMA KAZANINA AKTARMA	33
5-	EVENTS VE TÜM HATA KODLARI LİSTESİ	34
5-1	EVENTS	34
5-2	HATA KODLARI LİSTESİ	34
5-3	Lockout Durum Kodları	34
5-4	Engelleme Durum Kodları:	35
5-5	HABERLEŞME HATASI	36
5-6	Flash Kodlarıyla Hata Gösterimi	36
5-7	Flash Kodu Sırası ve Süreleri:.....	36

5-8 Flash Kodları ve Anlamları:.....	37
5-9 Ateşleme Sırası	37
6- GEÇMİŞ BİLGİLERİ (History Information)	38
6-1 Kayıt Altına Alınan Bilgiler:	38
6-2 Bilgilere Erişim:.....	38
7- ELEKTRİK BAĞLANTISI VE ÖZELLİKLERİ	39
7-1 Yüksek Voltaj Bağlantıları (High Voltage Connections)	39
7-2 İletişim Bağlantısı (Communication Connector).....	40
7-3 Düşük Voltaj Bağlantıları (Low Voltage Connections)	40
7-4 Spesifikasyonlar (Specification)	41
7-5 Elektriksel Değerler (Electrical Rating)	42
7-6 Ateşleme Değerleri (Ignition)	42
7-7 Zamanlamalar (Timings).....	43
7-8 Alev Algılama Değerleri (Flame Sensing).....	43
7-9 Ürün Ömrü (Product Life).....	43
8- Elektrik Diagram	44
9- TEMİZLİK VE BAKIM	45
9-1 BASINÇ DENGELİYİCİ TEMİZLİĞİ	45
9-2 SELENOID VALF TEMİZLİĞİ	46
10-YEDEK PARÇA LİSTESİ (GENEL)	47
10-1 PARÇA LİSTESİ PD1030G- (BASINÇ DENGELİYECİ)	51
10-2 PARÇA LİSTESİ PD1030G- (BASKI KOLU).....	52
10-3 PARÇA LİSTESİ PD1030G- (KAPAK)	54
10-4 PARÇA LİSTESİ PD1030G- (SELENOID VALF)	55

2- BASINÇLI FRİTÖZ

MAKFRY Basınçlı Fritöz, temel bir gıda işleme ekipmanıdır. Bu cihaz, kurumsal ve ticari gıda hizmetlerinde geniş bir kullanım alanı bulmuştur.

B-I-Z

Basınç, ısı ve zamanın bir kombinasyonu otomatik olarak kontrol edilerek lezzetli ve çekici bir ürün elde edilmesini sağlar.

Basınç: Bu gıda hazırlama yönteminin temelidir. Basınç, yiyeceğin doğal neminden oluşur. Kapak, bu nemi hapseder ve buhar olarak kullanır. Buhar hızla oluştuğu için yiyeceğin doğal sularının büyük bir kısmı içinde kalır. Özel bir ağırlık mekanizması, fazla buharı dışarı atar ve sabit, nominal bir buhar basıncı sağlar.

Isı: Basınçlı fritözde üretilen ısı, bir diğer önemli faktördür. Önerilen normal kızartma işlemi yaklaşık 155-165°C arasındadır. Bu, enerji tasarrufu sağlar ve yağın kullanım ömrünü uzatır. Enerji tasarrufu, cihazın kısa kızartma süresi, düşük sıcaklık ve paslanmaz çelik kızartma kazanının ısıyı koruma özelliği sayesinde elde edilir.

Zaman: Zaman önemli bir etkidir çünkü yiyeceklerin daha kısa sürede kızartılması, kullanıcı için ek tasarruf sağlar. Yiyecekler, geleneksel açık tip fritözlerde kızartılmasından daha kısa sürede servise hazır hale gelir.

3- GÜVENLİK VE KURULUM

3-1- GÜVENLİK UYARILARI

MAKFRY Basınçlı Fritöz, bir dizi güvenlik özelliği ile donatılmıştır. Ancak güvenli bir kullanım sağlamak için cihazın doğru şekilde kurulumu, çalıştırılması ve bakım prosedürlerinin tam olarak anlaşılması gereklidir. Bu kılavuzdaki talimatlar, doğru prosedürleri öğrenmenize yardımcı olmak için hazırlanmıştır.

Özellikle önemli ya da güvenlikle ilgili bilgiler verildiğinde, şu ifadeler kullanılmıştır: **TEHLİKE (DANGER)**, **UYARI (WARNING)**, **DİKKAT (CAUTION)** ve **BİLDİRİM (NOTICE)**. Bu terimlerin kullanımı aşağıda açıklanmıştır:

	GÜVENLİK UYARI SEMBOLÜ, kişisel yaralanma türünde bir tehlikeyi belirtmek için TEHLİKE, UYARI veya DİKKAT ile birlikte kullanılır.
	BİLDİRİM (NOTICE), özellikle önemli bilgileri vurgulamak için kullanılır.
	DİKKAT (CAUTION), güvenlik uyarı sembolü olmadan kullanıldığında, potansiyel olarak tehlikeli bir durumu ifade eder ve önlem alınmazsa maddi hasar oluşabilir.
	DİKKAT (CAUTION), güvenlik uyarı sembolü ile birlikte kullanıldığında, potansiyel olarak tehlikeli bir durumu ifade eder ve önlem alınmazsa hafif veya orta düzeyde yaralanmalara neden olabilir.
	UYARI (WARNING), potansiyel olarak tehlikeli bir durumu belirtir ve önlem alınmazsa ölüm veya ciddi yaralanmalar meydana gelebilir.
	TEHLİKE (DANGER), kaçınılmadığı takdirde ölüm veya ciddi yaralanmalarla sonuçlanacak yakın bir tehlikeli durumu ifade eder.

Bu ifadeler, cihazın güvenli kullanımını sağlamak ve potansiyel riskleri önlemek için talimatları dikkatle takip etmenizi hatırlatır.

3-2 KURULUM

Fritöz, ahşap bir tabana cıvatalı olarak ve naylon koruyucu ile kaplanmış şekilde sevk edilir. Hem gazlı hem de elektrikli modeller tamamen monte edilmiş olarak gönderilir.



Fritöze matkap veya vida gibi nesnelerle delik açmayın, aksi takdirde elektrik çarpması veya bileşen hasarı meydana gelebilir.



Ahşap kasa açıldıktan sonra üst kısmındaki bandı kesin.

Sevkiyat sırasında oluşan herhangi bir hasar, teslimat görevlisinin yanında not edilmeli ve görevliden ayrılmadan önce imza alınmalıdır.



Naylonu fritözün üzerinden kaldırın.

Fritözün kapağını açın ve sepeti ile tüm aksesuarları çıkarın.

Fritözün alt kazanını çıkartın ve tüm aksesuarları çıkarın.

Fritöz taşınırken dikkatli olun, yaralanmaları önlemek için özen gösterin.

Fritöz yaklaşık 300 lbs (136 kg) ağırlığındadır.



Fritözün doğru konumlandırılması, operasyon hızı ve kullanım kolaylığı açısından çok önemlidir. Yiyeceklerin kolayca yüklenip boşaltılabileceği, aynı zamanda yemek siparişlerinin hazırlanmasını engellemeyecek bir yer seçin. Çoğu operatör, çiğ üründen son aşamaya kadar kızartma işlemini yapmayı ve ürünü bir ısıtıcıda bekletmeyi, hızlı ve sürekli bir servis sağlamak için etkili bulmaktadır.



Fritözün yanına, en az bir tarafına iniş veya boşaltma masaları yerleştirilmelidir. Maksimum verimlilik, düz bir hat üzerinde çalışıldığında elde edilir; yani, çiğ ürün bir taraftan girerken, hazır ürün diğer taraftan çıkar. Sipariş teslim işlemi, hafif bir verim kaybıyla başka bir alana taşınabilir.

Fritöze düzgün bir şekilde teknik müdahale edebilmek için, tüm taraflarında 60cm boşluk bırakılmalıdır. Teknik Servis için erişim, yan panellerden birinin çıkarılmasıyla sağlanabilir. Ayrıca, gazlı ünitelerde yanma odasına uygun hava akışı sağlamak için cihazın tabanının etrafında en az 15 cm boşluk gereklidir.



3-3 Yangından Kaçınma ve Güvenlik Önlemleri

Gazlı fritöz, yanıcı ve yanmaz malzemelerden minimum 20 cm yan ve arka boşluk bırakılarak monte edilmelidir.

Yangın veya malzeme hasarını önlemek için fritözün altındaki alan, malzeme depolama alanı olarak kullanılmamalıdır.

3-4 Sıçrayan Sıcak Yağdan Korunma

Sıcak yağın sıçrayarak ciddi yanıklara neden olmasını önlemek için fritöz, devrilmeyi veya hareket etmeyi önleyecek şekilde konumlandırılmalı ve kurulmalıdır. Stabilizasyon için sabitleme bağları kullanılabilir.

3-5 Doğru Çalışma İçin Düzgün Seviyelendirme

Fritöz, kızartma kazanı etrafındaki düz alanları bir su terazisi kullanarak yanlardan yana ve önden arkaya doğru düzgün bir şekilde seviyelendirilmelidir.

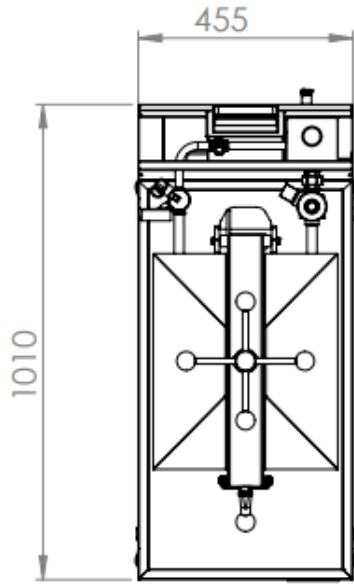


Bu seviyelendirme talimatlarına uyulmaması, yağın kızartma kazanından taşmasına ve ciddi yanıklara, kişisel yaralanmalara, yangına veya maddi hasara neden olabilir.

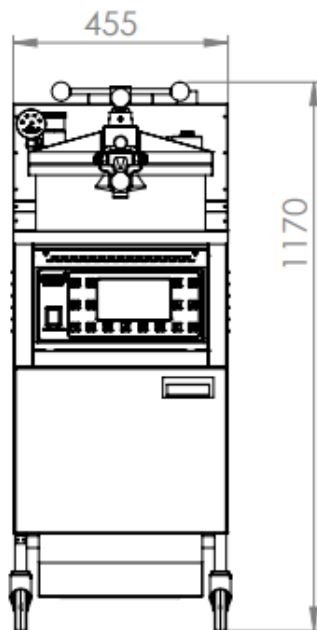
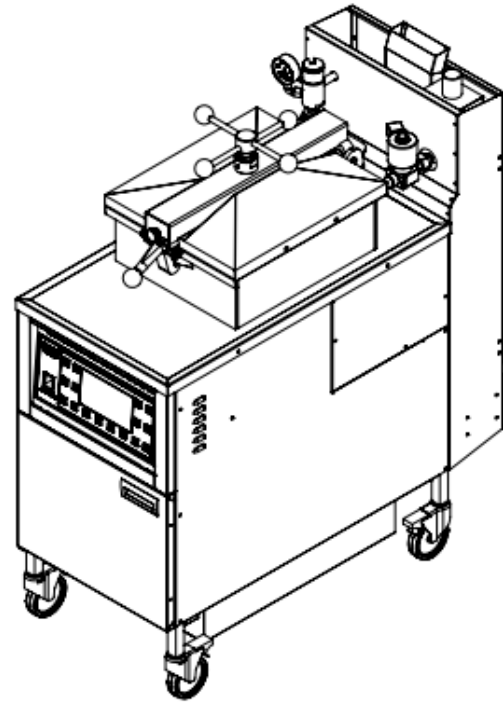
Fritöz, baca gazlarının ve kızartma kokularının verimli bir şekilde uzaklaştırılmasını sağlamak için uygun bir egzoz davlumbazı veya havalandırma sistemine bağlantı yapılacak şekilde yerleştirilmelidir.

Egzoz davlumbazı tasarlanırken, fritözün çalışmasını engelleyecek unsurların önlenmesine yönelik özel önlemler alınmalıdır. Uygun bir sistem tasarımı için yerel bir havalandırma veya ısıtma şirketiyle iletişime geçmeniz önerilir.

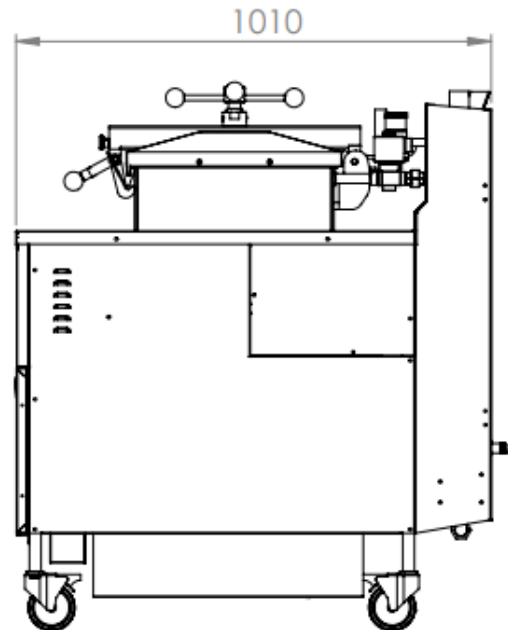
3-6 ÖLÇÜLER



TOP VIEW



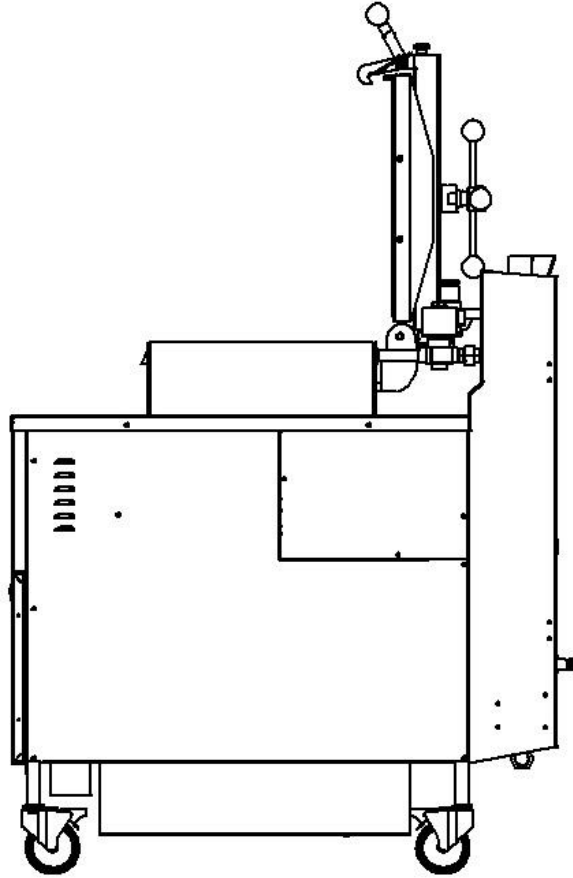
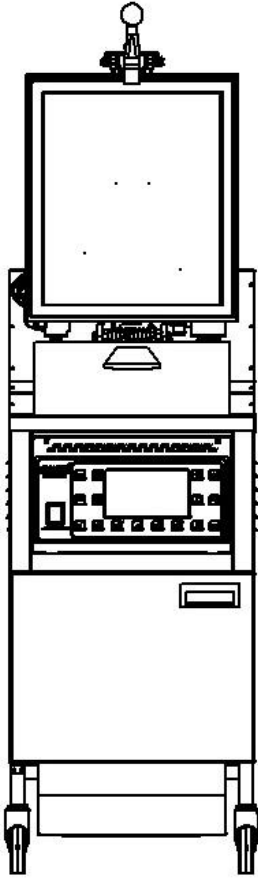
FRONT VIEW



SIDE VIEW

3-7 Havalandırma Gereksinimleri

Havalandırma sistemi bulunduğunuz ülkenin yönetmeliğine ve ulusal kodlara uygun olmalıdır. Bu konuda yerel itfaiye departmanı veya bina yetkililerine danışın.



Bu fritözün montaj edildiği yerin iyi havalandırılan bir mekan olması ve kesinlikle üstüne davlumbaz takılarak kullanılması şarttır.

Fritözün üzerine takılacak davlumbaz fritöz tamamen altına alacak şekilde büyük olmalıdır. Davlumbaz boruları maksimum 3 mt' ye kadar fansız kullanılabilir. Davlumbaz boru mesafesi 3 mt'den fazla ise ehliyetli kişilerce uygun şekilde sisteme fan taktırılmalıdır.

3-8 Gazlı Fritözlerin Kurulumu için Önemli Notlar

Gazlı fritöz kurulurken, gaz baca egzoz borusuna uzatma bağlantısı yapılmamalıdır.

Bu tür bir işlem, brülörün düzgün çalışmasını engelleyebilir, arızalara ve olası ters çekişe yol açabilir.

Bu talimatlara uyulması, fritözün güvenli ve verimli bir şekilde çalışmasını sağlamak için kritik öneme sahiptir.



Gazlı fritöz, fabrika çıkışında doğal gaz veya propan gazı için uygun olacak şekilde ayarlanmıştır. Doğru gaz besleme gereksinimlerini belirlemek için, makinenin sağ yan panelindeki makine kimlik bilgilerini kontrol edin.

Doğal gaz için minimum besleme basıncı: 1.7 kPa

Propan gazı için minimum besleme basıncı: 2.49 kPa

3-9 Önemli Uyarılar

Makine kimlik kartında belirtilenden farklı bir gaz kullanmaya çalışmayın.



Gerekirse, dönüşüm kitleri distribütörünüz tarafından kurulabilir.

Yanlış gaz beslemesi, patlama veya yangına yol açarak ciddi yaralanmalara ve/veya maddi hasara neden olabilir.

Bu talimatlara kesinlikle uyulması, güvenli bir çalışma ortamı sağlamak için zorunludur.

3-10 Gaz Bağlantısı Kurulum Talimatları

Aşağıda, fritözü ana gaz hattı beslemesine bağlamak için önerilen bağlantı talimatlarını bulabilirsiniz.

Ciddi kişisel yaralanmaları önlemek için:

3-11 Gaz Bağlantıları İçin Önemli Güvenlik Notları

Fritöz ve manuel kapatma vanası, gaz hattı sistemindeki herhangi bir basınç testi sırasında 1/2 psig (3.45 kPa) (34.47 mbar)'ı aşan test basınçlarında gaz besleme hattından ayrılmalıdır.

Gaz besleme hattı sistemindeki test basıncı 1/2 psig (3.45 kPa) (34.47 mbar) veya daha düşük olduğunda, fritöz, gaz besleme hattı sisteminden manuel kapatma vanası kapalı tutularak izole edilmelidir.

Gaz bağlantıları için standart 1/2 inç, siyah çelik boru ve şekillendirilebilir bağlantı parçaları kullanılmalıdır.

Dökme demir bağlantı parçaları kullanılmamalıdır.

1/2 inçlik boru boyutu tavsiye edilse de, borulama yeterli boyutta olmalı ve gazın, ölçülen maksimum talebi karşılayacak kadar beslenmesini sağlamak için uygun şekilde kurulmalıdır. Borulama sistemindeki basınç kaybı 0.3 inç su sütununu (0.747 mbar) geçmemelidir.

3-12 Fritözün Temizliği ve Servisi İçin Hareket Edilebilirlik

Fritözün temizliği ve servisi için taşınabilirliği sağlamak adına aşağıdaki seçeneklerden biri yapılmalıdır:



Manuel gaz kapatma vanası ve bir ayırma bağlantısı ünitesi, veya ağır sanayi tipi bağlantı elemanları kurmak ve Hareketli Gaz Cihazları için Bağlantı Elemanları Standardı olan ANSI Z21.6 veya CAN/CSA 6.16 ile uyumlu, hızlı ayırma bağlantısı içeren bağlantı elemanları kullanmak.

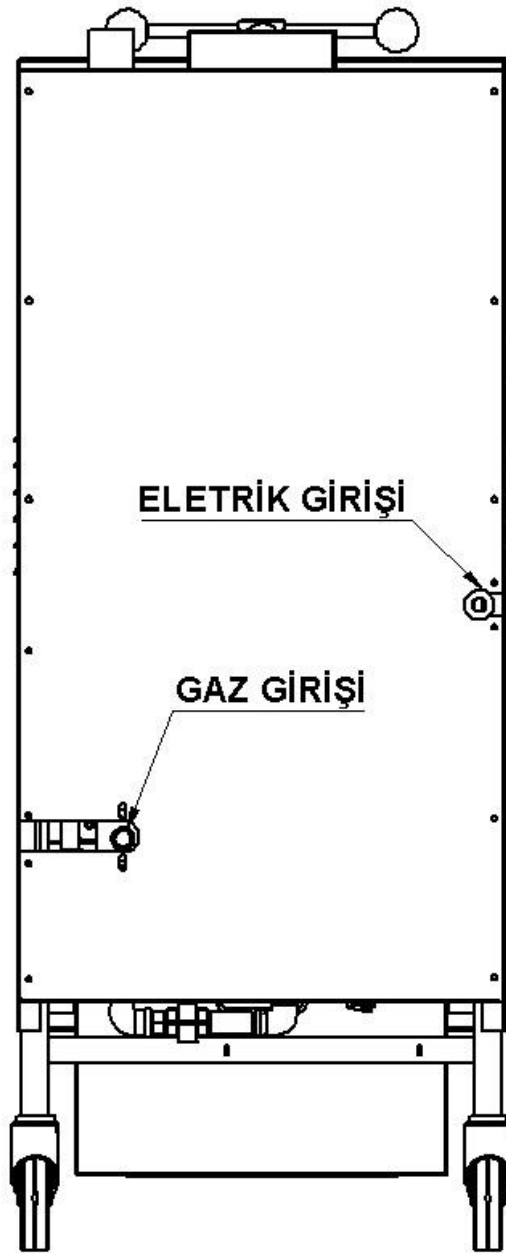
Kablo sabitlemesi, fritözün duvardan ne kadar uzağa çekilebileceğini sınırlar. Fritözü temizlemek ve onarım , bakım yapmak için, kablo prizden çıkarılmalı ve esnek gaz hattı bağlantısı kesilmelidir.

Gaz hattı ve kablo sabitlemesi, temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra yeniden bağlanmalıdır.

Elektrik bağlantısı önce voltaj ve frekansın Tablo da belirtilen özelliklerde olduğunu kontrol edin. Ürün toprak hattı olan bir prize takılmalıdır.

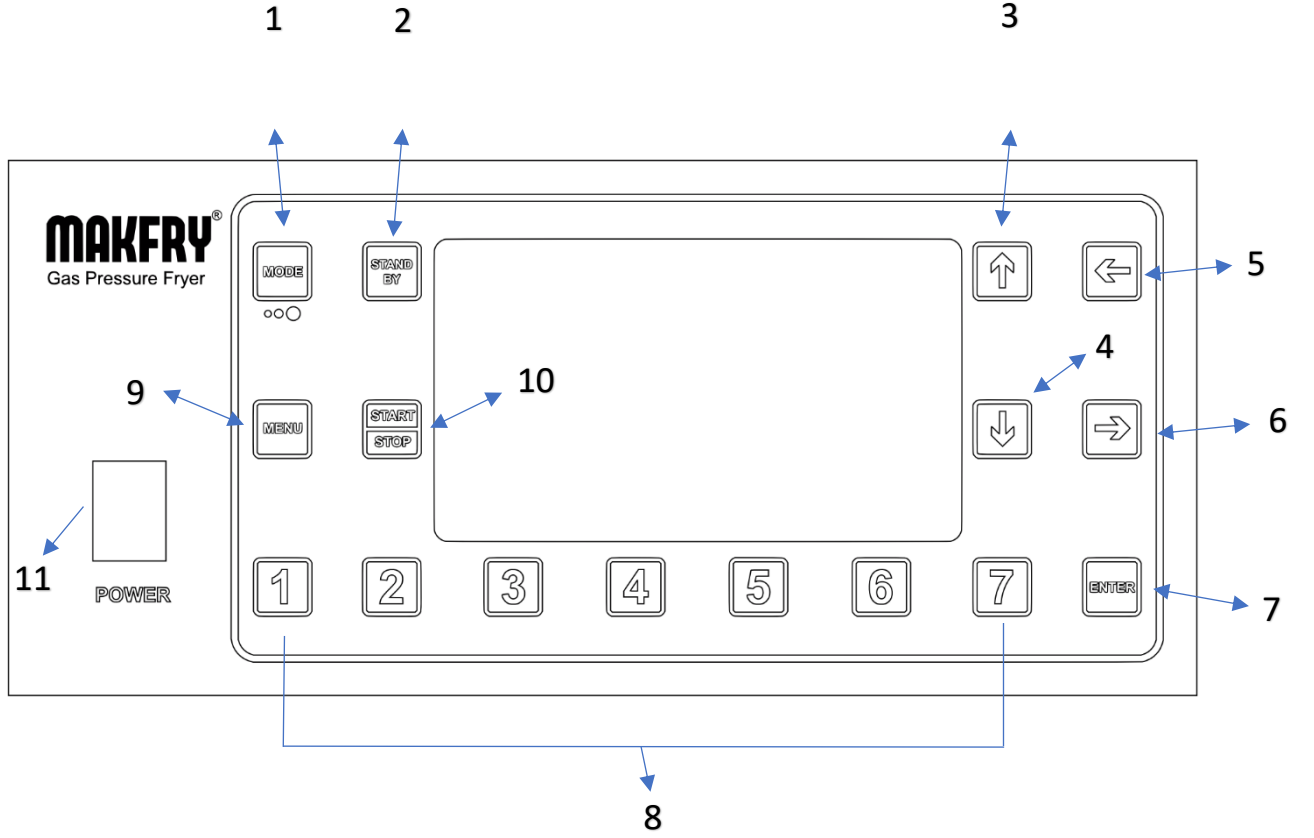
UYARI

TOPRAK BAĞLANTISI YAPILMADAN ÜRÜN KESİNLİKLE KULLANILAMAZ!



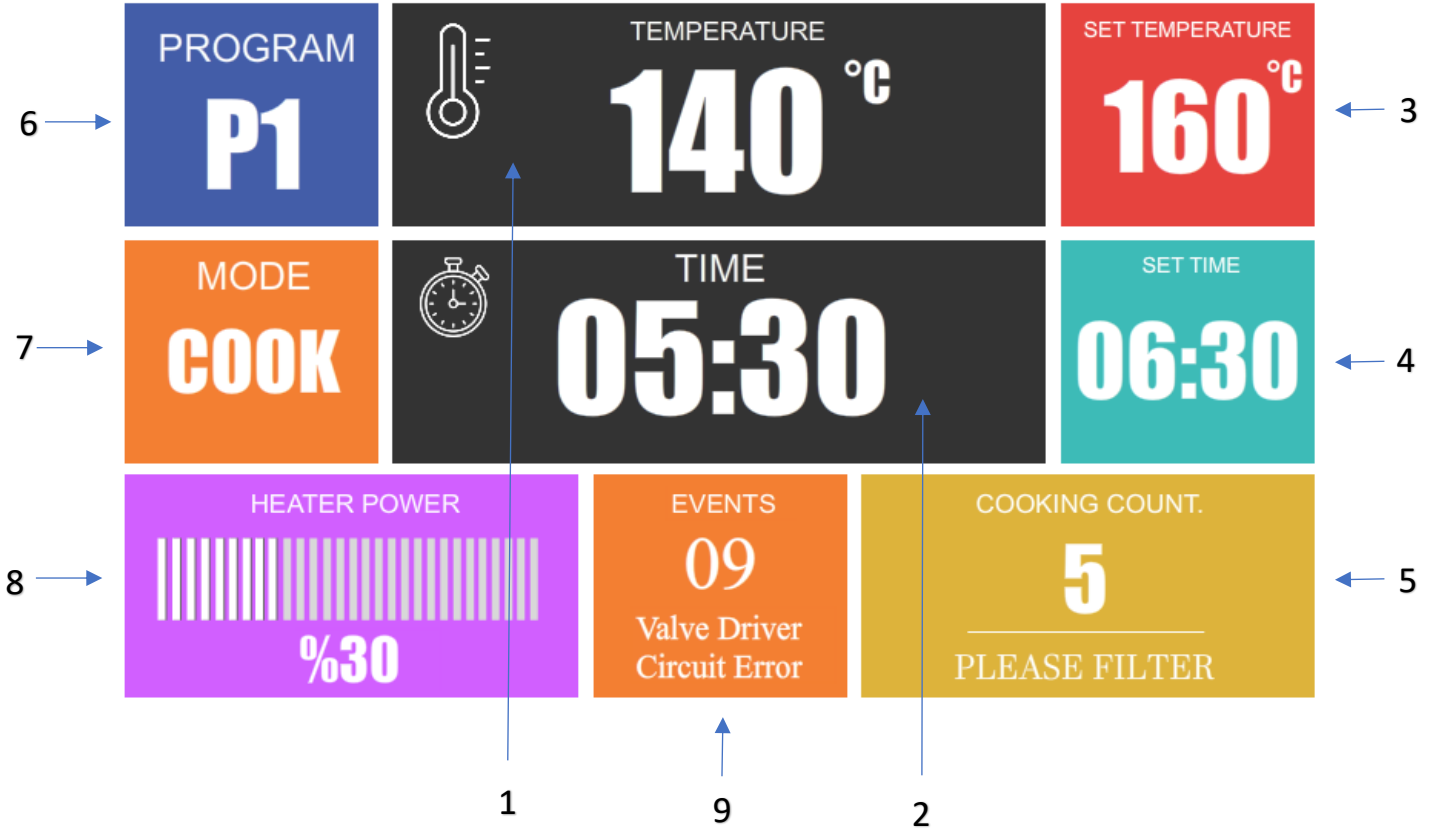
4- CİHAZ KULLANIMI

4-1 CİHAZ GENEL BAKIŞ



NO	BUTON ADI	AÇIKLAMA
1	MODE	COOK MODE ve PUMP MODE arasında geçiş yapar.
2	STANDBY	Basıldığında IDLE (BOŞTA) modunda açılan cihaz STANDBY (BEKLEME) moduna geçer tekrar basıldığında cihaz STANDBY modundan IDLE moduna geri döner. SETTINGS (AYARLAR) bölümünde basılırsa STANDBY derecesi ayarlanabilir.
3	YUKARI	Değeri arttırır.
4	AŞAĞI	Değeri azaltır.
5	SOL	İmleci sola geçirir
6	SAĞ	İmleci sağa geçirir
7	ENTER	Atanan ayarları kaydeder.
8	PROGRAM	Program butonlarına basıldığında COOK modunda iken program seçer. SETTINGS menüsünde ayarlanacak programlar arasında geçiş yapar.
9	MENU	Bu butona basıldığında Makine IDLE modunda iken MENU sayfasına geçer.
10	START-STOP	Makine COOK modunda program seçili iken basılınca makineyi basınca sokar ve seçili programın zamanını geri sayımla başlatır. Tekrar basılırsa görevi iptal eder.
11	POWER	Kontrol paneli enerjisini Açar / Keser.

4-2 COOK EKRANI



NO	BÖLÜM ADI	AÇIKLAMA
1	TEMPERATURE	Kazan içinde ki yağın anlık ısısını gösterir.
2	TIME	Seçili olan programın süresini gösterir. Pişirme başlatıldığında geri sayıma geçer
3	SET TEMPERATURE	Seçili olan programın SET derecesini gösterir
4	SET TIME	Seçili olan programın süresini gösterir. Geri sayım başladığında kafa karışıklığını ortadan kaldırır.
5	COOKING COUNT.	Toplam pişirme sayısını gösterir. Sayaç her pompa yapılda sıfırlanır. Her 5 pişirimde PLEASE FILTER (FILTRE YAP) uyarısı belirir. FİLTRE den sonra otomatik silinir.
6	PROGRAM	Seçili olan programı gösterir
7	MODE	Makinenin bulunduğu Mod'u gösterir.
8	HEATER POWER	Makine COOKING yada STANDBY modunda iken ALEV boyunu gösterir. (BRÜLÖR PWM ile sürüldüğü için maksimum enerji verimliliği sunar.)
9	EVENTS	Makine de oluşan tüm olaylar bu karede görüntülenir. Oluşan arıza kodları da burada görüntülenir.

4-3 COOK MODE

1. POWER butonuna basarak cihaza elektrik veriniz.



Cihaz **IDLE** modunda açılır. **EVENTS** numarası **00**. **HEATER POWER** %0

"I1" gösterir brülör kapalıdır ısıtma yapılmaz. (BOŞTA MODU).



2- STANDBY düğmesine basarak makineyi **STANDBY** moduna alın. Bu mod bekleme modu olurken aynı zamanda ön ısıtma modu olarak ta kullanılabilir. Varsayılan olarak **STANDBY** 120 °C olarak gelir. "S1" (Derece **SETTINGS** bölümünden değiştirilebilir.) Bu işlemden sonra gaz valfi açılır ve iyonizer devreye girerek brülör ateşlenir.



Bu bölümden sonra yağ ısınacaktır. Deneyimsiz ve tam eğitim almamış personel tarafından kullanılmamalıdır.



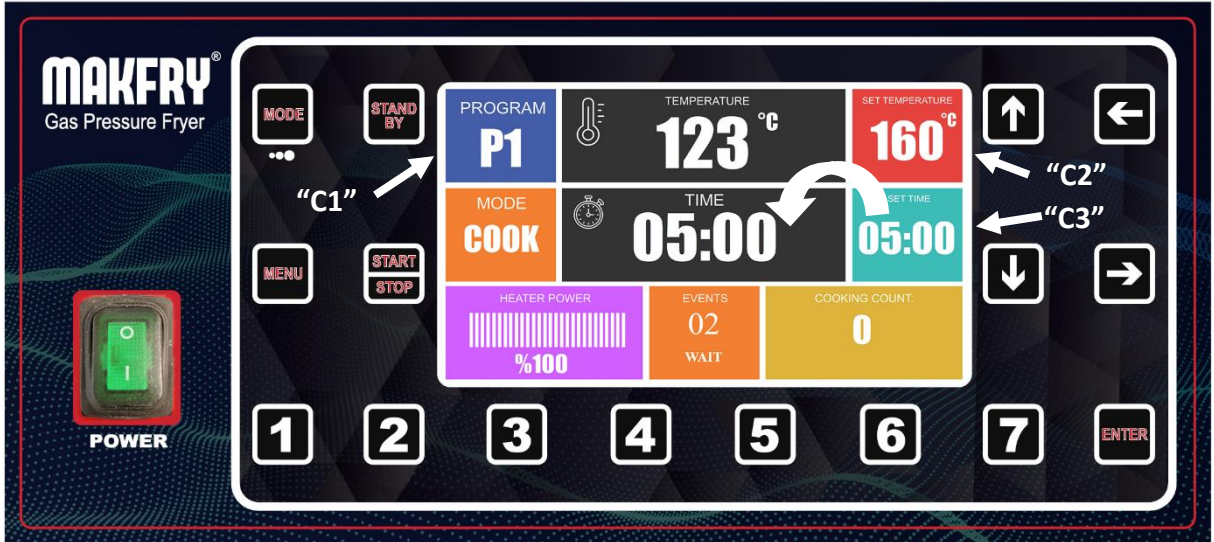
Cihaz **STANDBY** modunda. **EVENTS** numarası **01**. **HEATER POWER** yüzdesi tepkisel hale gelir. "S2". Ekranda alev simgesi belirir. "S3".

Cihazda **COOKING** moda geçmek için program tuşlarından birini seçip basın.



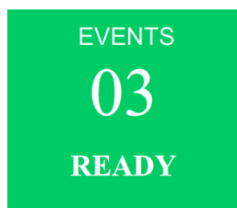
Program SET değerleri aşağıda listelenmiştir. SETTINGS bölümünden değiştirilebilir.

BUTON NO	PROGRAM ADI	SET DEĞERLERİ
1	P1	5 DK – 160 °C
2	P2	6 DK – 160 °C
3	P3	7 DK – 160 °C
4	P4	8 DK – 160 °C
5	P5	9 DK – 160 °C
6	P6	12 DK – 160 °C
7	P7	15 DK – 160 °C



Cihaz ekranının **PROGRAM, SET TEMPERATURE, TIME, SET TIME** hanesinde seçilen Programın verileri görünür. **"C1", "C2", "C3"**

Yağ sıcaklığı düşük olduğundan SET TEMPERATURE değerine gelene kadar makine ısınacaktır. **EVENTS** hanesi **02 WAIT** tir.



Sıcaklık SET TEMPERATURE derecesine ulaşınca EVENTS hanesi 03 READY olur. Makine ürün atmaya hazır hale gelmiştir.



Pişirmek istediğiniz ürünü
hazırlayın.



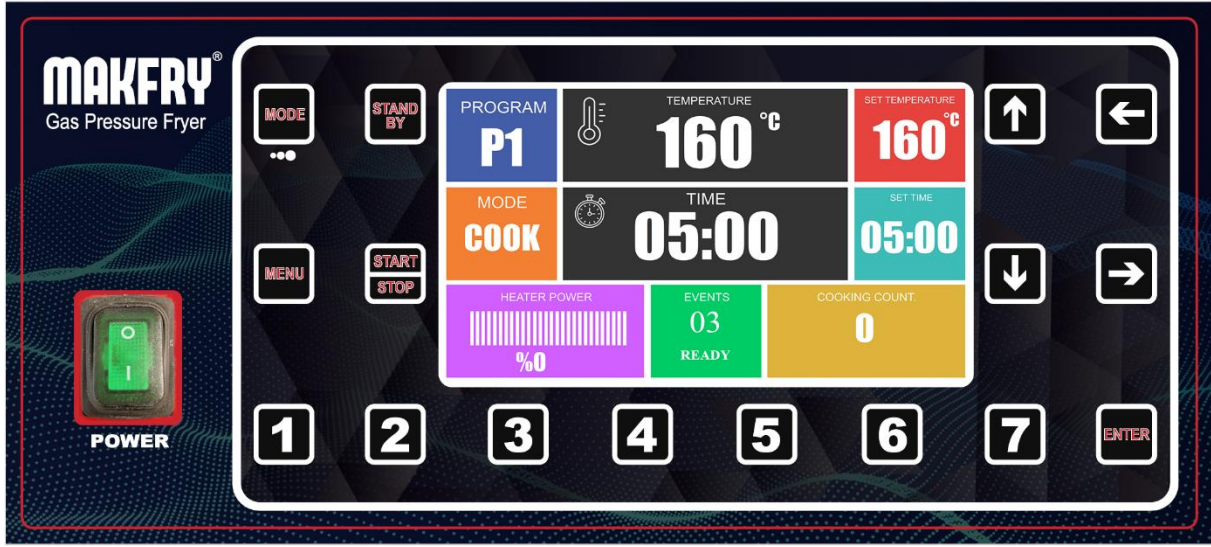
Ürünleri sepete dizin.



Sepeti kazana koyun.



Kapağı kapatın, kolu kahverengi top
öne gelecek şekilde iyice sıkın.



START / STOP  düğmesine basın. Selenoid valf çekecek makine basınca girecek. **TIME** hanesi geri saymaya başlayacak. **EVENTS** hanesi **04 COOKING**.

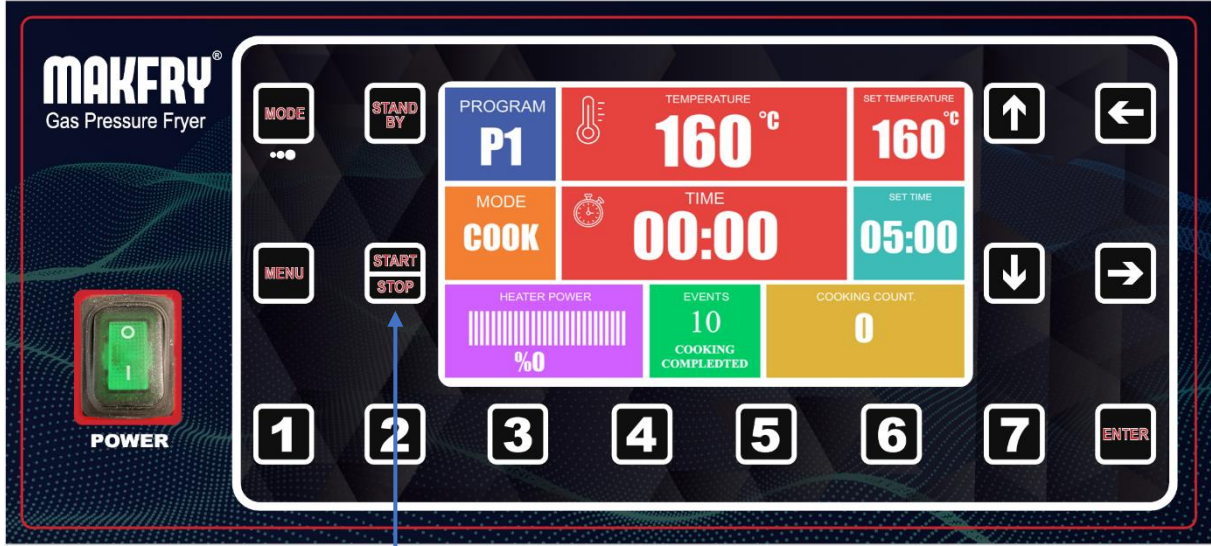


Manometre / Basınç Saati

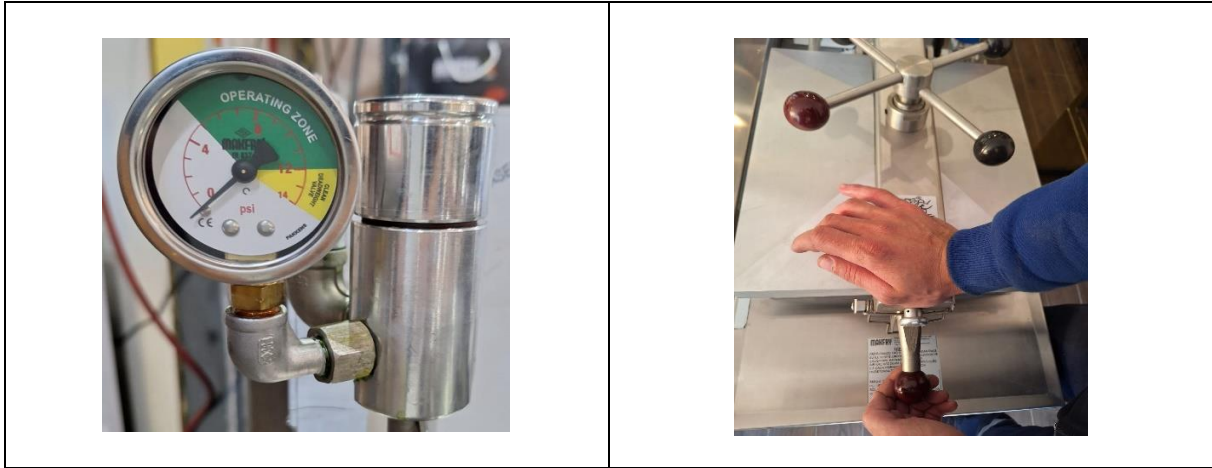


Makine basınca girdikten sonra kapak kilitlenecektir. Bu aşamadan sonra kapağı kesinlikle açmaya çalışmayın bu ciddi yaralanmalara hatta ölüme neden olabilir.

Pişirme bittikten sonra cihaz sesli ve görsel uyarı verir. **EVENTS 10 COOKING COMPLETED.**

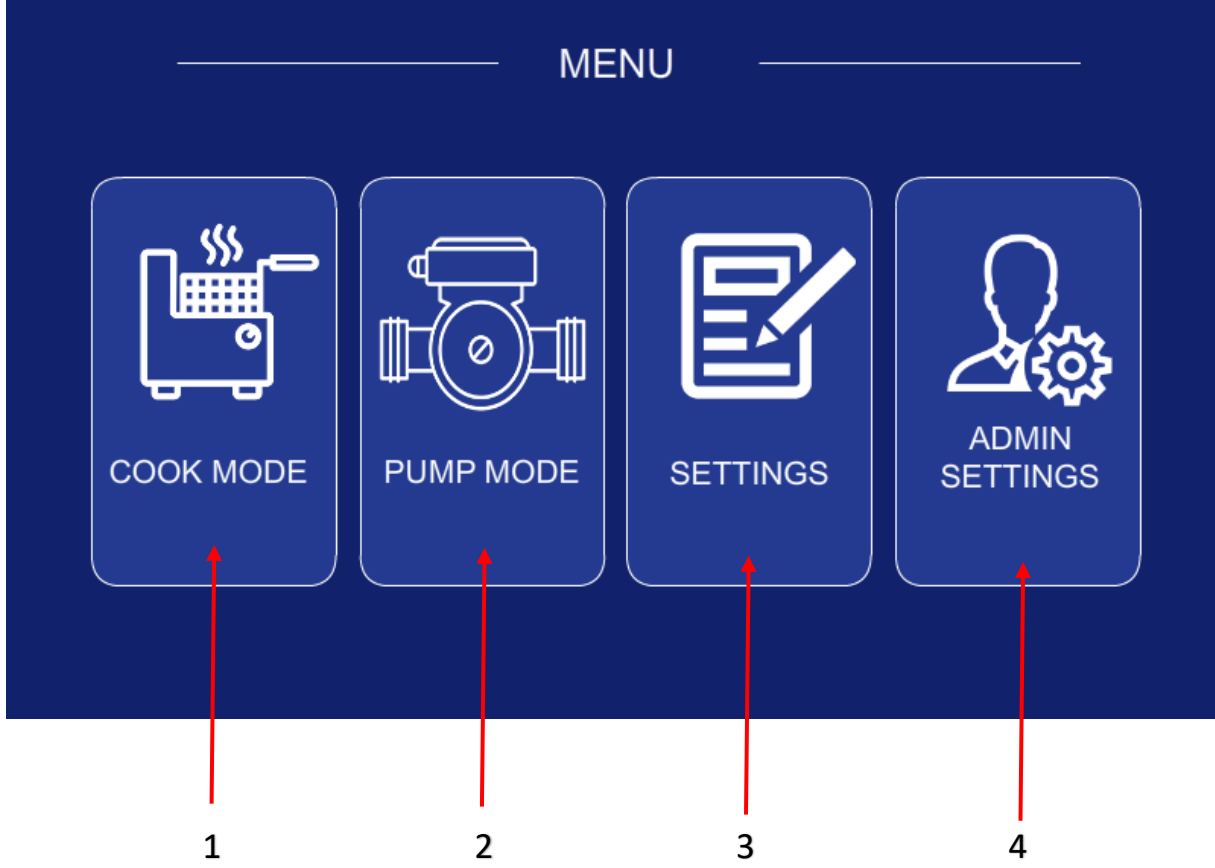


START / STOP butonuna basarak alarmı susturun.



Basınç boşaldıktan, Manometre sıfıra geldikten sonra kapağı açın ürünleri çıkarın.

4-4 MENU



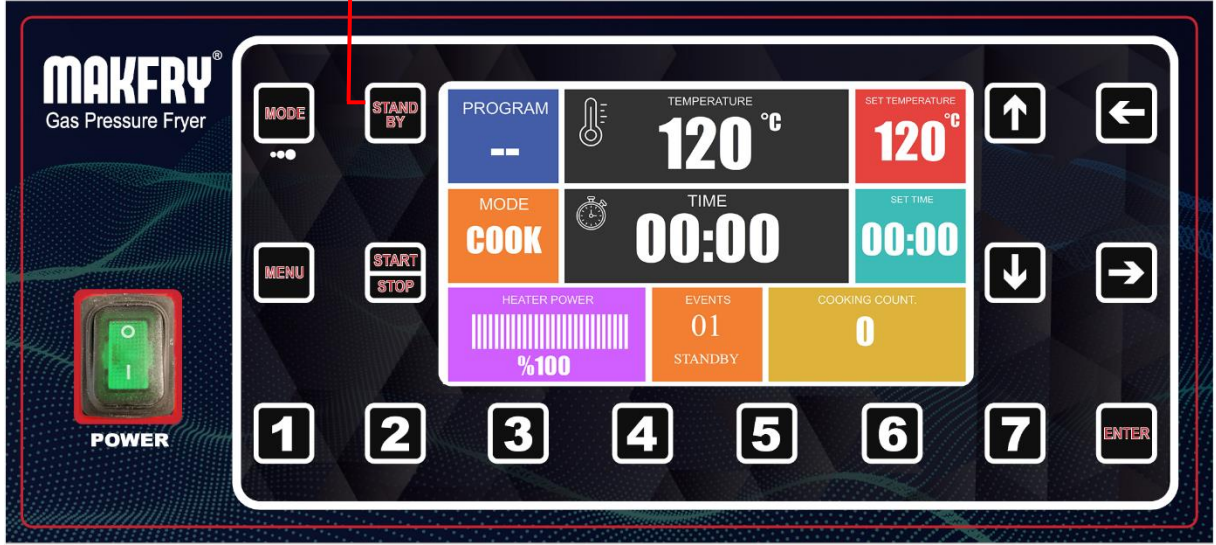
Bu ekran cihaz IDLE modunda iken **MENU** tuşuna basıldığında gelir.

Sağ sol butonları ile gezin. ENTER tuşu ile seçim yapın.

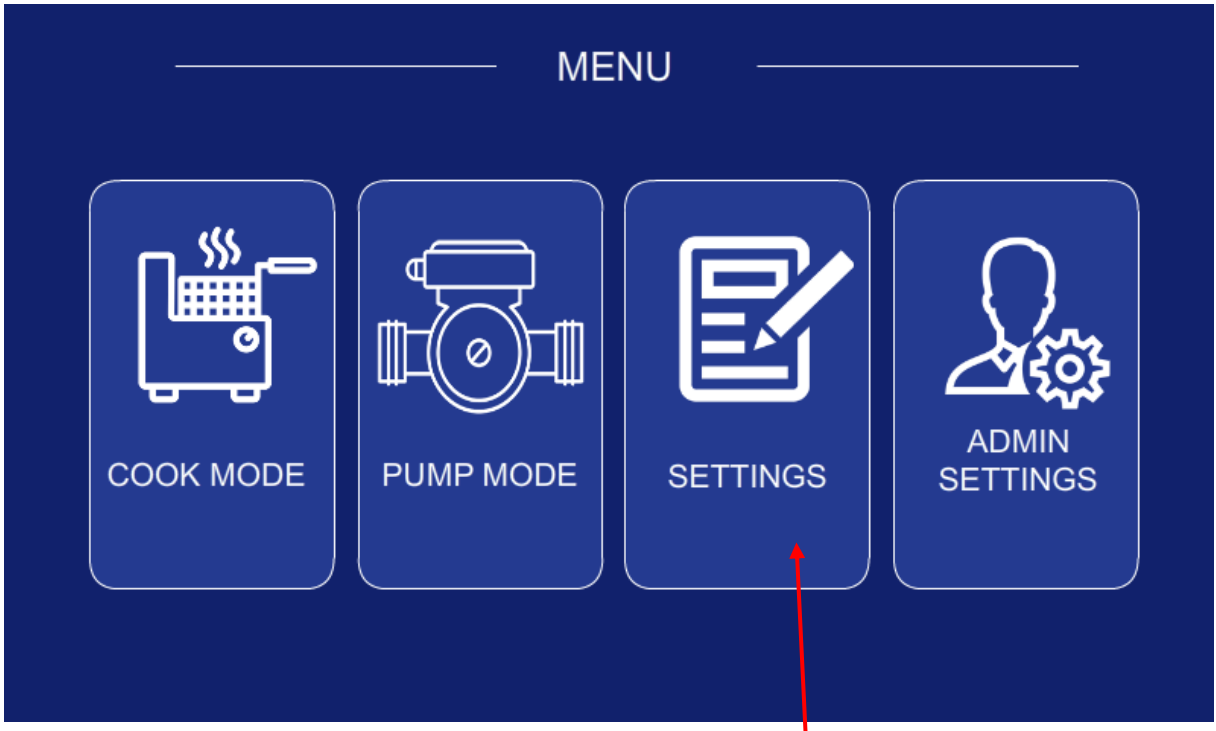
NO	Mod	AÇIKLAMA
1	COOK MODE	COOK MODE a geçmek için seçin.
2	PUMP MODE	PUMP MODE' a geçmek için seçin.
3	SETTINGS	Bu mod da program sıcaklık ve pişirme süresi ayarları yapılır.
4	ADMIN SETTINGS	Bu mod a yetkili şifresi ile girilir. Normal kullanıcı giremez.

4-5 STANDART SICAKLIK VE ZAMAN AYARLARI

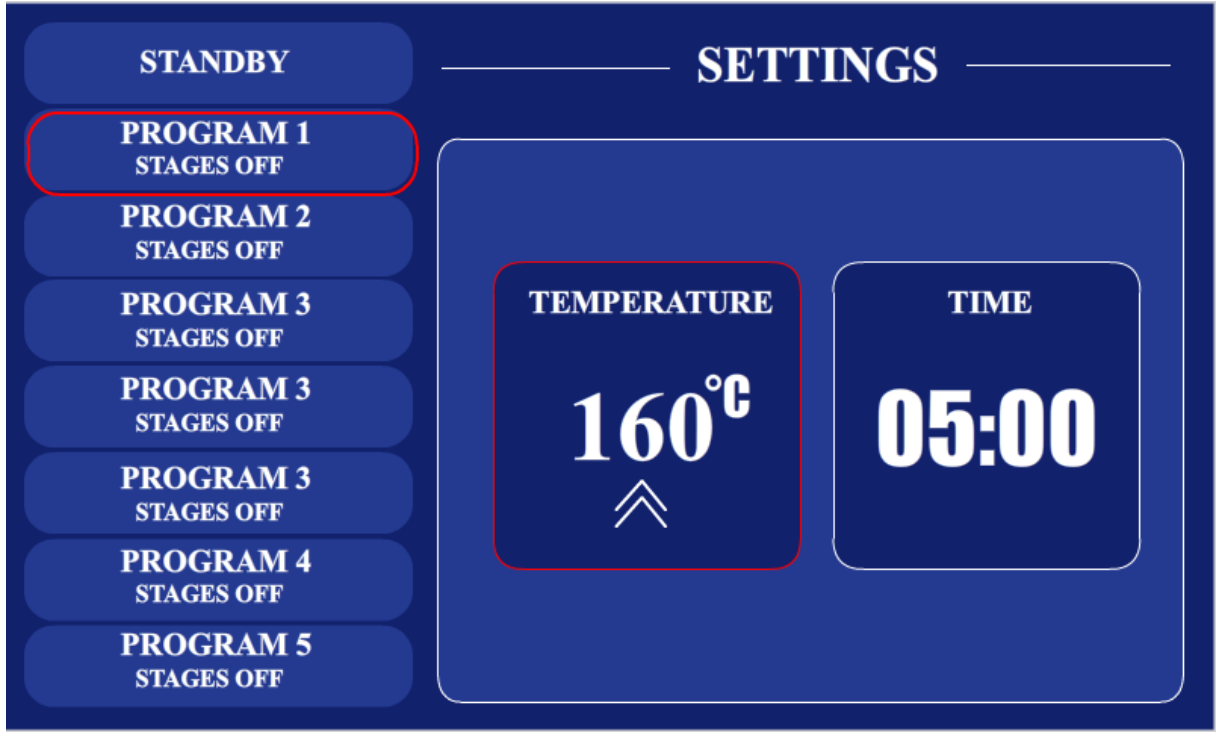
Makineyi 2 kez **STANDBY** butonuna basarak **IDLE** moduna alın.



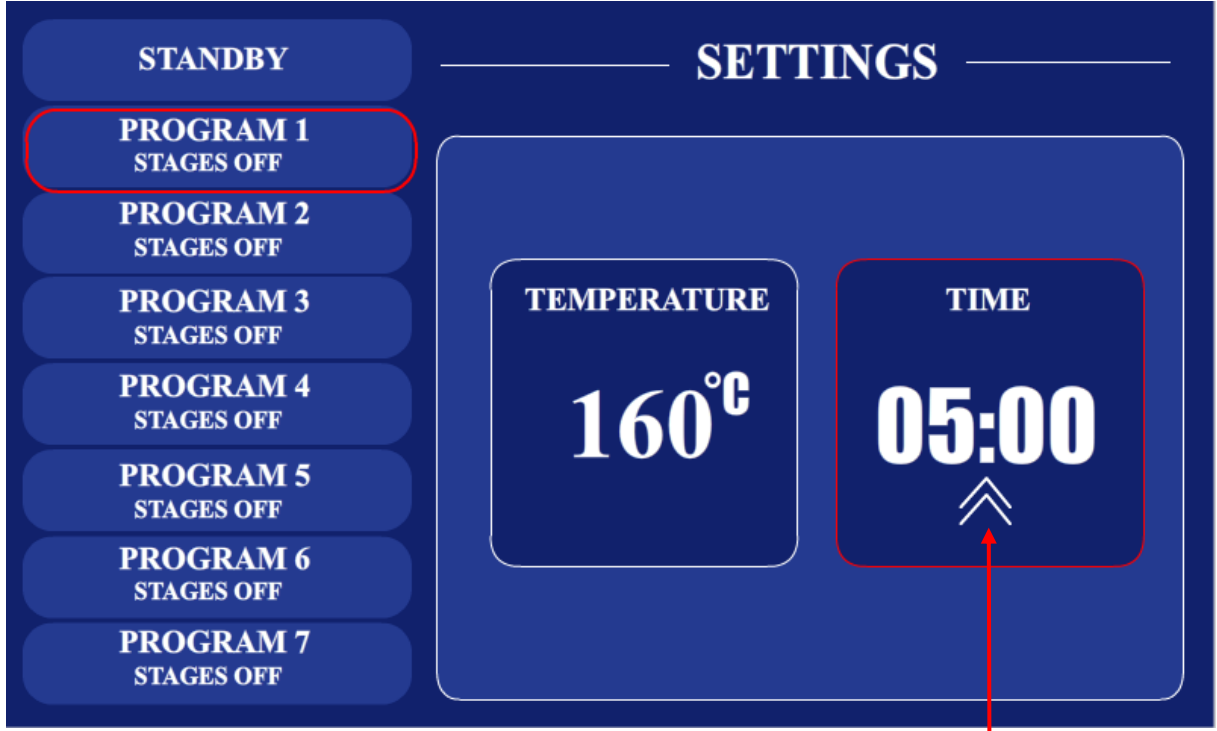
MENU  tuşuna basın.



Gelen ekrandan Sağ Sol ok tuşları ile **SETTINGS** bölümünü seçip **ENTER** a basın.



Ayarlamak istediğiniz programın ilgili butonuna basarak seçebilirsiniz. İlgili resimde PROGRAM 1 seçilidir. **TEMPERATURE** işaretlidir yukarı aşağı ok tuşları ile **TEMPERATURE** ı arttırıp azaltın **TIME** bölümünü değiştirmek için bir kez Sağ oka basın.



TEMPERATURE altında ki cursor **TIME** altına geçecektir.

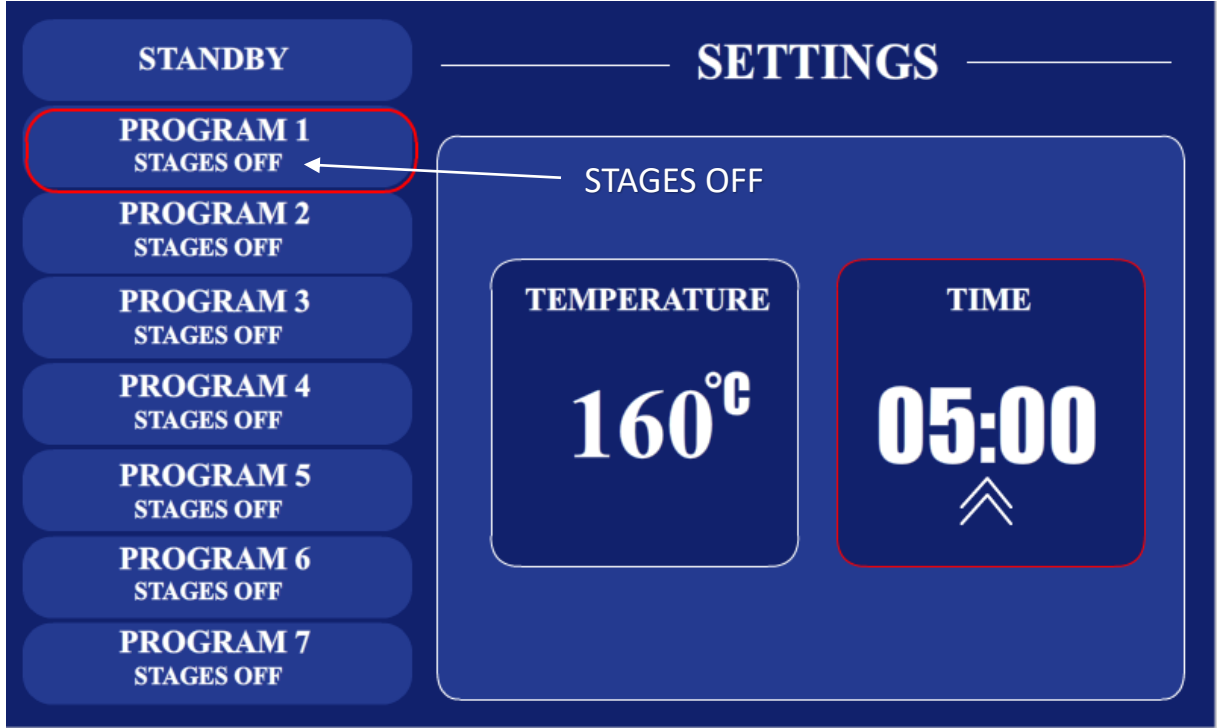
Dakikayı **YUKARI AŞAĞI** tuşları ile ayarlayın

Tüm değişiklikler tamamlandığında **ENTER** tuşuna basıp kaydedin.

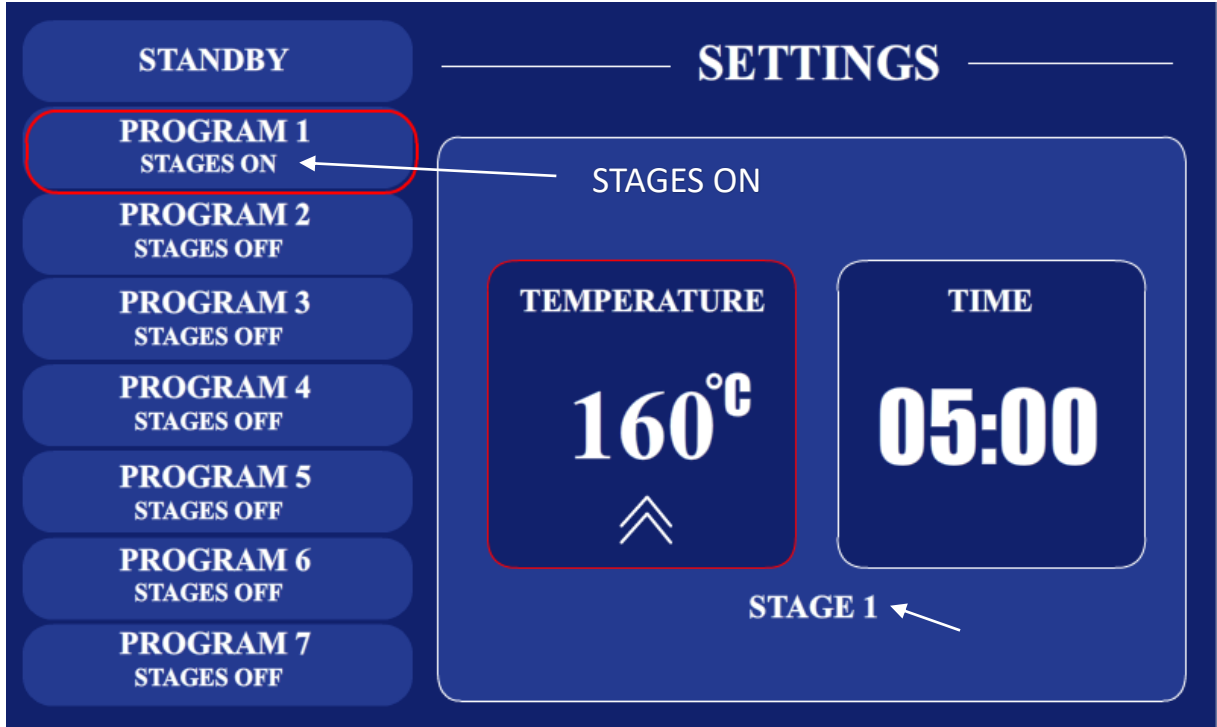
4-6 KADEMELİ PİŞİRME SICAKLIK VE ZAMAN AYARLARI

Bazı profesyoneller pişirme sırasında ki sıcaklık ayarlarını kademeli bir şekilde değiştirmek ister bunun en çok kullanılan şekli mühürleme olarak tabir edilen ürünü kazana atarken ki sıcaklığın normal pişirme derecesinden daha yüksek olmasıdır. Bu durum ürünün üzerinde nemin dışarı çıkmasını engelleyen bir zarf oluşturur aynı zamanda soğuk ürünün yağın içine atıldığında normal pişirme sıcaklığının altına inmesini engeller.

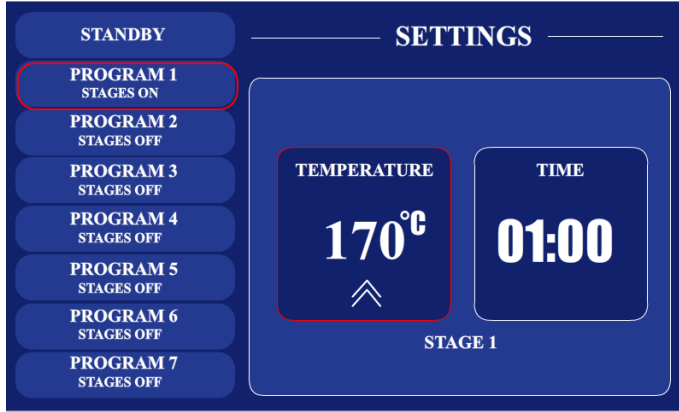
PD1030G Basınçlı Fritözde 4 aşamalı kademeli pişirme özelliği mevcuttur. Biz şimdi yapacağımız uygulamada bunun 2 kademesini kullanacağız 3. Ve 4. kademeyi kapalı tutacağız.



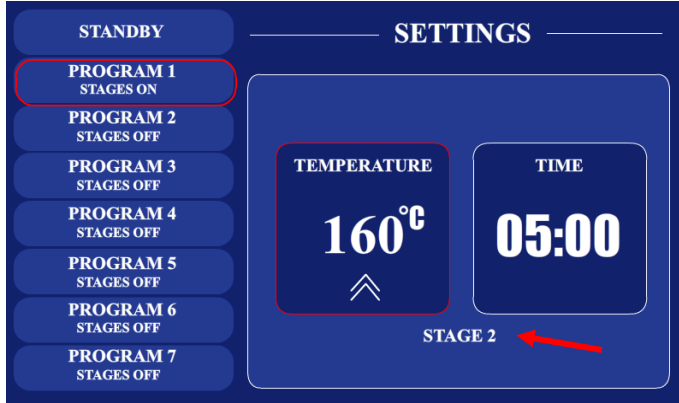
SETTINGS bölümünde görülebildiği gibi PROGRAM 1 seçili durumda. Kademeli pişirme kapalı görünüyor. Seçili programda kademeli pişirmeyi açmak için 1 kez **START / STOP** tuşuna basın.



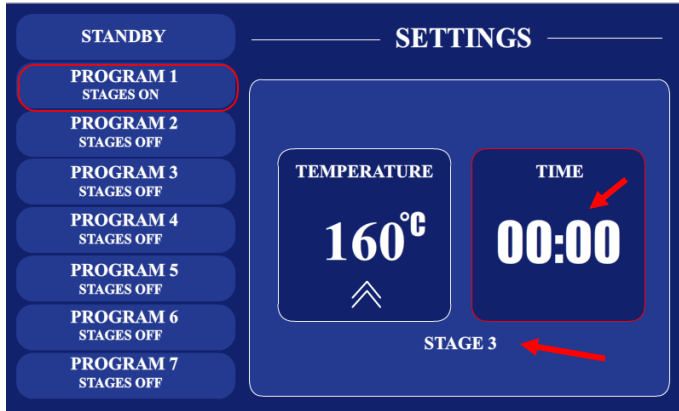
Böylece **PROGRAM 1** in kademeli pişirme özelliğini aktif etmiş olduk şimdi kademe ayarlarını yapalım.



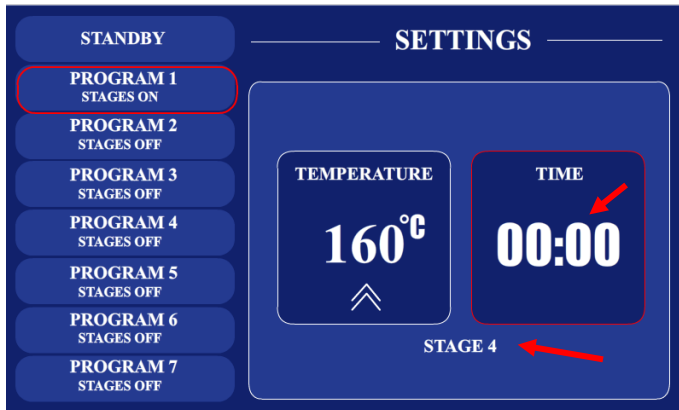
6 dakikalık bir program kurmak için **TEMPERATURE 170°C** ayarlayın sağ ok ile **TIME** a geçip süreyi **01:00** olarak ayarlayın. Tekrar sağ ok a basarak **STAGE 2** ye geçin.



STAGE 2 TEMPERATURE sıcaklığını **160 °C** ayarlayıp sağ ok ile **TIME** a geçin. Buradaki zamanı **05:00** olarak ayarlayın böylece 6 dakikalık pişirme süresini yakaladık. Sağ ok ile **STAGE 3** e geçin.



STAGE 3 derecesine dokunmayıp sağ ok ile **TIME** a geçiyoruz burayı **00:00** yapın. Buradaki "0" değeri **STAGE 3** ü devre dışı bırakır. Aynı işlemi **STAGE 4** e uygulayıp **ENTER** ile kaydedip çıkın. Böylece iki kademeli bir pişirme programı elde ettik. **TIME 06:00** dan geri saymaya başlar ilk 1dk 170°C kalan 5dk 160°C den devam eder.





Kademeli pişirmenin tek bir programda ki ekran görüntüsü bu şekildedir.



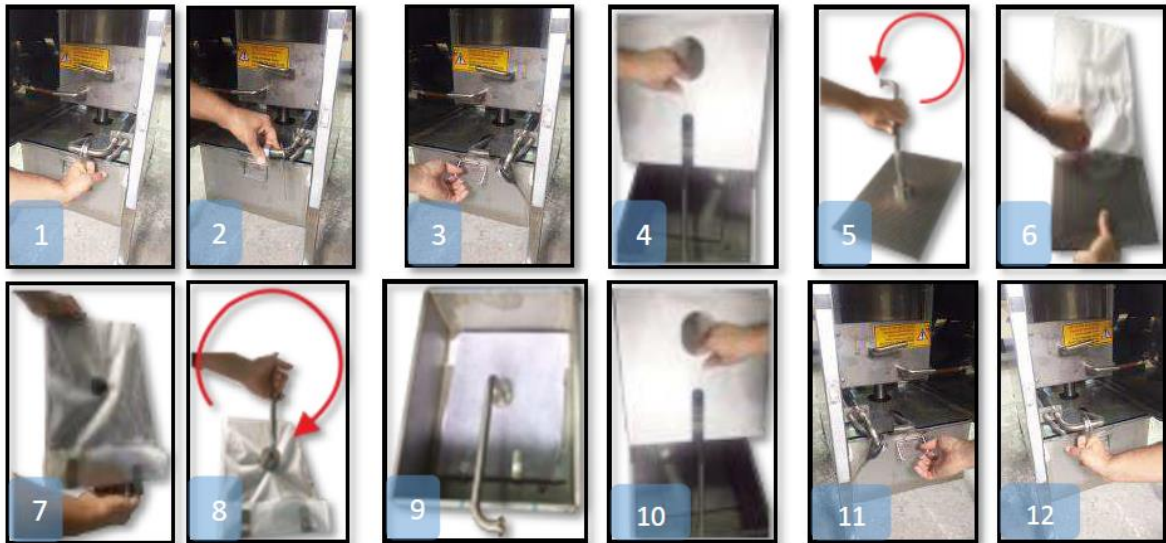
4-7 FİLTRELEME / POMPA



Her beş pişirmede bir **COOKING COUNT** hanesinde **PLEASE FILTER** ibaresi belirecektir. Bu pişirme sayısı tavsiye edilen sayıdır ve çıkan ürünün standart kalitede olmasında etkilidir.

4-8 FİLTRE KAĞIDI TAKMA / DEĞİŞTİRME

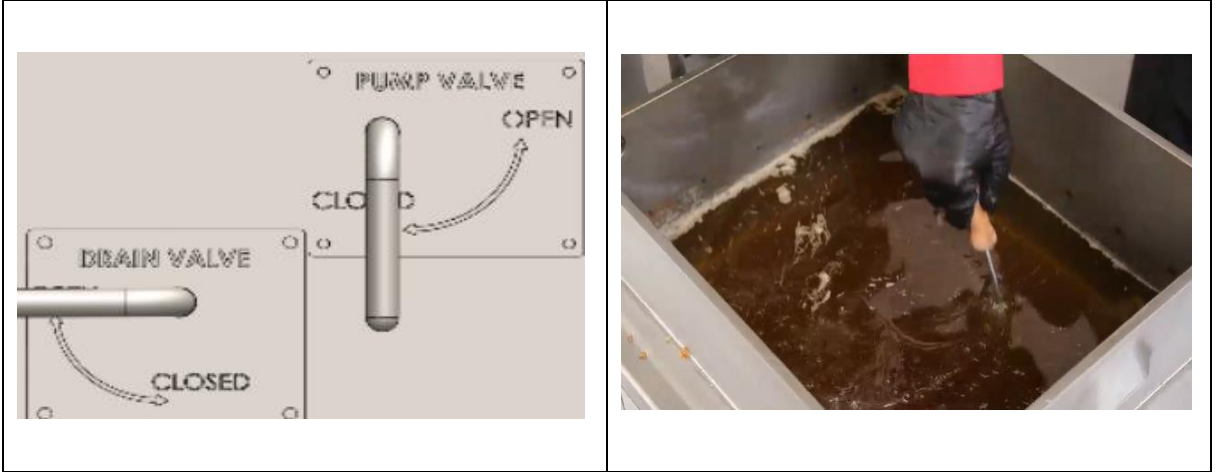
FİRİTÖZÜNÜN KAĞIT FİLTRE DEĞİŞİMİNİ YAPARKEN AŞAĞIDAKİ ADIMLARI İZLEYİNİZ.



- 1- Makinenizin pompa emiş borusu ile filtre borusunu birleştiren rekoru anahtar yardımıyla gevşetin.
- 2- Rekor anahtarından boruyu ayırın.
- 3- Filtre sacının bulunduğu boşaltma kazanını çekerek dışarıya çıkartın.
- 4- Yağ boşaltma kazanının kapağını kaldırıp filtre sacını içinden çıkartın.
- 5- Filtre borusunu saat yönünün tersine çevirerek filtre sacından ayırın.
- 6- Filtre sacını kağıt filtrenin içine delik kısmı yukarıya gelecek şekilde yerleştirin.
- 7- Kağıt filtrenin fazlalık kısmını katlayarak kağıt filtre kısıkları yardımı ile tutturun.
- 8- Filtre borusunu saat yönünde çevirerek yerine takın.
- 9- Kağıt filtre takılmış filtre sacını boşaltma kazanı içerisine yerleştirin.
- 10- Yağ boşaltma kazanı kapağını takın.
- 11- Yağ kazanını makineye kızıkları üzerine oturtturarak yerleştirin.
- 12- Fritöz pompa emiş borusu ile filtre borusunu birleştiren rakoru birleştirip sıkın. Filtre kağıdınız kullanıma hazırdır.

4-9 KİRLİ YAĞI FİLTRE KAZANINA İNDİRME

Filtreleme işlemi yapmadan önce fritözünüzde filtre kağıdı takılı olduğundan emin olunuz. Filtreleme işlemi için sırasıyla aşağıdaki adımları izleyiniz.



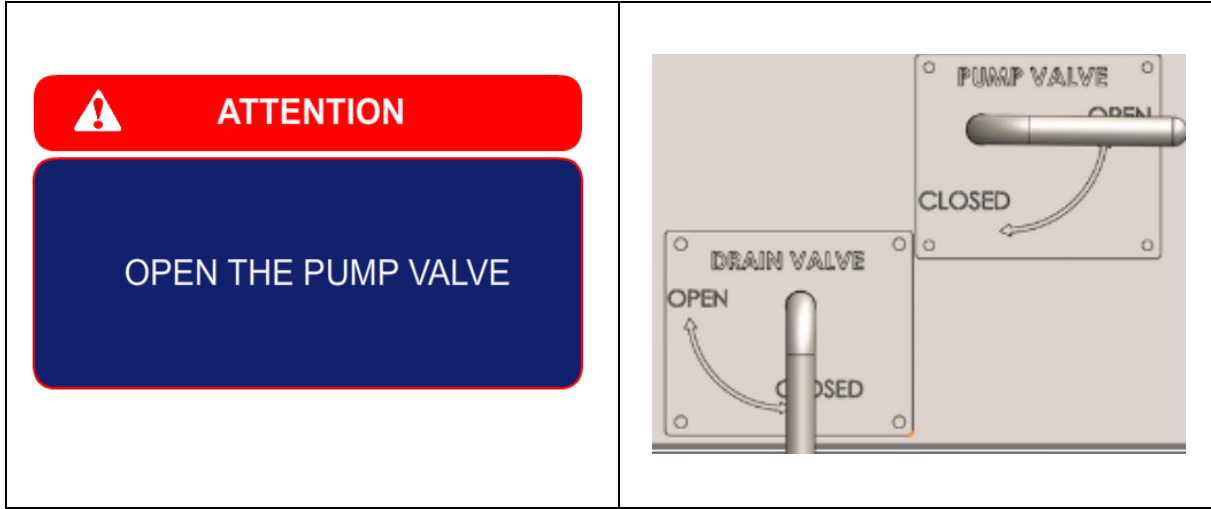
- 1- Fritözünüzün drain vanasını (tahliye vanası) closed (kapalı) konumdan open (açık) konumuna getirin.
- 2- Pişirme kazanı içerisindeki yağ, alt kazanına boşalmaya başlayacaktır. Yağ boşaltımı esnasında fırçayı yağ içinde çevirerek girdap oluşturun, kazan etrafındaki tortuları temizleyin.
- 3- Boşaltma ve temizlik işlemi bittikten sonra DRAIN vanasını kapatın.

4-10 YAĞI FİLTRELEYEREK KIZARTMA KAZANINA AKTARMA

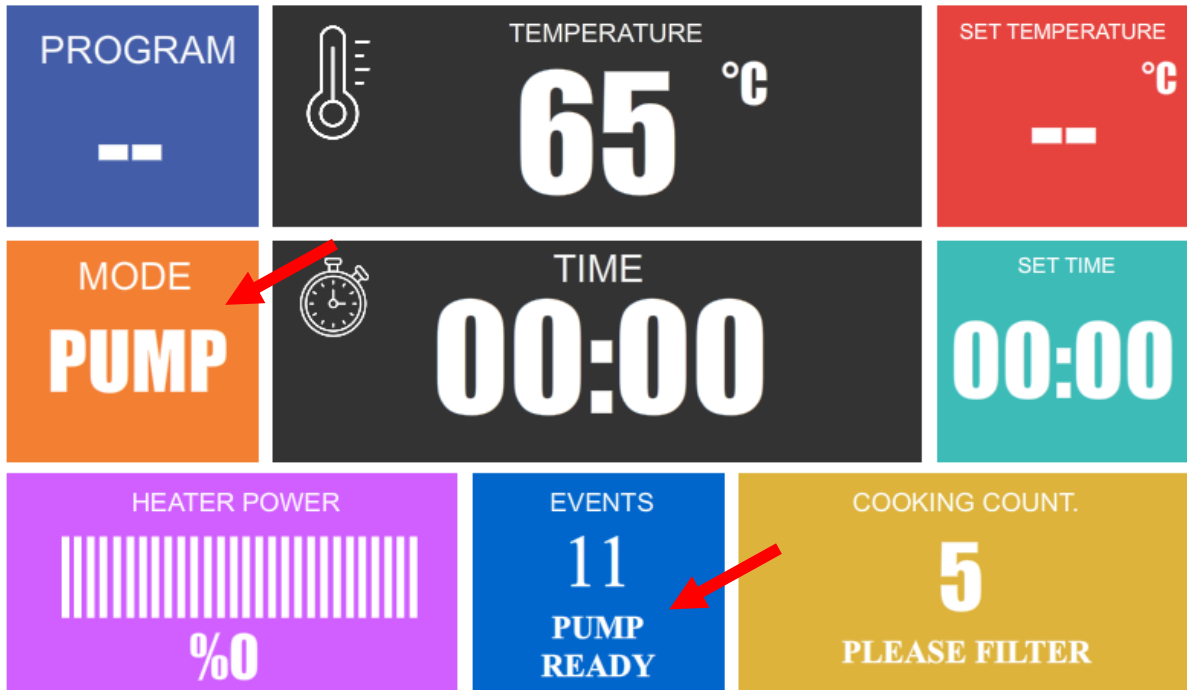
- 1- Digital paneli **POWER** düğmesine basarak açın



- 2- Cihaz IDLE modunda açılacaktır. **MODE**  düğmesine basarak cihazı **PUMP** moduna alın.



- 3- Ekranda **OPEN THE PUMP VALVE** ibaresi belirecektir. **PUMP VALVE** açın.



- 4- **PUMP VALVE** açıldıktan sonra **EVENTS** hanesi **11 PUMP READY** "POMPA HAZIR". Bu ibareyi gördükten sonra **START / STOP** düğmesine basarak pompayı çalıştırın.
- 5- Yağ filrelenerek yukarıya çıkmaya başlayacak. Hava kabarcıklarını görmeye başladığınızda **START / STOP** düğmesine basarak pompayı kapatın, ardından **PUMP VALVE** kolunu kapalı konuma getirin ve işlemi bitirin. **PLEASE FILTER** ibaresi kaybolacak, **COUNT** sıfırlanacaktır.

5- EVENTS VE TÜM HATA KODLARI LİSTESİ

5-1 EVENTS

Makine ile ilgili tüm olayların ekrana yansıyan listesidir.

EVENTS	KOD
0	IDLE
1	STANDBY
2	WAIT
3	PROGRAM READY
4	COOKING
7	COOKING CANCELLED
8	PUMPING CANCELLED
10	COOKING COMPLETED
11	PUMP READY
12	PUMPING

5-2 HATA KODLARI LİSTESİ

Hata kodları iki ana gruba ayrılır:

- Lockout Durum Kodları:**
Yeniden başlatma işlemi gerektirir ve manuel müdahale olmadan makine çalışmaz.
- Engelleme Durum Kodları:**
Sorunun çözülmesiyle otomatik olarak ortadan kalkar ve cihaz normal çalışmaya döner.

5-3 Lockout Durum Kodları

HATA KOD	HATA İÇERİĞİ
#01	Flame lockout after several ignition trials
#02	False flame lockout
#03	High limit error
#04	APS related errors (APS not opening, APS not closing, unexpected APS connection)
#05	Fan tacho signal error
#08	Flame circuit error
#09	Valve driver circuit error
#13	Remote reset lockout
#21	ADC error
#25	CRC error
#34	Low mains voltage

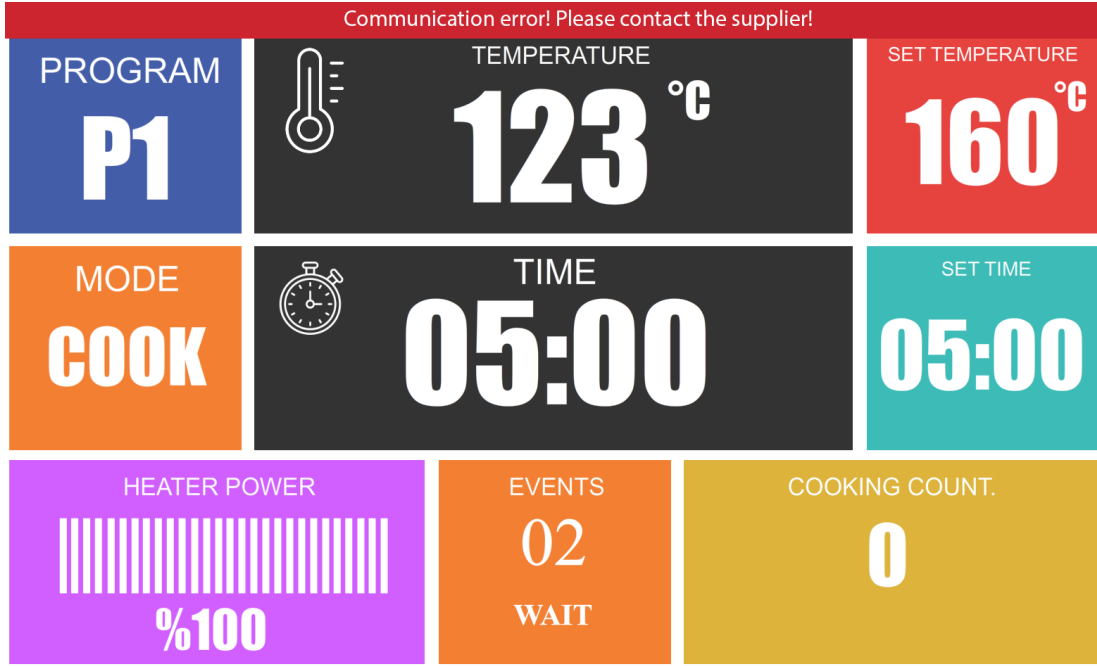
- **FAULT 1:** Alev algılanmaması ve tüm ateşleme denemelerinin tükenmesi.
- **FAULT 2:** Yanlış alev algılama (Gaz valfi kapalıyken veya güvenlik süresi aşıldığında alev algılanması).
- **FAULT 3:** Yüksek limit anahtarının açılması.
- **FAULT 4:** Hava Basınç Sensörü (APS) hataları.
- **FAULT 5:** Fan hızının istenen hızdan ± 900 RPM dışına çıkması.
- **FAULT 8:** Alev devresi hatası.
- **FAULT 9:** Valf devresi hatası.
- **FAULT 13:** Uzaktan sıfırlama limit aşımı (saatte 5'ten fazla uzaktan sıfırlama yapılmış).
- **FAULT 21:** Analog/Dijital Dönüşüm (ADC) hatası.
- **FAULT 25:** CRC kod hatası.

5-4 Engelleme Durum Kodları:

- **FAULT 34:** Şebeke gerilimi düşük (157V'un altında). Sorun giderildikten sonra (190-250V aralığına gelince) hata 10 saniye içinde çözülür.

Bu hata kodlarının anlaşılması ve uygun çözümler uygulanması, cihazın güvenli ve verimli çalışmasını sağlamak için kritik öneme sahiptir.

5-5 HABERLEŞME HATASI



Communication error! Please contact the supplier! Bu hata microcom veri yolu bağlantı hatasıdır. Bu hata makine üzerinde ki iki kontrol kartının birbirleri ile haberleşememesi durumunda gerçekleşir. Makine çalışmaya devam edecektir. Fakat normal çalışma hattı üzerinde bir arıza çıkarsa bu ekran üzerinden görülemez, resetlenemez, silinemez. Flash Kodları ile Hata Gösterimi hata teşhisi yapılabilir. **Flash Kodlarıyla Hata Gösterimi** aşağıda tarif edilmiştir.

5-6 Flash Kodlarıyla Hata Gösterimi

Yerleşik LED, hata durumlarını göstermek için özel bir flash kodu sırasını kullanır. Başlatma veya çalışma sırasında LED kapalı (OFF) durumdadır. Hata oluştuğunda LED, hata numarasını göstermek için belirli bir desenle yanıp söner. Bu led makinenin arka kısmında manuel resetleme düğmesi ile birlikte pilot kart üzerindedir. Resetlemeler bu düğme üzerinden yapılır.

5-7 Flash Kodu Sırası ve Süreleri:

- Uzun Işık (Pulse): 0.6 saniye
- Kısa Işık (Pulse): 0.2 saniye
- Işıklar Arasındaki Ara: 0.2 saniye (LED SÖNÜK)

5-8 Flash Kodları ve Anlamları:

1- Kilitlenme (Lockout) Hataları:

Hata Kodu	Flash Deseni	Açıklama
#01	● —	Birkaç denemeden sonra alev algılanmadı.
#02	— ●	Yanlış alev algılandı.
#03	● — ●	Yüksek sıcaklık limiti hatası.
#04	● — —	Hava Basınç Sensörü (APS) hatası.
#05	● — — ●	Fan Tacho Sinyal hatası.
#08	— ● ● —	Alev devresi hatası.
#09	● — ● —	Valf sürücü devresi hatası.
#13	— ● — ●	Uzaktan sıfırlama kilidi (geçici).
#21	— — — ● ● ●	ADC (Analog-Dijital Çevirici) hatası.
#25	— — ● ● ● ●	CRC (Doğrulama Kodu) hatası.

2- Engelleme (Blocking) Hataları:

Hata Kodu	Flash Deseni	Açıklama
#34	● — —	Düşük şebeke voltajı.

5-9 Ateşleme Sırası

Geçerli bir ısı talebi olduğunda, ateşleme sırası başlatılır.

- Başarısız ateşleme durumunda: Kontrol cihazı yeniden deneme girişiminde bulunur.
- Kilitlenme durumunda: Sorun çözülene kadar kontrol cihazı durur ve yeniden başlatma yapılması gerekir.

Hata durumlarında, flash kodu hatayı teşhis etmek için hızlı bir yol sağlar.

6- GEÇMİŞ BİLGİLERİ (History Information)

Kontrol kartı, bazı hata kodlarını ve ek geçmiş bilgilerini kalıcı bellekte kaydedebilir. Bu, hata teşhis ve bakım süreçlerinde yararlı olur.

6-1 Kayıt Altına Alınan Bilgiler:

1. Hata Kodları:

- Son 8 hatanın kodları bir tampon bellekte saklanır.
- Her hata kodu, zaman bilgisiyle (toplam çalışma saatleriyle ilişkilendirilmiş) kaydedilir.

2. Brülör Anahtarlama Sayısı:

- Başarıyla tamamlanan (alev algılanan) brülör işlemleri sayısı.

3. Kilitlenme Sayısı:

- Toplam sistem kilitlenme olaylarının sayısı.

4. Brülör Çalışma Saatleri:

- Brülörün açık olduğu toplam saat sayısı.

5. Güç Beslemesi Çalışma Saatleri:

- Güç kaynağına bağlı toplam saat sayısı.
-

6-2 Bilgilere Erişim:

- Geçmiş bilgiler, MicroCom iletişim protokolü kullanılarak harici bir iletişim arayüzü üzerinden erişilebilir.
- Bu protokol, geçmiş kayıtlarının okunmasına olanak tanır ve bakım teknisyenlerine hata teşhisinde yardımcı olur.

7- ELEKTRİK BAĞLANTISI VE ÖZELLİKLERİ

7-1 Yüksek Voltaj Bağlantıları (High Voltage Connections)

Bağlantı Adı	Pin	Bağlantı Türü	Açıklama
Yüksek Voltaj (230 VAC)	X1 1	Molex Minifit	Isıtma Talebi
(230 VAC)	X1 2	Molex Minifit	Alarm çıkışı – Faz
(230 VAC)	X1 3	Molex Minifit	FAN çıkışı – Faz
(230 VAC)	X1 4	Molex Minifit	BurnOn çıkışı – Faz
(230 VAC)	X1 5	Molex Minifit	Ana Güç Hattı – Faz
	X1 6	Molex Minifit	Kullanılmıyor
(230 VAC)	X1 7	Molex Minifit	Alarm çıkışı – Nötr
(230 VAC)	X1 8	Molex Minifit	FAN çıkışı – Nötr
(230 VAC)	X1 9	Molex Minifit	BurnOn çıkışı – Nötr
(230 VAC)	X1 10	Molex Minifit	Ana Güç Hattı – Nötr
Ateşleme Bağlantısı (Spark Ignition)	TR1	2.8x0.5mm faston	Yüksek voltaj Transformator çıkışı

7-2 İletişim Bağlantısı (Communication Connector)

Bağlantı Adı	Pin	Bağlantı Türü	Açıklama
MicroCom Bağlantısı (X2)	X2 1	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – 24V
(X2)	X2 2	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – Rx
(X2)	X2 3	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – 6V
(X2)	X2 4	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – Toprak
(X2)	X2 5	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – Tx
(X2)	X2 6	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – Giriş

7-3 Düşük Voltaj Bağlantıları (Low Voltage Connections)

Bağlantı Adı	Pin	Bağlantı Türü	Açıklama
Düşük Voltaj Bağlantısı (X3)	X3 1	Molex Microfit	FAN'dan Tacho giriş sinyali
(X3)	X3 2	Molex Microfit	Dış Reset anahtarı girişi
(X3)	X3 3	Molex Microfit	Yüksek Limit anahtarı girişi – HL
(X3)	X3 4	Molex Microfit	Hava Basıncı Anahtarı girişi – APS
(X3)	X3 5	Molex Microfit	PWM çıkış sinyali – FAN
(X3)	X3 6-7	Molex Microfit	Kullanılmıyor
(X3)	X3 8	Molex Microfit	Kontrol Girişi (0-10V)

(X3)	X3 9	Molex Microfit	Besleme (24V)
(X3)	X3 10	Molex Microfit	Yüksek Limit anahtarı – besleme (24V)
(X3)	X3 11	Molex Microfit	Besleme (6V)
(X3)	X3 12	Molex Microfit	GND – Hava Basıncı Anahtarı
(X3)	X3 13	Molex Microfit	GND – FAN
(X3)	X3 14	Molex Microfit	GND – Dış Reset anahtarı
(X3)	X3 15	Molex Microfit	GND
(X3)	X3 16	Molex Microfit	GND – Kontrol Girişi

7-4 Spesifikasyonlar (Specification)

Nominal Veri	Değer
Besleme Voltajı	230 VAC +10%, -15%, 47-65 Hz
Güç Tüketimi	4VA
Nem	%90 RH max, 40°C (yoğuşmasız)
Çevre Sıcaklığı	-20°C – +60°C
Bit hızı	2400 / 19200 Baud

7-5 Elektriksel Değerler (Electrical Rating)

Değer	Açıklama
Sigortalama	Dış sigorta 6A
FAN Çıkışı	230 VAC, 0,8 A max, $\cos \phi = 0,6$
Alarm Çıkışı	230 VAC, 0,8 A max, $\cos \phi = 0,6$
Gaz Vanası Çıkışı	230 Vrac, 50 mA
Kontrol Girişi	0-10 VDC voltaj girişi
Yüksek Limit Anahtarı Girişi	24 VDC (22 k Ω)
İletişim Girişi	Mantık "0" 0,8 VDC, mantık "1" 2 – 24 VDC (10 k Ω)
İletişim Çıkışı	Açık kolektör 24 VDC ve 10 mA max

7-6 Ateşleme Değerleri (Ignition)

Değer	Açıklama
Ateşleme Voltajı	20 kV
Ateşleme Frekansı	22 Hz
Ateşleme Darbe Enerjisi	15 μ As

7-7 Zamanlamalar (Timings)

Değer	Açıklama
Ön Süpürme (Pre Purge)	8 sn
Ateşleme Öncesi Zamanı	3 sn
Güvenlik Zamanı	5 sn
Ateşleme Denemesi Sayısı	3
Alev Arızası Tepki Süresi	1 sn
Stabilizasyon Zamanı	0 sn
Son Süpürme Zamanı (Post Purge)	15 sn

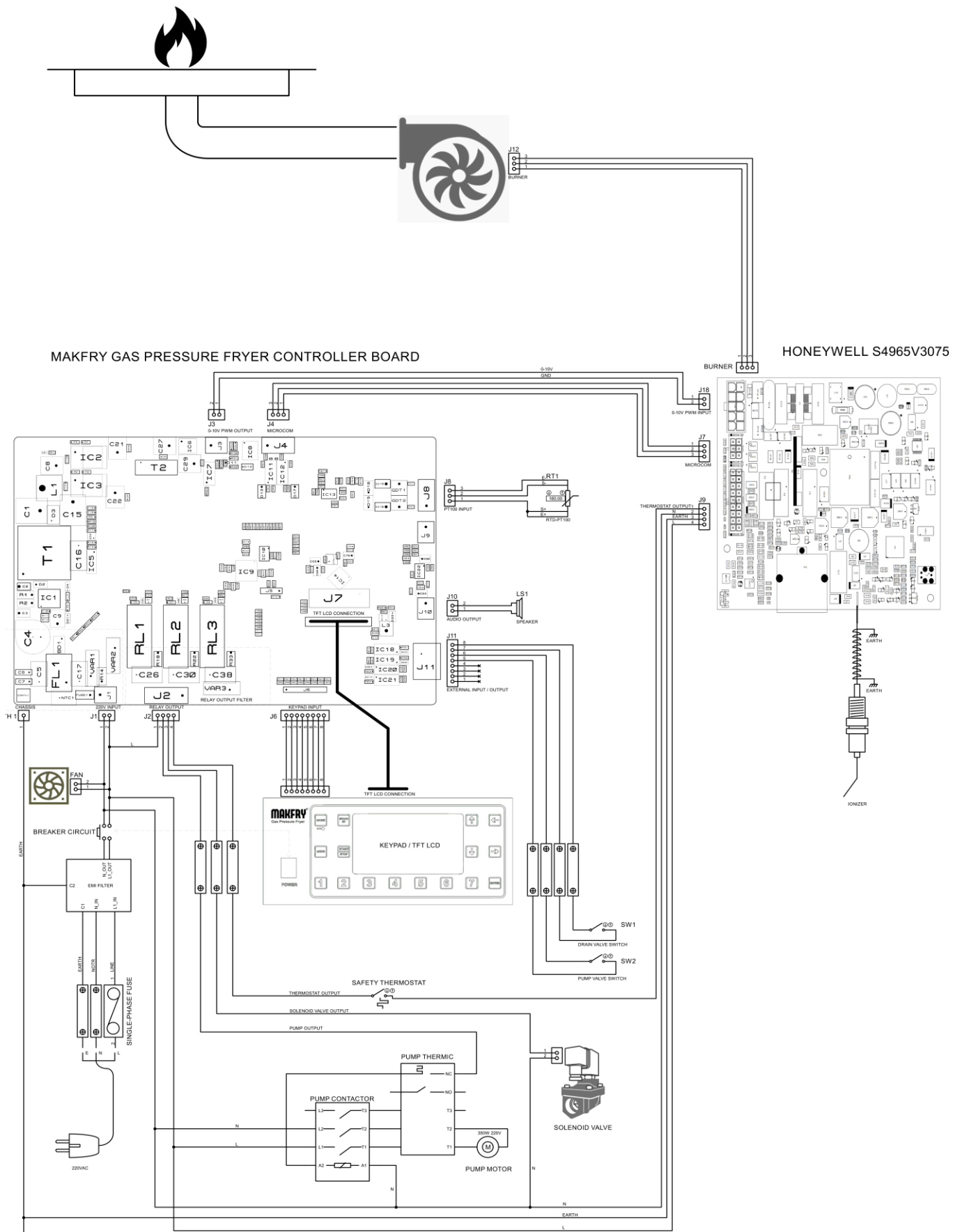
7-8 Alev Algılama Değerleri (Flame Sensing)

Değer	Açıklama
Alev ve Ateşleme Çubuğu Kombinasyonu	-
Alev Akımı (fabrika parametre ayarı)	Minimum 0,8 µA
Alev Algılama / Ateşleme Kablosu Uzunluğu	0,5 m

7-9 Ürün Ömrü (Product Life)

Değer	Açıklama
Gaz Vanası için	500.000 döngü (güvenlik ve ana operatör)
Anma yükü	250.000 döngü
Anma yükü kilit	6.000 kilitlenme (lock-out)

8- Elektrik Diagram



9- TEMİZLİK VE BAKIM

9-1 BASINÇ DENGELİYİCİ TEMİZLİĞİ

Basınç dengeleyici grubu, uzun süre bakım gerektirmeden çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Ancak güvenli kullanım için bazı parçaların düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir. Temizliği günlük olarak yapmanız tavsiye edilir.

UYARI: Kostik içeren temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız. Temizliğe başlamadan önce cihazınızı kapattığınızdan ve ilgili parçaların sıcak olmadığından emin olunuz.

1. Basınç dengeleyici üzerindeki silindirik parçayı, saat yönünün tersine çevirerek açın ve çıkarın.
2. Alttan çıkan ağırlığı aldıktan sonra iç kısmı sıcak su ile temizleyin.
3. Göbek bölümündeki delikleri, uygun bir malzeme (örneğin kürdan, ataç vb.) ile temizleyin.
4. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra parçaları ters sırayla montajlayın.



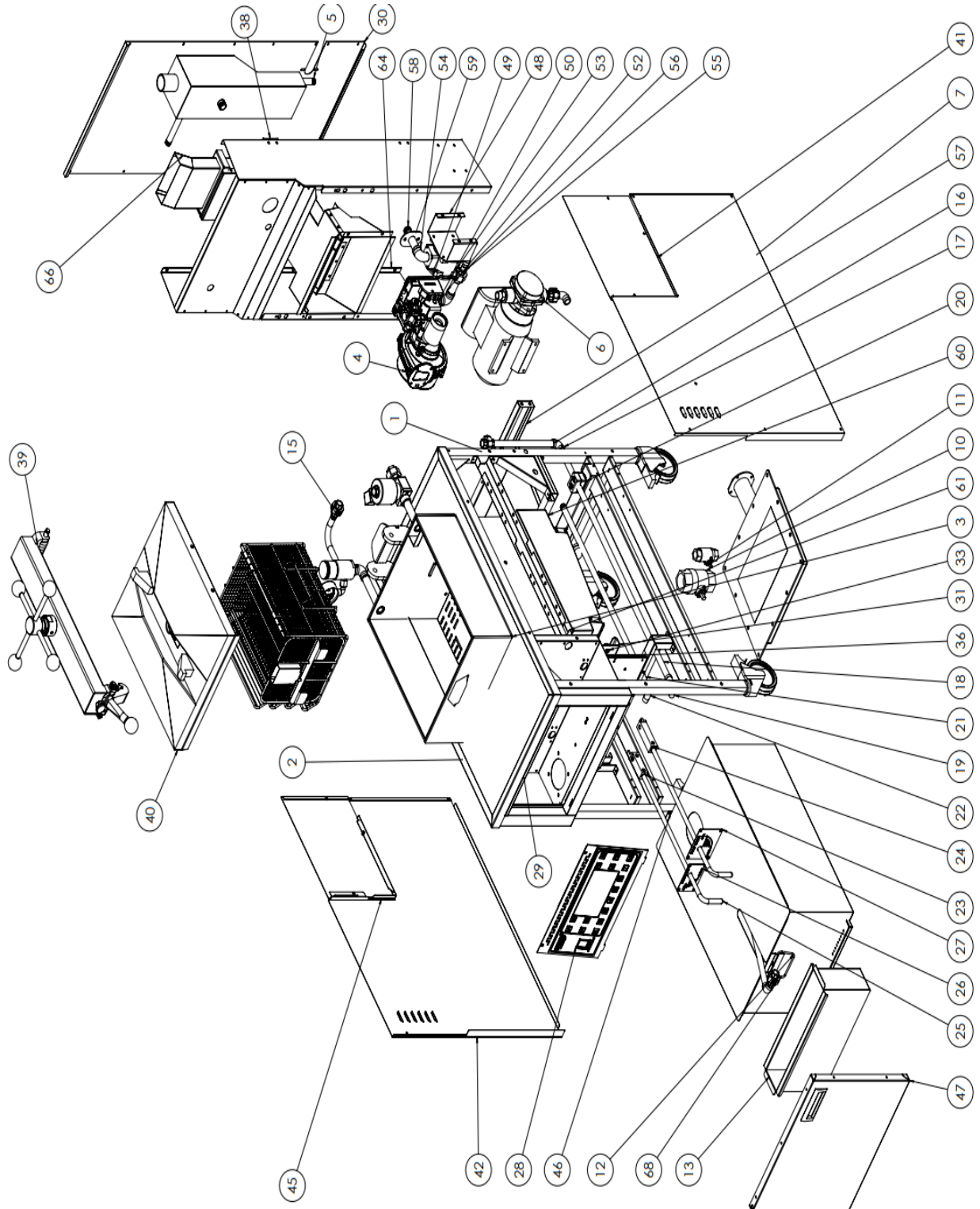
9-2 SELENOID VALF TEMİZLİĞİ

Selenoid valf, kazan içindeki basıncı tutan önemli bileşenlerden biridir. Temizlik işlemini uygulamak için aşağıdaki adımları sırasıyla izleyin. Bu işlemi gerçekleştirmeden önce cihazınızın elektriğini kapatmayı unutmayın.

1. Üst kısımda bulunan somunu, makinanızla birlikte verilen bakım anahtarı veya 24" anahtarla saat yönünün tersine çevirerek açın.
2. Bobini yukarıya doğru çekerek çıkarın.
3. Silindirik parçayı, makinanızla birlikte verilen bakım anahtarı veya 36mm İngiliz anahtarı ile saat yönünün tersine çevirerek sökün. Silindirin içinden iki parça çıkacaktır. Montaj sırasında bu parçaların sırasına dikkat edin.
4. Bu iki parçayı, silindirin içini ve oturduğu yeri sıcak su ve deterjan ile temizleyip durulayın.
5. Sökmüş olduğunuz parçaları, sökme sırasına göre doğru şekilde monte edin.



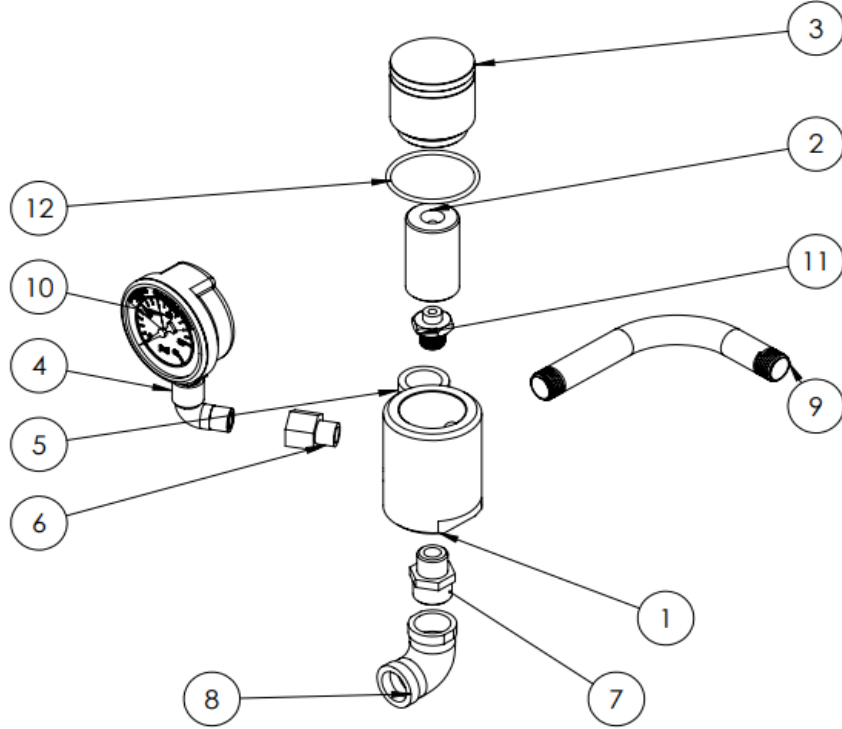
10-YEDEK PARÇA LİSTESİ (GENEL)



Öge No.	Parça Numarası	Tanım	Miktar
1	Montaj Şase PD1030G		1
2	Bango Saçı-(G)		1
3	Montaj Kazan (G)		1
4	Montaj Valf Grubu		1
5	Montaj Susturucu(G)		1
6	Montaj Pompa(G)		1
7	Sağ Yan (G)		1
8	Kelepçe		1
9	Motor Bağlantı Sacı-(G)		1
10	1-1-4 İki Parçalı Küresel Vana(G)	1-4 İKİ PARÇALI KÜRESEL VANA AISI 304	1
11	1,2"İki Parçalı Küresel Vana(G)		1
12	Montaj Yağ Boşaltma Kazanı		1
13	Montaj Su Tahliye Kabı(G)		1
14	1.1¼ Yağ Tahliye borusu-02(G)	VANA ALTI BOŞALTMA BORUSU	1
15	3,8" Dişli Konik Rekor(G)	AISI 304 3/8" DİŞLİ KONİK REKOR ISO 4144	2
16	3-8 Egzos Borusu-01(G)		1
17	3-8 dirsek(G)		2
18	3-8 Egzos Borusu-02(G)		1
19	703-010-011	SUSTURUCU DRENAJ BAĞLANTI BORUSU	1
20	Montaj Hidrolik Kelepçe		1
21	703-010-011	SUSTURUCU DRENAJ BAĞLANTI BORUSU	1
22	3-8-Kuyruklu Dirsek(G)		1
23	Vana Kolu Adaptörü(G)		1
24	Vana Kolu Adaptörü-01(G)		1
25	Vana kolu(G)		2
26	Drain..(G)-01		1
27	Pump..(G)-01		1
28	Montaj Panel		1

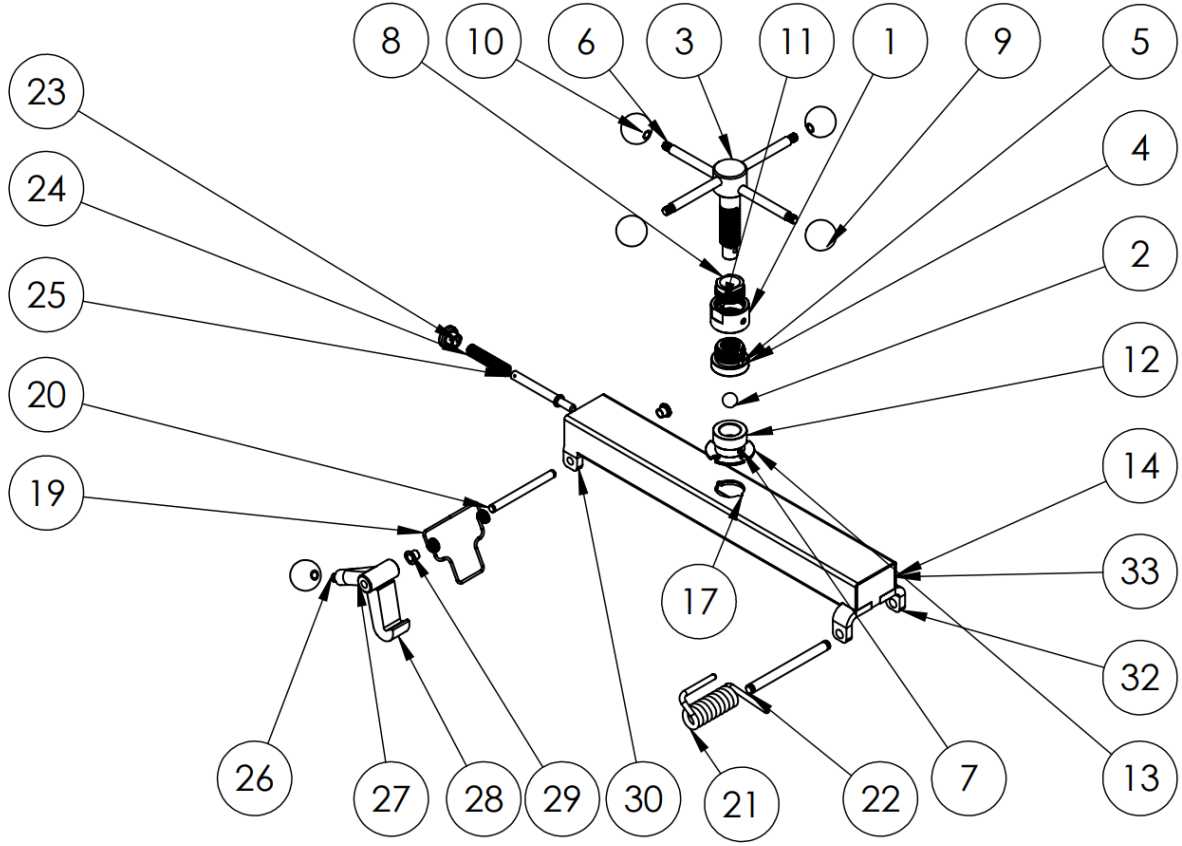
29	Yağ Sacı(G)		1
30	Arka Kapak (G)		1
31	Boru Destek Sacı		1
32	Siviç Sacı (G)		1
33	Vana Kolu Burçu(25x13x14)(G)		4
34	Vana kolu kam(G)		2
35	Yaprak switch(G)	HIGLY YAPRAK SWITCH	2
36	Switch arka kapağı(G)		1
37	Kapak Sacı(G)		1
38	Omega Arka		1
39	123-400	KOL SIKMA SİSTEMİ	1
40	123-301	KAPAK SİSTEMİ	1
41	Kapak sağ üst(G)		1
42	Sol Yan (G)		1
43	Rakor Sacı		1
44	PSK 2-2		4
45	Kapak sol üst(G)		1
46	Kapak Menteşe Saçı(G)		1
47	Montaj Ön Kapak(G)		1
48	Filtre Saçı(G)		1
49	Gaz Filtresi1-2(GF 1003)		1
50	3,4-1,2 Rediksiyon(G)		1
51	Kaucuk Conta (24-16-2,5)		1
52	1-2-Dirsek(G)		1
53	1,2"Dışli Konik Rekor(G)		1
54	1-2-Kuyruklu Dirsek(G)		4
55	1,2" HEX NİPEL (G)		1
56	1-2 BORU TİP ÇİFT NİPEL		1
57	Omega Arka-01		1
58	1-2 Boru tip çift nipel(G)-01		1

59	Boru Bağlantı (G)	1
60	Kart Koruyucu Sacı	1
61	Kablo Kanalı(G)-01	2
62	Soket tutucu	1
63	Soket tutucu-01	1
64	Montaj Egzos Sacı	1
65	Baca Tutucu Sacı	1
66	Montaj Baca -01	1
67	Kablo Contası 28x23x13	1
68	Montaj Filtre Sacları(G)	1

10-1 PARÇA LİSTESİ PD1030G- (BASINÇ DENGELİYESİ)


Öge No.	Parça Numarası	Tanım	Miktar
1	Basınç Den. alt kovanı(G)	BASINÇ DENGİ ALT KOVANI	1
2	Basınç Denge iç arlığı(G)	392 GR AĞIRLIK	1
3	Basınç Denge üst kovanı(G)		1
4	1-4" Kuyruklu Dirsek(G)		1
5	1-2-Kuyruklu Dirsek(G)		1
6	1.4 -1,4 Reduksiyon(G)	1/2 -3/8 AISI 304 DİŞLİ REDÜKSİYON	1
7	1,2-3,8 Reduksiyon(G)	1/2 -3/8 AISI 304 DİŞLİ REDÜKSİYON	1
8	1-2-Dirsek(G)		1
9	PD1030G 3-8 Dengeleyici Çıkış Borusu(G)		1
10	Manometre	36 psi	1
11	Basınç denge sibop(PD1030G)(G)	SİBOB	1
12	O-ring	32x2,5mm	1

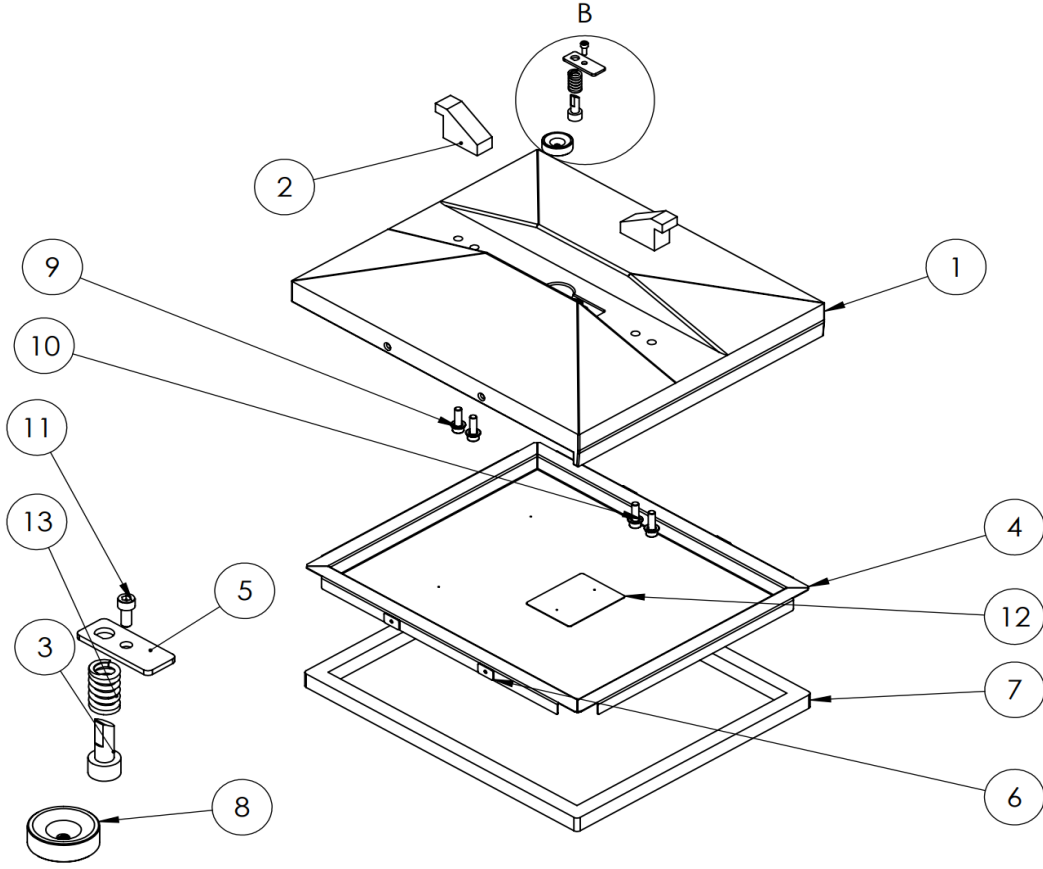
10-2 PARÇA LİSTESİ PD1030G- (BASKI KOLU)



Öge No.	Parça Numarası	Tanım	Miktar
1	PD1030G KAPAK SOMUN M38x1.5	SOMUN M38X1,5	1
2	123-401-010	19 LUK BİLYA	1
3	PD1030G KAPAK BASKI VİDASI	BASKI VİDASI	1
4	PD1030G KAPAK 12 KALAYLI BAKIR SOMUN	22 KALAYLI BAKIR SOMUN	1
5	123-401-007	SABİTLEME PİMİ	2
6	PD1030G KAPAK SIKMA KOLU	SIKMA KOLU	2
7	123-401-009	6x38 AISI 304 PİM	1
8	PD1030G KAPAK BOĞAZ M38x1.5	M38X1,5	1
9	123-401-012	SİYAH TUTAMAK	3
10	123-401-011	KIRMIZI TUTAMAK	2
11	M8X10 SESKUR KOD 00245	M8X10 SESKUR	2

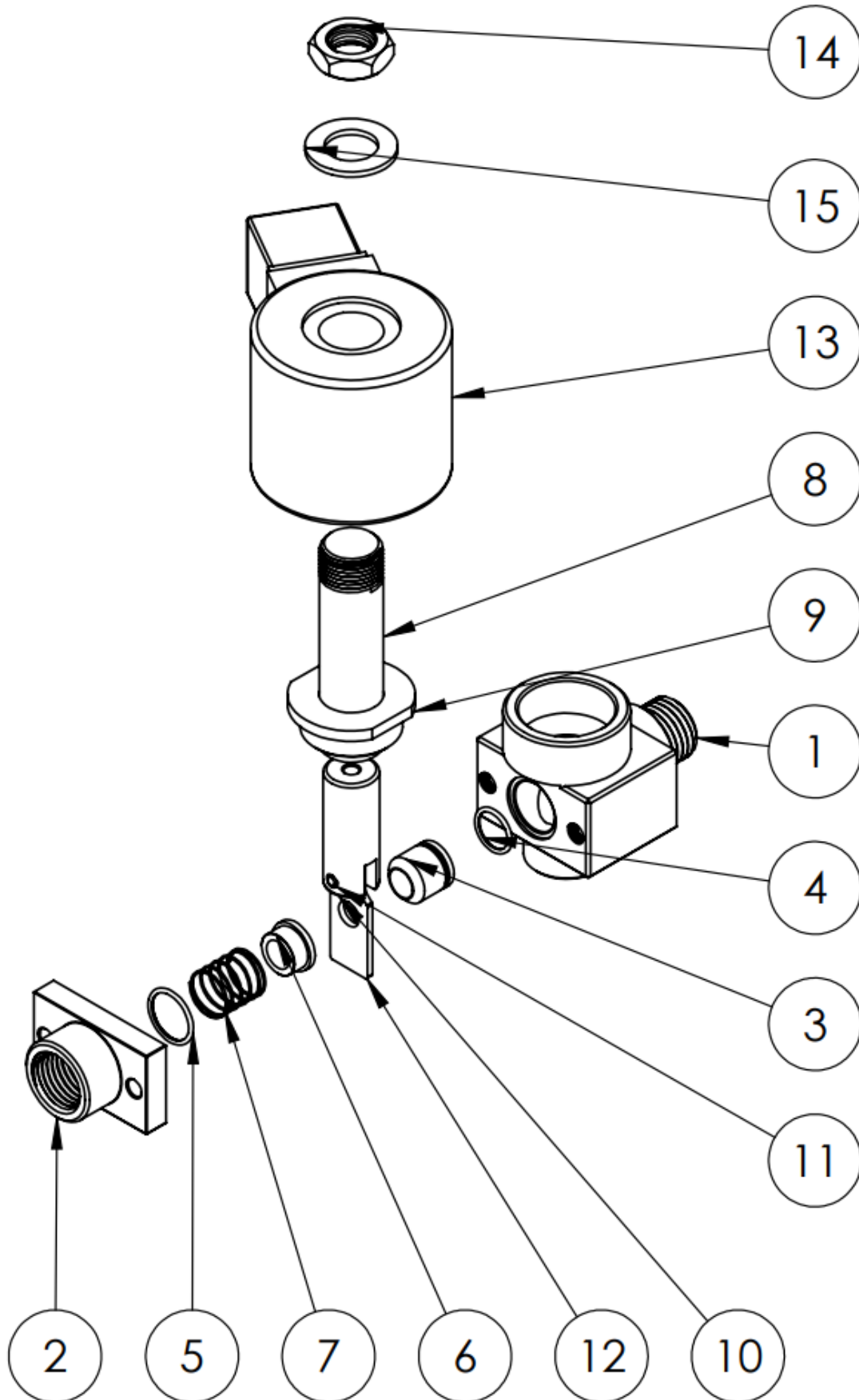
12	PD1030G KAPAK MAFSAL BİLYE YATAĞI	BİLYA YATAĞI	1
13	123-401-008	B1 BİLYA YATAĞI	1
14	Omega -Dış (baskı kolu)		1
15	Omega -yay sacı (baskı kolu)		1
16	123-402-004	KAPAK ASSKI PİMİ	1
17	Omega -iç (baskı kolu)		1
18	123-402-005	SIKMA KOLU AĞIZ DESTEK SACI	1
19	PD1030G KAPAK KANCA BASKI YAYI	TIRNAK BASKI YAYI	1
20	KAPAK KANCA PİMİ	KAPAK KANCA PİMİ	1
21	PD1030G Kapak Kurma Yayı	KAPAK KURMA YAYI	1
22	KAPAK MENTEŞE PİMİ	KAPAK MENTEŞE PİMİ	1
23	KAPAK MONTAJ PİM TUTAMAĞI	KAPAK MONTAJ PİM TUTAMAĞI	1
24	PD1030G Kapak Takma Yayı	KAPAK TAKMA YAYI	1
25	PD1030G YENİ KAPAK TAKMA PİMİ	KAPAK TAKMA PİMİ	1
26	KAPAK KANCA BURÇ-ÖZEL SARI DÖKÜM	KAPAK KANCASI	1
27	KAPAK KANCA BURÇ		1
28	KAPAK KANCA SARI DÖKÜM	KAPAK KANCASI	1
29	PD1030G KAPAK MANDAL YAY BURCU		2
30	U Parça -Ön		1
31	Takoz Parça -Ön-5	KAPAK SIKMA KOLU KANCA TAKOZU AISI 304	2
32	U Parça -Arka		1
33	Takoz Parça -Arka-5	KAPAK SIKMA KOLU KANCA TAKOZU AISI 304	2

10-3 PARÇA LİSTESİ PD1030G- (KAPAK)



Öge No.	Parça Numarası	Tanım	Miktar
1	PD1030G KAPAK ALÜ. GÖVDE	Alüminyum KAPAK	1
2	Kapak Z Takoz	KAPAK TUTUCU TIRNAK	2
3	123-301-005	EMLİYET KİLİT PİMİ	1
4	Conta Sacı	CONTA SACI	1
5	123-301-004	EMNİYET KİLİT PİM TUTUCU PLAKASI	1
6	123-301-006	CONTA SACI SABİTLEME SOMUNU	4
7	123-301-008	SİLİKON CONTA	1
8	PD1030G KAPAK BİLYE YATAĞI	SERT BİLYA MAFSAL YATAĞI	1
9	M8X25 İMBUS VİDA KOD 00418	M8X25 İMBUS AISI 304 VİDA	4
10	M8 YAYLI RONDELA KOD 00158	M8 YAYLI RONDELA	4
11	M6x12 İMBUS VİDA KOD 00417	M6x12 İMBUS AISI 304	1
12	Destek Saçı	KİLİT	1
13	PD1030G KAPAK KİLİT PİM YAYI		1

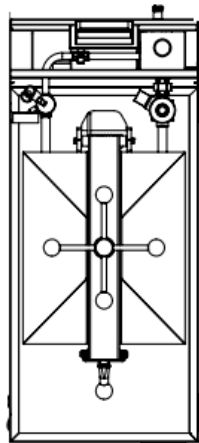
10-4 PARÇA LİSTESİ PD1030G- (SELENOID VALF)



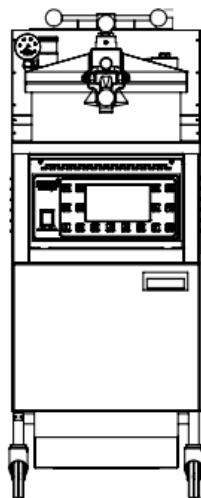
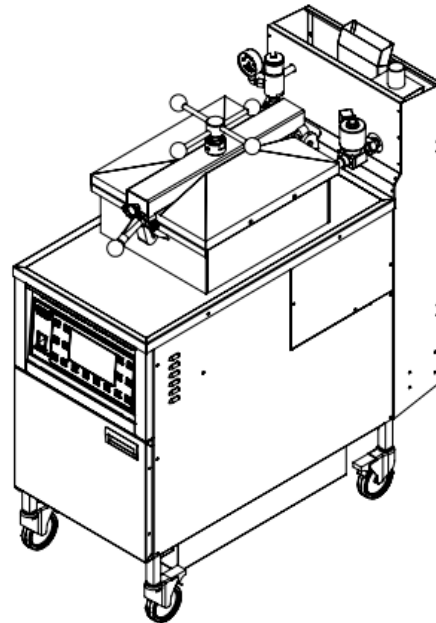
Öge No.	Parça Numarası	Tanım	Miktar
1	Ana Gövde S.VALF(G)		1
2	S.Valf Gövde B. Parçası(G)		1
3	S.Valf Sabit Teflon(G)		1
4	S.Valf Sabit Teflon Oringi(G)		1
5	Silikon Oringi(G)		1
6	S.Valf Hareketli Teflon(G)		1
7	S.Valf Hareketli Teflon Yayı(G)		1
8	S.Valf Kovan Mili(G)		1
9	S.Valf Kovan Dişlisi(G)		1
10	S.Valf Çekirdek(G)		1
11	S.Valf Dil Pimi(G)		1
12	S. Valf Dili(G)		1
13	Bobin(G)		1
14	Somun (G)		1
15	PUL(G)		1

ENGLISH

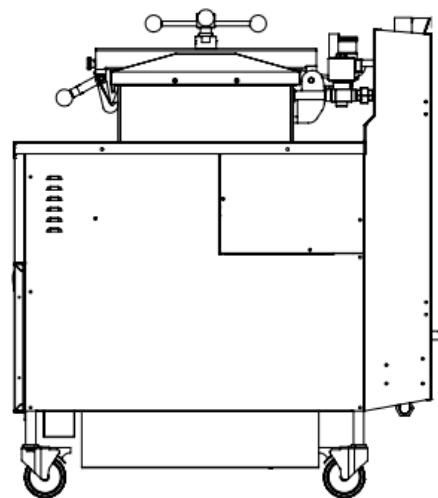
GAS PRESSURE FRYER - PD 1030G



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW

WARRANTY

Under the following conditions, MAKFRY provides the following limited warranties for MAKFRY devices and spare parts exclusively to the original purchaser:

NEW EQUIPMENT:

Any part of a device (excluding bulbs and fuses) found to have a defect in material or workmanship within two (2) years from the original installation date will be repaired or replaced free of charge by the factory in Izmir, Turkey, or an authorized distributor. To validate this warranty, the device's registration card must be sent to MAKFRY within ten (10) days of installation.

SPARE PARTS:

Any spare part of a device (excluding bulbs and fuses) found to have a defect in material or workmanship within fifteen (15) days from the original installation date will be delivered or repaired/replaced free of charge by the factory in Izmir, Turkey, or an authorized distributor.

The warranty for new equipment and spare parts covers only the repair or replacement of the defective part and does not include labor charges for removal and reinstallation, travel expenses, or other costs related to the repair or replacement process.

EXTENDED PRESSURE FRYER WARRANTY:

MAKFRY will replace any part that fails due to manufacturing or workmanship issues for up to five (5) years from the production date. This warranty does not apply if the product fails due to misuse or abuse (e.g., heating without oil, water intrusion into electrical/electronic components).

YEARS 2–5: During this period, any fryer that fails due to manufacturing or workmanship issues will be replaced free of charge. However, labor costs for the installation of the new frying tank, shipping expenses, and the costs of other replaced parts such as insulation, thermal sensors, high limits, connections, and hardware are the responsibility of the owner.

All claims must be submitted to the MAKFRY or distributor from which the device was purchased. No payment will be made for repairs performed by anyone or any service without written permission from MAKFRY. If damage occurs during shipping, it must be reported to the shipper immediately, and a claim must be filed.

THE ABOVE LIMITED WARRANTY PROVIDES THE SOLE REMEDY FOR ANY BREACH OF WARRANTY OR OTHER CONDITIONS AGAINST MAKFRY. THE PURCHASER AGREES THAT NO OTHER REMEDY (INCLUDING ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES) WILL BE PROVIDED.

The warranty terms above do not apply to:

- (a)** Damage resulting from modifications to the machine, misuse, or electrical area liquid contact and abuse;
- (b)** Removal or tampering with the equipment's serial number;
- (c)** Additionally, bulbs and fuses are excluded.

THE ABOVE LIMITED WARRANTY REPLACES ALL OTHER WARRANTIES (EXPRESS OR IMPLIED); INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ALL OTHER WARRANTIES ARE EXCLUDED. MAKFRY DOES NOT AUTHORIZE ANY OTHER PERSON TO ASSUME ANY OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES.

THIS MANUAL SHOULD BE KEPT IN A SUITABLE LOCATION FOR FUTURE REFERENCE.

The wiring diagram for this device is located on the inside of the bottom cover.

If the user smells gas, post the instructions to be followed in a prominent place. This information should be obtained by consulting the local gas supplier.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Leave sufficient space around the unit to ensure adequate air supply to the combustion chamber.

Model PD-1030G is equipped with a continuous pilot ignition system. However, the fryer cannot operate without electricity. When electricity is restored, the fryer will automatically return to normal operation.

Keep the area around the unit clean and free of combustible materials.

Improper installation, adjustment, alteration, servicing, or maintenance may result in property damage, injury, or death. Before installing or servicing this equipment, carefully read the installation, operation, and maintenance instructions.

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE. FIRE OR EXPLOSION MAY OCCUR.

1- CONTENTS

2- PRESSURE FRYER	64
3-SAFETY AND INSTALLATION	65
3-1- SAFETY WARNINGS	65
3-2 Installation.....	66
3-3 Fire Prevention and Safety Measures	67
3-4 Protection from Hot Oil Splashes	68
3-5 Proper Leveling for Optimal Operation.....	68
3-6 DIMENSIONS	69
3-7 Ventilation Requirements	70
3-8 Important Notes for Installing Gas Fryers	71
3-9 Important Warnings	71
3-10 Gas Connection Installation Instructions	72
3-11 Important Safety Notes for Gas Connections	72
3-12 Mobility for Fryer Cleaning and Service	72
4- DEVICE USAGE	74
4-1 DEVICE OVERVIEW	74
4-2 COOK Screen	75
4-3 COOK MODE.....	75
4-4 MENU	81
4-5 STANDARD TEMPERATURE AND TIME SETTINGS	82
4-6 STEP COOKING TEMPERATURE AND TIME SETTINGS	84
4-7 FILTERING / PUMP.....	88
4-8 CHANGING/REPLACING THE FILTER PAPER.....	88
4-9 DRaining the Dirty Oil into the Filter Tank	89
4-10 OIL FILTERING AND TRANSFERRING TO THE FRYING TANK	90
5- EVENTS AND FULL ERROR CODES LIST	91
5-1 EVENTS	91
5-2 ERROR CODES LIST	91
5-3 Lockout Status Codes	91
5-4 Blockage Status Codes:	92
5-5 COMMUNICATION ERROR	93
5-6 Flash Code Sequence and Durations:.....	93
5-7 Flash Kodu Sırası ve Süreleri:.....	93

5-8 Flash Codes and Meanings:	94
5-9 Ignition Sequence	94
6- Past Information (History Information).....	95
6-1 Recorded Information:	95
6-2 Accessing Information:.....	95
7- Electrical Connections and Specifications.....	96
7-1 High Voltage Connections	96
7-2 Communication Connector	97
7-3 Low Voltage Connections.....	97
7-4 Specification	98
7-5 Electrical Rating.....	98
7-6 Ignition	98
7-7 Timings	99
7-8 Flame Sensing.....	99
7-9 Product Life	99
8- Electrical Diagram.....	100
9- CLEANING AND MAINTENANCE	101
9-1 PRESSURE REGULATOR CLEANING	101
9-2 SOLENOID VALVE CLEANING	102
10-SPARE PARTS LIST (GENERAL)	103
10-1 Spare Parts List for PD1030G (Pressure Regulator)	107
10-2 PARTS LIST PD1030G- (PRESSURE ARM)	108
10-3 PARTS LIST PD1030G- (LID)	110
10-4 PARTS LIST PD1030G- (SOLENOID VALVE)	111

2- PRESSURE FRYER

The MAKFRY Pressure Fryer is a fundamental food processing device. It has found extensive applications in institutional and commercial food services.

P-I-T

A combination of **Pressure**, **Heat**, and **Time** is automatically controlled to produce a flavorful and appealing product.

1- Pressure:

This is the cornerstone of this food preparation method. Pressure is generated from the food's natural moisture. The lid traps this moisture and utilizes it as steam. As steam is rapidly created, much of the food's natural juices are retained. A special weight mechanism releases excess steam, maintaining a constant nominal steam pressure.

2- Heat:

The heat produced in the pressure fryer is another key factor. The recommended frying range is approximately **155–165°C**. This not only saves energy but also extends the life of the oil. Energy efficiency is achieved through the fryer's short frying time, low temperature, and the heat retention capabilities of its stainless-steel frying tank.

3- Time:

Time plays a critical role, as shorter frying periods provide additional savings for the user. Foods are ready for serving in significantly less time than with traditional open-type fryers.

3-SAFETY AND INSTALLATION

3-1- SAFETY WARNINGS

The MAKFRY Pressure Fryer is equipped with various safety features. However, to ensure safe operation, proper installation, operation, and maintenance procedures must be fully understood. This manual is designed to help you learn the correct procedures.

When particularly important or safety-related information is provided, the following terms are used: **DANGER**, **WARNING**, **CAUTION**, and **NOTICE**. The usage of these terms is explained below:

- **DANGER:** Indicates an imminent hazardous situation that, if not avoided, will result in serious injury or death.
- **WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation that, if not avoided, could result in serious injury or death.
- **CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation that, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
- **NOTICE:** Indicates important information that relates to the operation or maintenance of the equipment but does not involve safety concerns.

	The Safety Alert Symbol is used alongside the terms DANGER , WARNING , or CAUTION to indicate hazards related to personal injury.
	NOTICE: Used to highlight particularly important information.
	CAUTION: When used without the safety alert symbol, it refers to a potentially hazardous situation that may result in property damage if not avoided.
	CAUTION: When used with the safety alert symbol, it indicates a potentially hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
	WARNING: Indicates a potentially hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.
	DANGER: Indicates an imminent hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury.

These instructions serve as a reminder to follow guidelines carefully to ensure the safe use of the device and to prevent potential risks.

3-2 Installation

The fryer is shipped bolted to a wooden base and covered with a nylon protective layer. Both gas and electric models are delivered fully assembled.



Do not drill holes into the fryer using objects like drills or screws, as this may cause electric shock or component damage.



After opening the wooden crate, cut the band on the top.

Any damage incurred during shipment should be noted in the presence of the delivery personnel and signed off before they leave.



Remove the nylon covering from the fryer.

Open the fryer's lid and remove the basket along with all accessories.

Remove the fryer's lower tank and take out all accessories inside it.

Exercise caution when handling the fryer to avoid injuries.

The fryer weighs approximately **300 lbs (136 kg)**.



Proper positioning of the fryer is crucial for operational efficiency and ease of use. Choose a location where food can be easily loaded and unloaded without disrupting the preparation of other meal orders. Many operators find it effective to complete the frying process, from raw product to finished stage, and keep the product in a warmer for quick and continuous service.



☐ Place unloading or landing tables on at least one side of the fryer.

☐ Maximum efficiency is achieved when operations follow a straight line: raw product enters from one side, and finished product exits from the other. Order delivery can be moved to another area with minimal efficiency loss.

Clearance and Accessibility

- Maintain a **60 cm clearance** around all sides of the fryer to ensure proper technical access. Service access can be gained by removing one of the side panels.
- For gas units, provide a minimum of **15 cm clearance** around the fryer base to ensure proper airflow to the combustion chamber.



3-3 Fire Prevention and Safety Measures

Install the gas fryer with at least **20 cm clearance** from both combustible and non-combustible materials on its sides and back.

To prevent fires or material damage, do not use the area underneath the fryer for material storage.

3-4 Protection from Hot Oil Splashes

To prevent serious burns from splashes of hot oil, the fryer must be positioned and installed securely to prevent tipping or movement.

Stabilizing brackets can be used to ensure stability.

3-5 Proper Leveling for Optimal Operation

The fryer must be leveled properly using a spirit level, ensuring even alignment from side to side and front to back, particularly around the frying vat's flat areas.

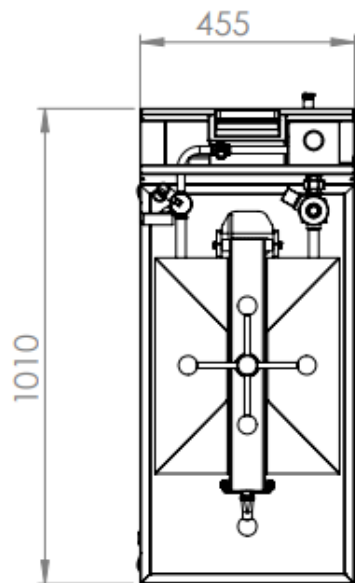
Failure to follow these leveling instructions can cause oil to spill from the frying vat, leading to serious burns, personal injuries, fire, or property damage.



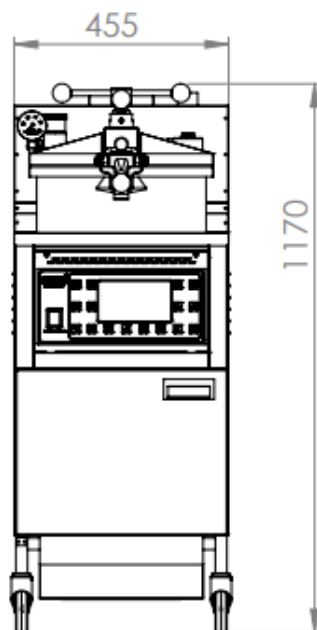
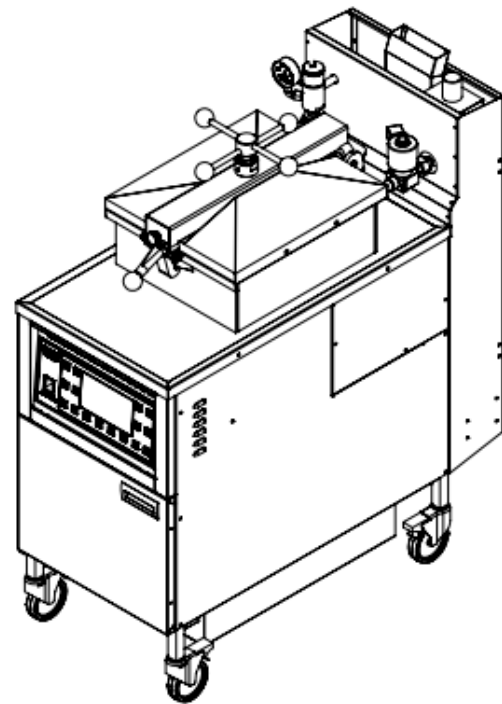
The fryer should be positioned to connect to an appropriate exhaust hood or ventilation system to ensure efficient removal of flue gases and frying odors.

When designing the exhaust hood, special precautions must be taken to prevent any elements that may obstruct the fryer's operation. Consulting a local ventilation or heating company is recommended to ensure proper system design.

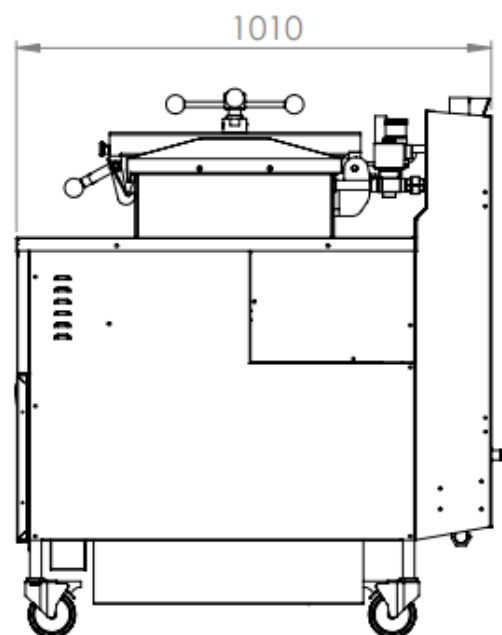
3-6 DIMENSIONS



TOP VIEW



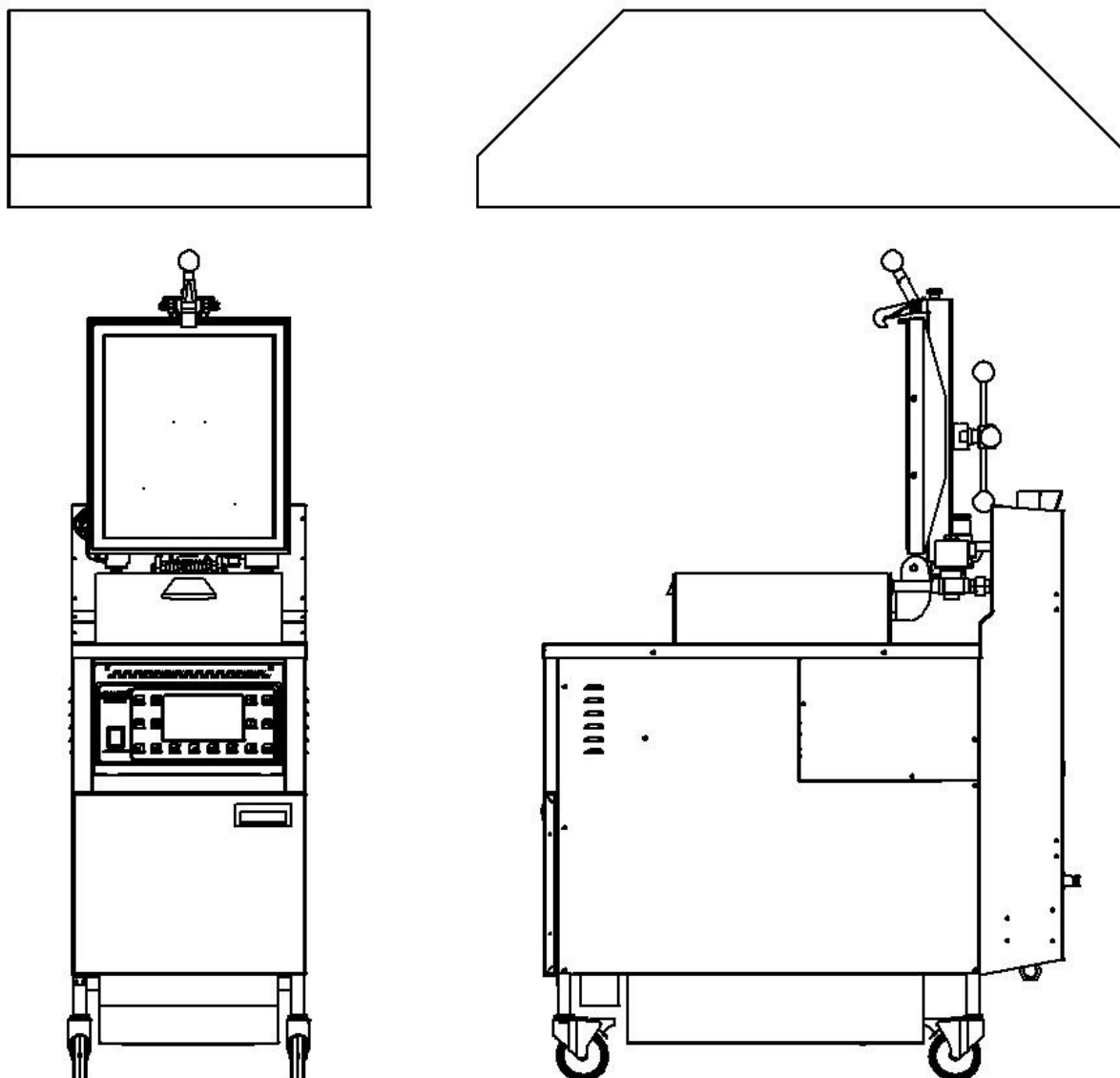
FRONT VIEW



SIDE VIEW

3-7 Ventilation Requirements

The ventilation system must comply with the regulations and national codes of the country in which the fryer is installed. Consult your local fire department or building authorities for guidance.



The fryer must be installed in a well-ventilated area and must be used with an exhaust hood installed above it.

The exhaust hood should be large enough to fully cover the fryer. Hood ductwork can be used without a fan for distances up to 3 meters. If the hood duct extends beyond 3 meters, a fan must be installed by qualified personnel to ensure proper functionality.

3-8 Important Notes for Installing Gas Fryers

When installing a gas fryer, do not extend the gas flue exhaust pipe. Extending the exhaust pipe may hinder the proper functioning of the burner, cause malfunctions, and lead to potential backflow.



Compliance with these instructions is critical to ensure the safe and efficient operation of the fryer.

The gas fryer is preset at the factory to be compatible with either natural gas or propane gas. Check the machine identification details on the right side panel of the fryer to confirm the proper gas supply requirements.

- **Minimum supply pressure for natural gas:** 1.7 kPa
- **Minimum supply pressure for propane gas:** 2.49 kPa

3-9 Important Warnings

Do not attempt to use a gas type different from the one specified on the machine identification card.



- If necessary, conversion kits can be installed by your distributor.
- Using the incorrect gas supply can result in explosions or fires, causing severe injuries and/or property damage.

Strict adherence to these instructions is mandatory to ensure a safe operating environment.

3-10 Gas Connection Installation Instructions

Below are the recommended connection instructions for connecting the fryer to the main gas supply line.

To Prevent Serious Personal Injuries:

3-11 Important Safety Notes for Gas Connections

The fryer and manual shut-off valve must be disconnected from the gas supply line during any pressure testing of the gas line system when the test pressure exceeds 1/2 psig (3.45 kPa) (34.47 mbar).

When the test pressure of the gas supply line system is 1/2 psig (3.45 kPa) (34.47 mbar) or lower, the fryer must be isolated from the gas supply line system by keeping the manual shut-off valve closed.

Standard 1/2-inch black steel pipe and formable fittings should be used for gas connections.

Cast iron fittings should not be used.

While 1/2-inch pipe size is recommended, the piping should be of adequate size and properly installed to ensure the gas supply meets the maximum measured demand. The pressure drop in the piping system should not exceed 0.3 inches of water column (0.747 mbar).

3-12 Mobility for Fryer Cleaning and Service

To ensure the fryer is movable for cleaning and servicing, one of the following options should be implemented:



Install a manual gas shut-off valve and a separation connection unit, or heavy-duty industrial-type connection components, along with quick disconnect fittings in compliance with the ANSI Z21.6 or CAN/CSA 6.16 standards for Movable Gas Appliances.

The cable securing system limits how far the fryer can be pulled from the wall. For cleaning, repair, and maintenance, the fryer must be unplugged and the flexible gas line connection disconnected.

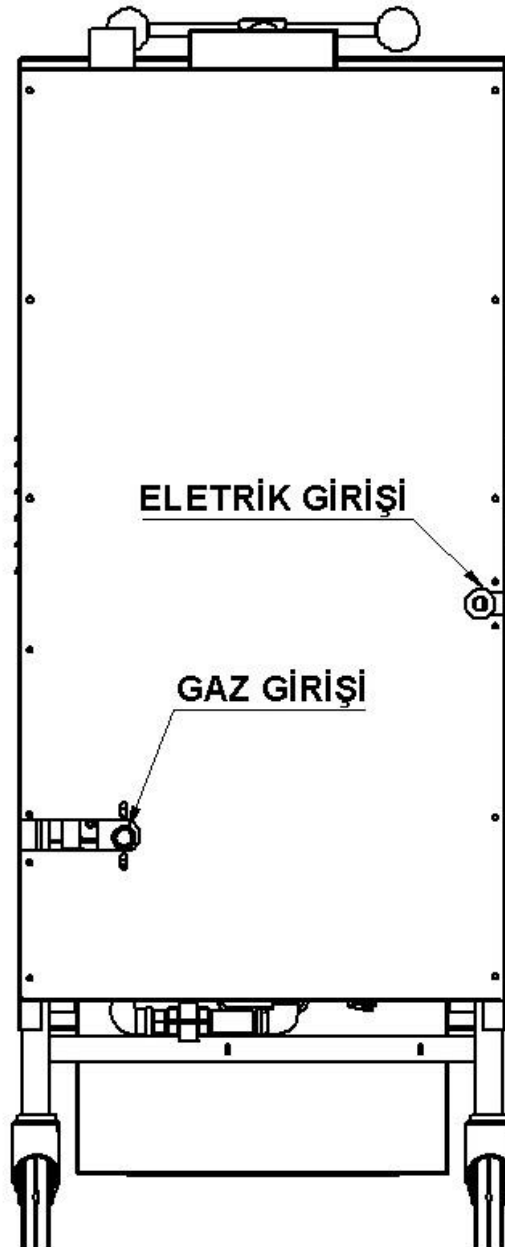
After cleaning and maintenance are completed, the gas line and cable must be reconnected.

Electrical Connection

Before making the electrical connection, ensure that the voltage and frequency match the specifications indicated in the table. The product must be plugged into a socket with a grounding connection.

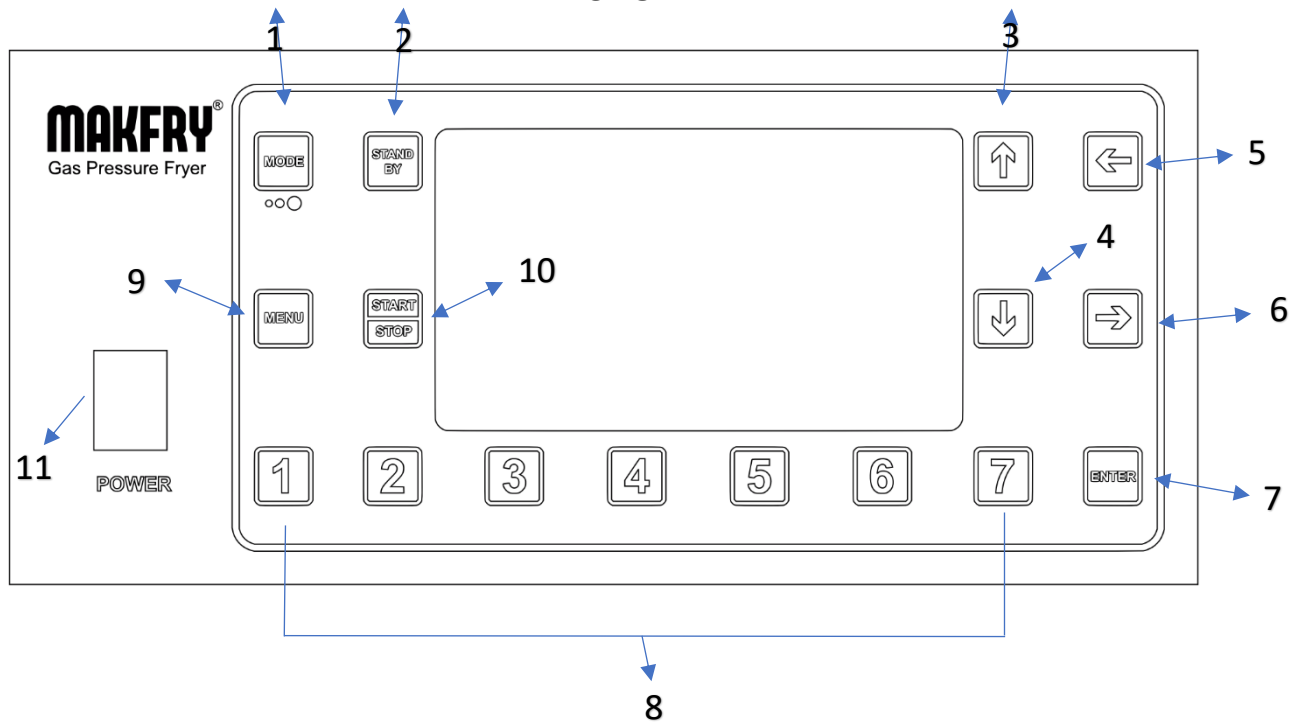
WARNING

THE PRODUCT MUST NOT BE USED UNDER ANY CIRCUMSTANCES WITHOUT A GROUND CONNECTION!



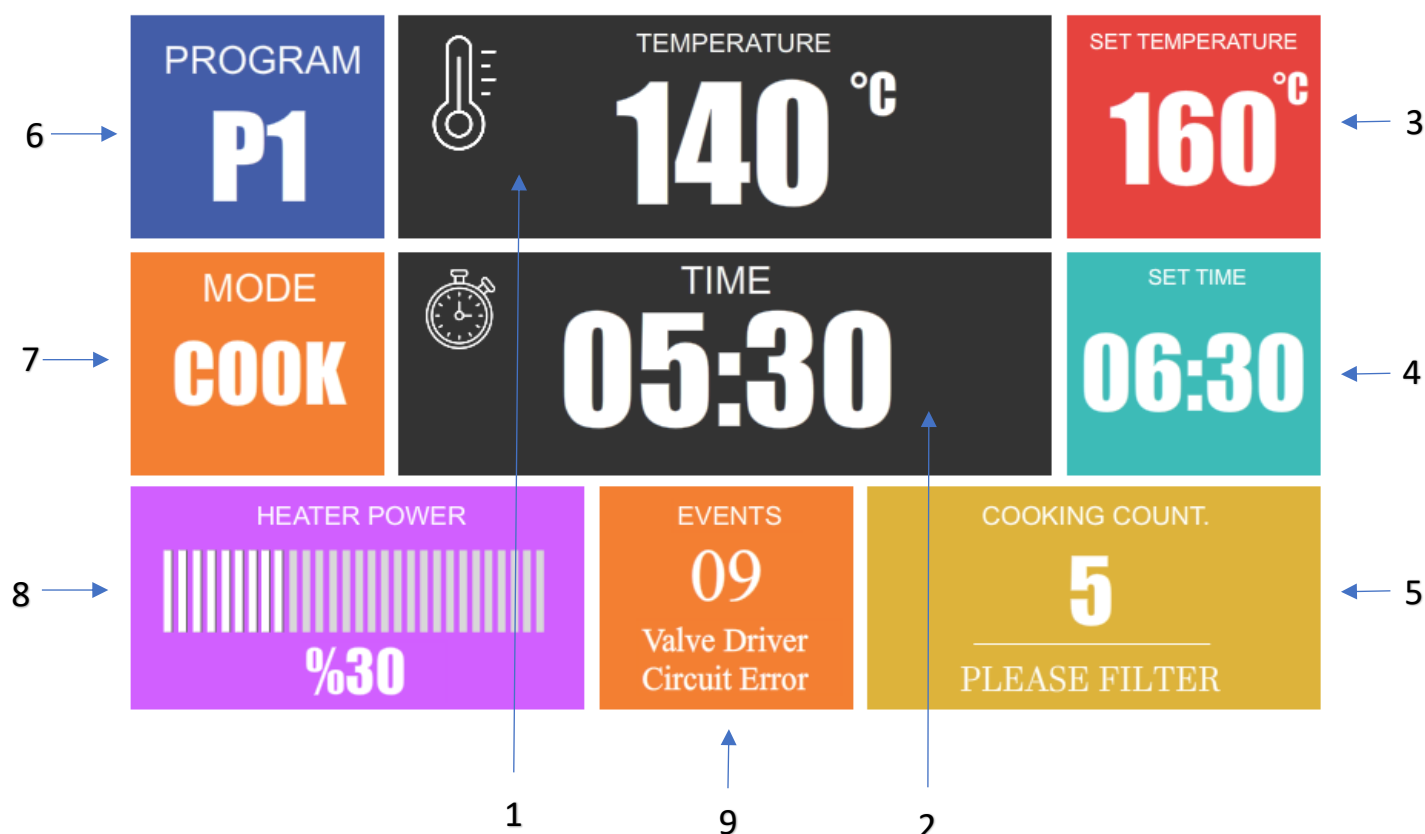
4- DEVICE USAGE

4-1 DEVICE OVERVIEW



NO	Button Name	Description
1	MODE	Switches between COOK MODE and PUMP MODE.
2	STANDBY	When pressed, switches the device from IDLE mode to STANDBY mode. Pressing again switches it back to IDLE mode. The STANDBY temperature can be adjusted in the SETTINGS section.
3	UP	Increases the value.
4	DOWN	Decreases the value.
5	LEFT	Moves the cursor to the left.
6	RIGHT	Moves the cursor to the right.
7	ENTER	Saves the selected settings.
8	PROGRAM	When pressed in COOK mode, selects a program. Allows switching between programs in the SETTINGS menu.
9	MENU	When pressed, switches the machine from IDLE mode to the MENU page.
10	START-STOP	In COOK mode, when a program is selected, starts the machine and begins the countdown for the selected program. Pressing again cancels the task.
11	POWER	Turns the control panel power on/off.

4-2 COOK Screen



NO	Section Name	Description
1	TEMPERATURE	Displays the current temperature of the oil inside the tank.
2	TIME	Shows the time remaining for the selected program. It starts counting down once cooking begins.
3	SET TEMPERATURE	Displays the set temperature for the selected program.
4	SET TIME	Displays the set time for the selected program. This helps eliminate confusion when the countdown begins.
5	COOKING COUNT.	Shows the total number of cook cycles. The counter resets after each pump. After every 5 cook cycles, the "PLEASE FILTER" warning appears. It automatically clears after the filter is performed.
6	PROGRAM	Displays the selected program.
7	MODE	Shows the mode in which the machine is currently operating.
8	HEATER POWER	Shows the flame length in COOKING or STANDBY mode. (The burner is driven by PWM for maximum energy efficiency.)
9	EVENTS	Displays all events that occur in the machine, including error codes.

4-3 COOK MODE

Press the POWER button to turn on the device. This will supply power to the control panel and enable the device to start working. Before turning on the device, ensure that the electrical connection is correct and safe.



The device will start in IDLE mode. The EVENTS number will show 00. HEATER POWER will be at 0%. "I1" will be displayed, indicating that the burner is off and no heating is taking place (IDLE mode).

2- Press the STANDBY button to put the machine into STANDBY mode. This mode serves as both a standby mode and a pre-heating mode. By default, STANDBY is set to 120°C. "S1" (This temperature can be changed from the SETTINGS section). After this, the gas valve will open, and the ionizer will activate to ignite the burner.



After this section, the oil will begin to heat. It should not be used by inexperienced or untrained personnel.



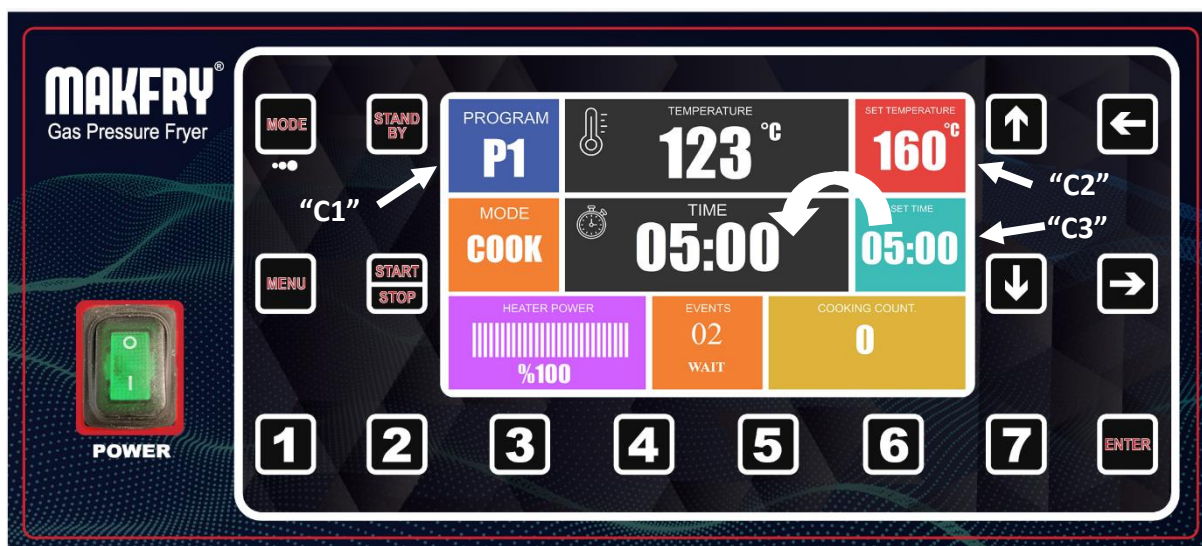
The device is in **STANDBY** mode. The **EVENTS** number is **01**. The **HEATER POWER** percentage becomes reactive. "S2" On the screen, a flame icon appears. "S3".

To switch the device to **COOKING** mode, select and press one of the program buttons.



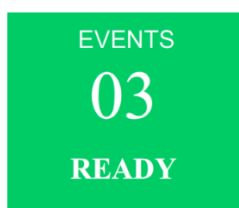
The program SET values are listed below. They can be modified in the SETTINGS section.

BUTTON NO	PROGRAM	SET
1	P1	5 DK – 160 °C
2	P2	6 DK – 160 °C
3	P3	7 DK – 160 °C
4	P4	8 DK – 160 °C
5	P5	9 DK – 160 °C
6	P6	12 DK – 160 °C
7	P7	15 DK – 160 °C



On the device screen, the selected program's data will appear in the **PROGRAM**, **SET TEMPERATURE**, **TIME**, and **SET TIME** fields. "C1," "C2," "C3" will be displayed.

Since the oil temperature is low, the machine will heat up until it reaches the **SET TEMPERATURE** value. The **EVENTS** field will display "02 WAIT."



*Once the temperature reaches the **SET TEMPERATURE** value, the **EVENTS** field will display "03 READY." The machine is now ready to accept the product.*



Prepare the product you want to cook.



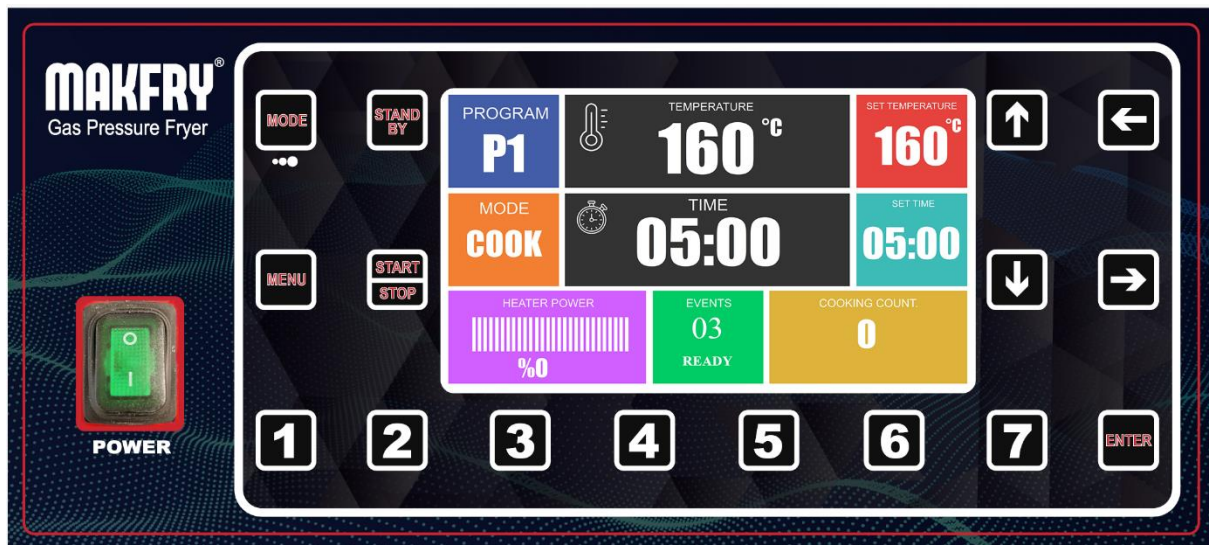
Arrange the products in the basket.



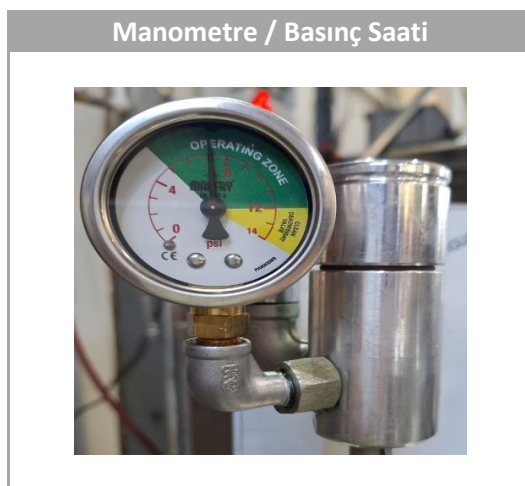
Place the basket in the fryer.



Close the lid and ensure the handle is tightened, with the brown ball facing forward.

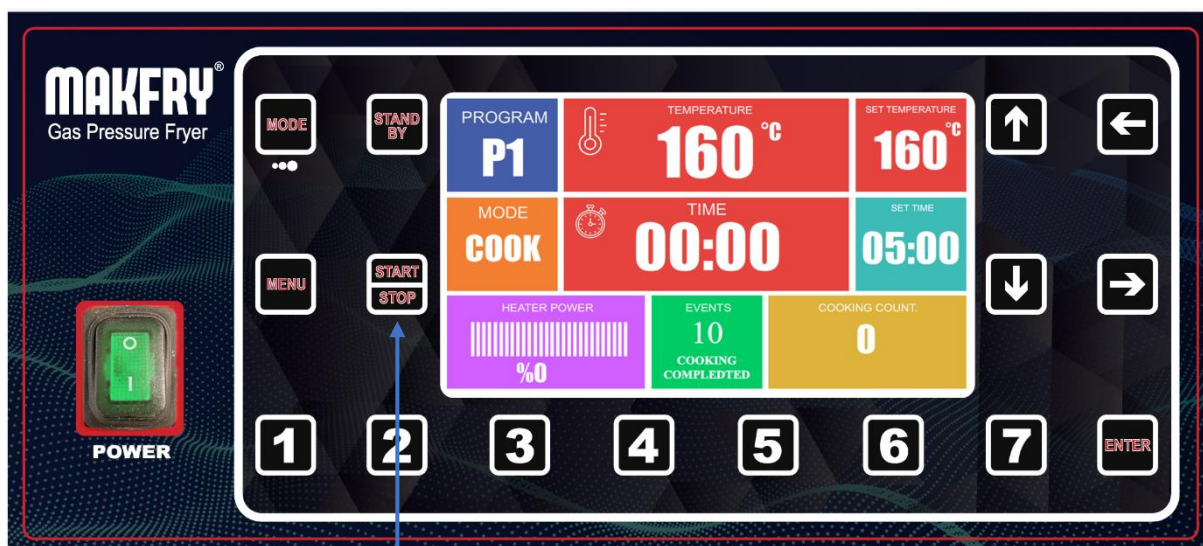


Press the START / STOP button. The solenoid valve will activate, and the machine will enter cooking mode. The TIME display will start counting down. The EVENTS display will show 04 COOKING.

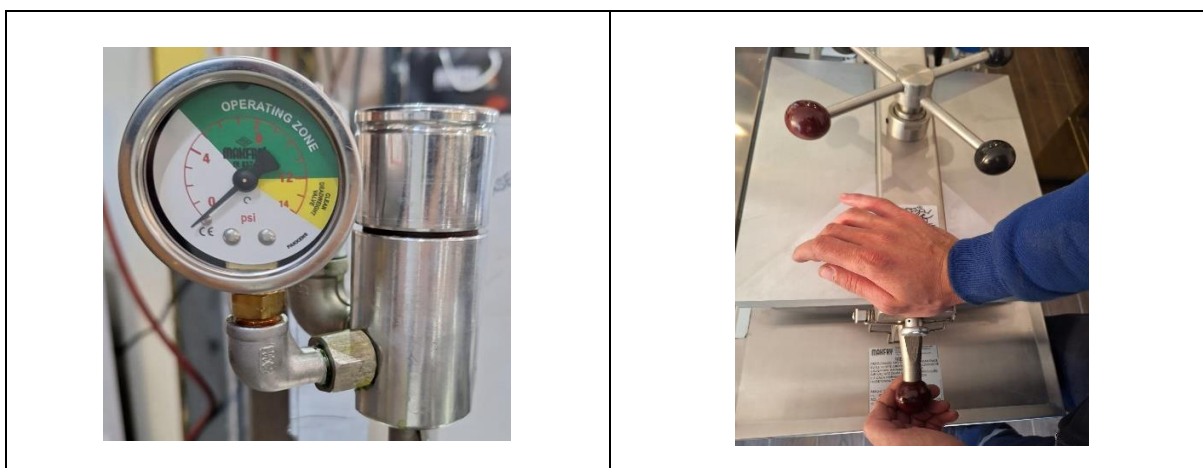


Once the machine enters pressure mode, the lid will be locked. Do not attempt to open the lid at this stage, as it may cause serious injuries or even death.

Once cooking is complete, the device will provide both audible and visual alerts. The **EVENTS** display will show "**10 COOKING COMPLETED.**"

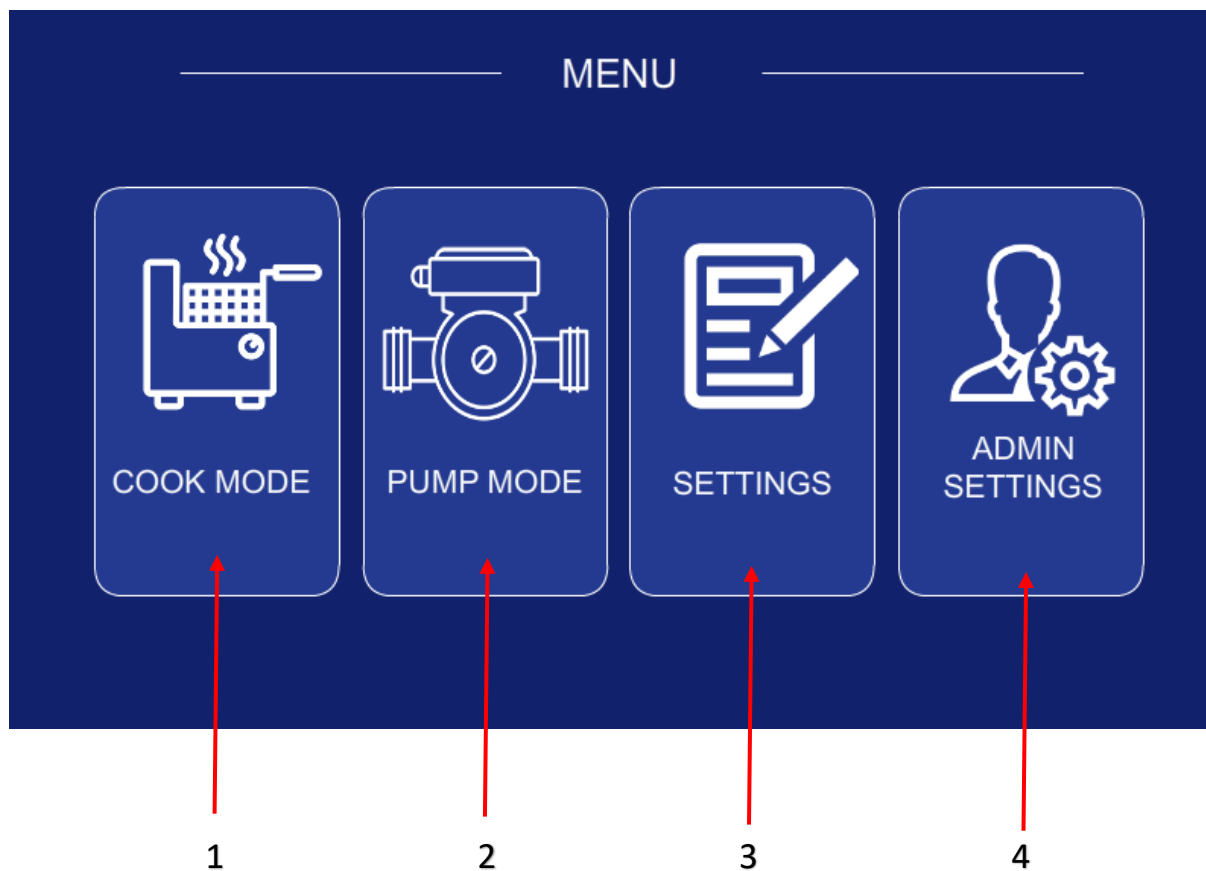


Press the **START / STOP** button to silence the alarm.



After the pressure has been released and the manometer reads zero, open the lid and remove the products.

4-4 MENU

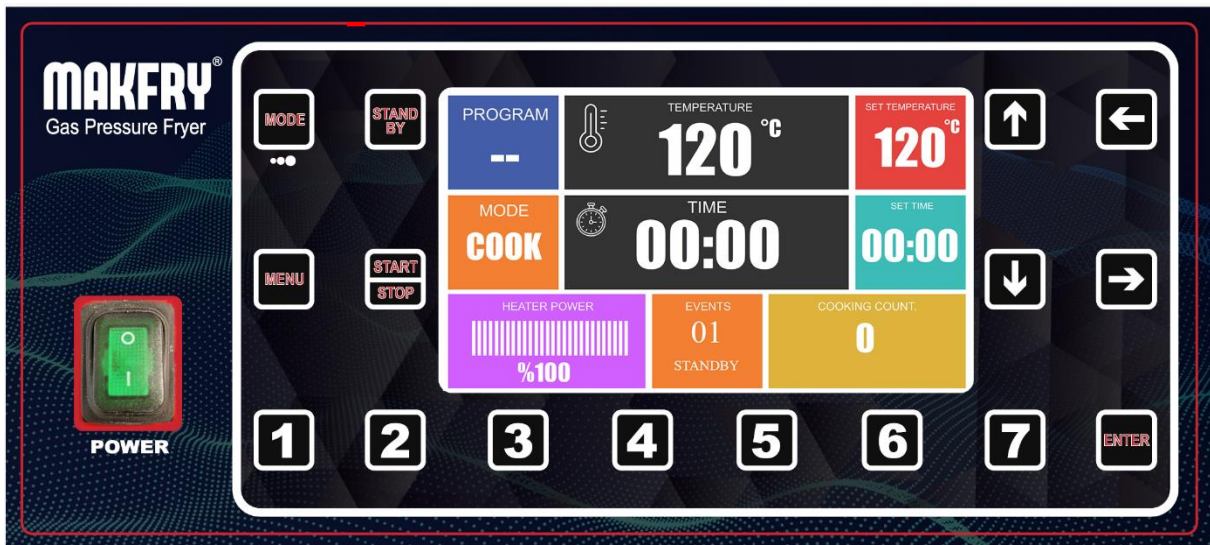


This screen appears when the device is in IDLE mode and the MENU button is pressed. Use the left and right buttons to navigate. Select an option by pressing the ENTER button.

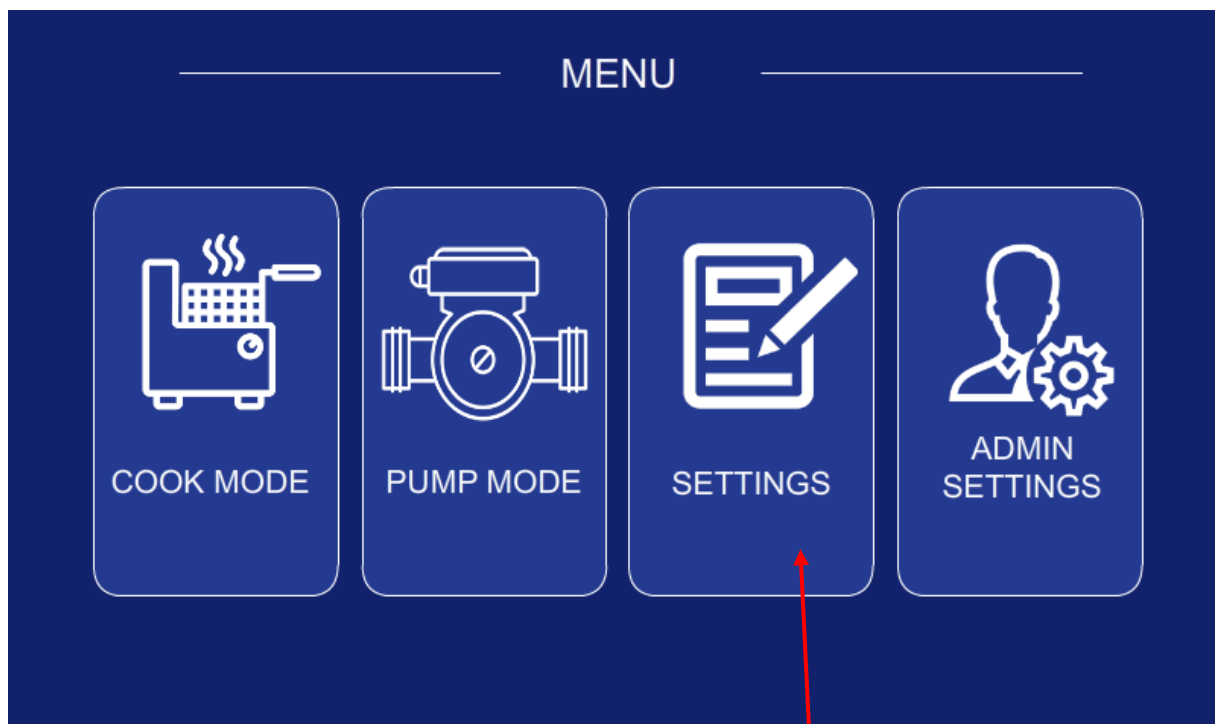
NO	Mode	DESCRIPTION
1	COOK MODE	Select this to switch to COOK MODE.
2	PUMP MODE	Select this to switch to PUMP MODE.
3	SETTINGS	In this mode, you can adjust program temperature and cooking time.
4	ADMIN SETTINGS	This mode is accessible with an authorized password. Regular users cannot enter.

4-5 STANDARD TEMPERATURE AND TIME SETTINGS

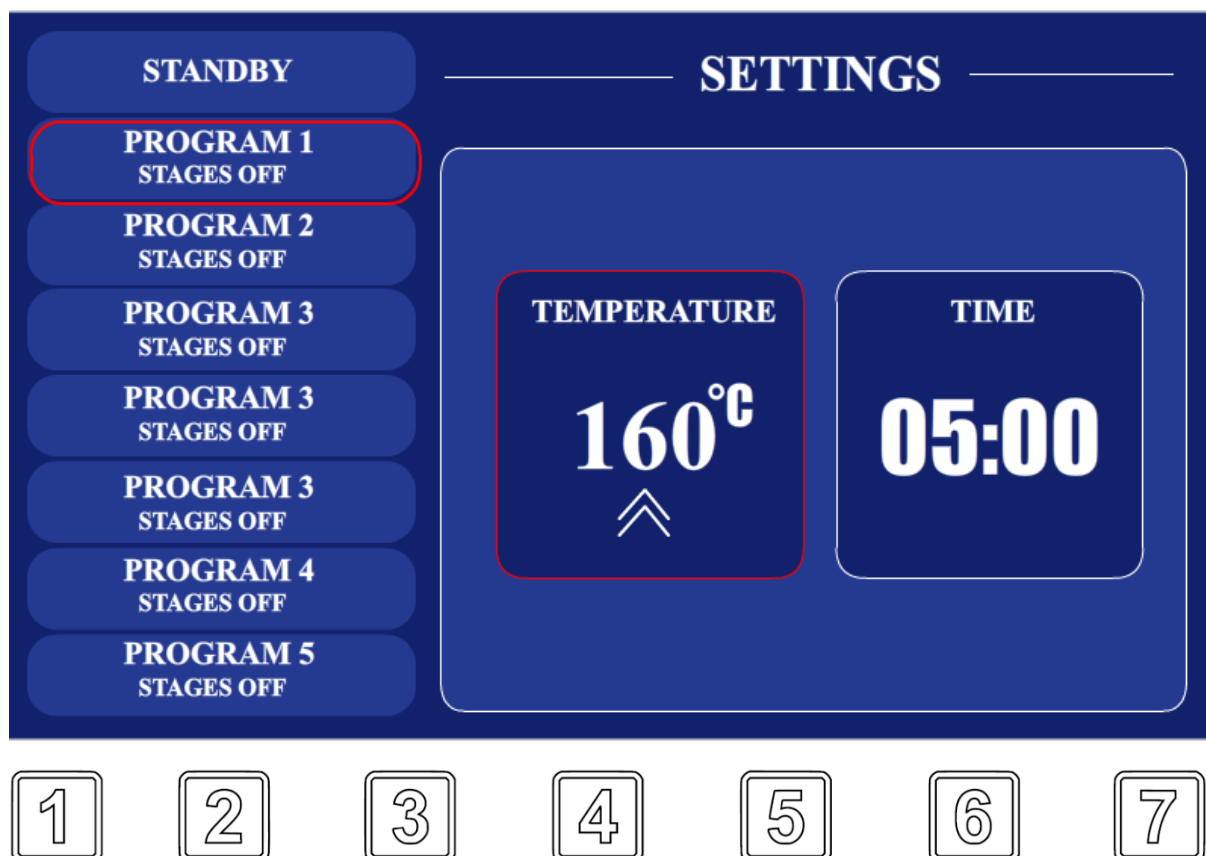
To return the machine to IDLE mode, press the **STANDBY** button twice. This will transition the device from its current mode back to **IDLE mode**.



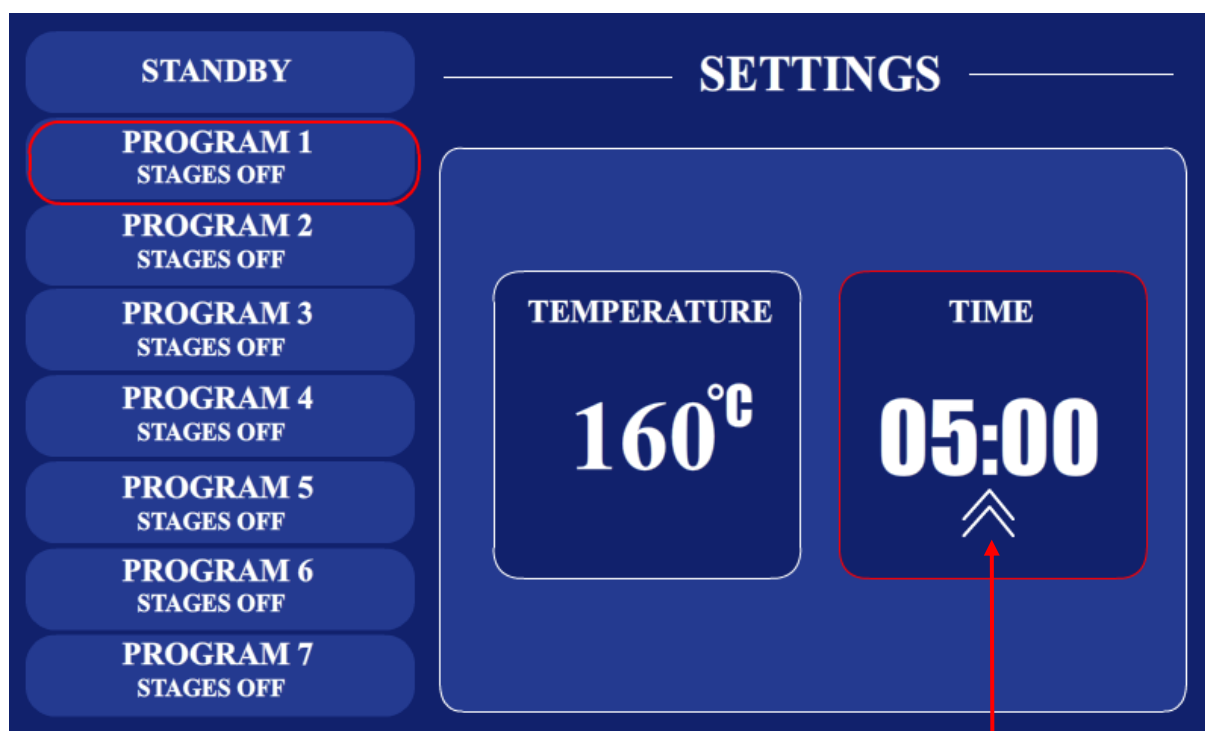
Press the **MENU** button.



From the screen that appears, use the left and right arrow keys to select the **SETTINGS** section and press **ENTER**.



You can select the program you want to adjust by pressing the corresponding button. In the related image, **PROGRAM 1** is selected. **TEMPERATURE** is highlighted; use the up and down arrow keys to increase or decrease the **TEMPERATURE**. To change the **TIME** section, press the right arrow key once.

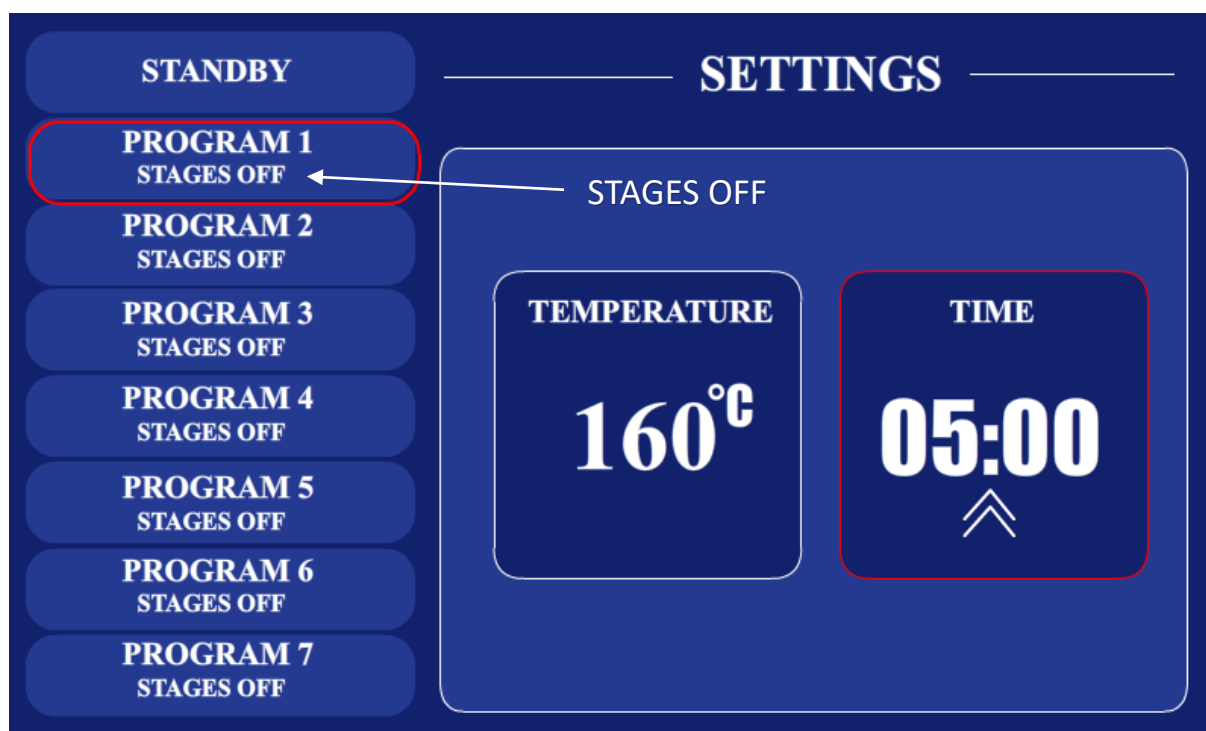


The cursor under **TEMPERATURE** will move to **TIME**. Use the up and down arrow keys to adjust the minutes. Once all changes are complete, press the **ENTER** button to save.

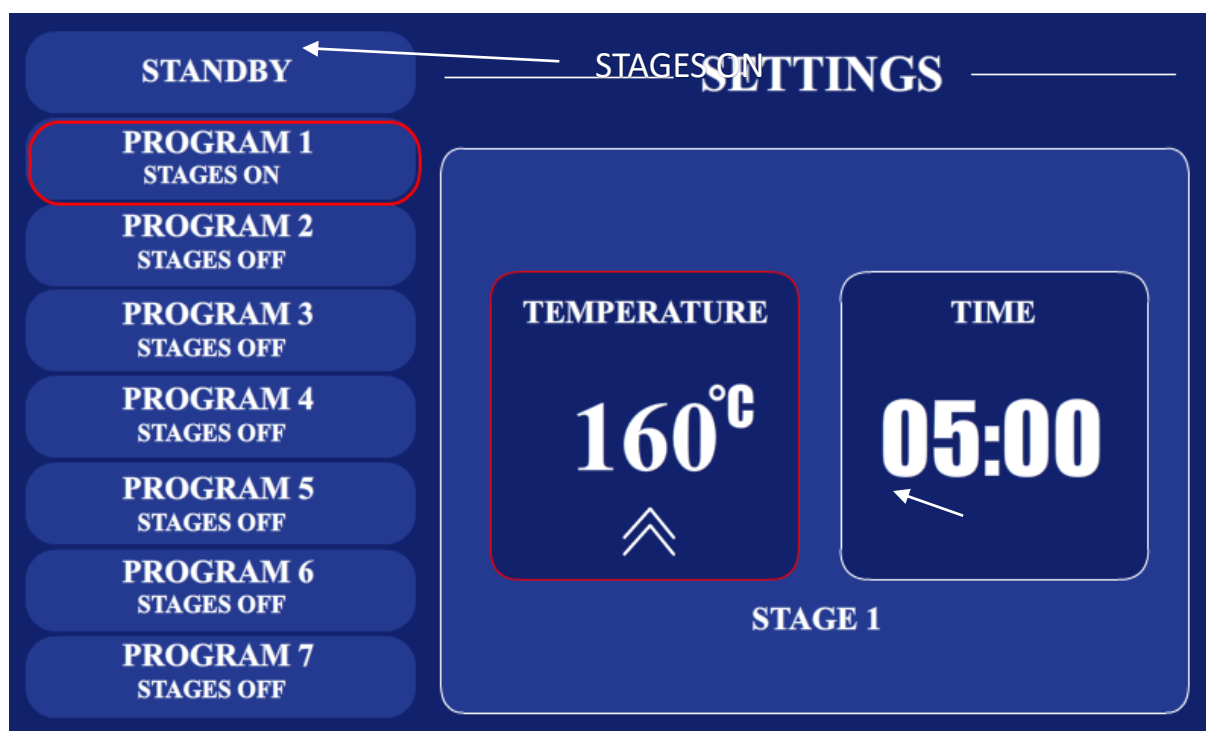
4-6 STEP COOKING TEMPERATURE AND TIME SETTINGS

Some professionals prefer to gradually change the cooking temperature during the process. The most commonly used method is sealing, where the temperature when the product is placed in the basket is higher than the normal cooking temperature. This creates a seal on the surface of the product, preventing moisture from escaping, and also helps prevent the temperature from dropping below the normal cooking level when cold products are added to the oil.

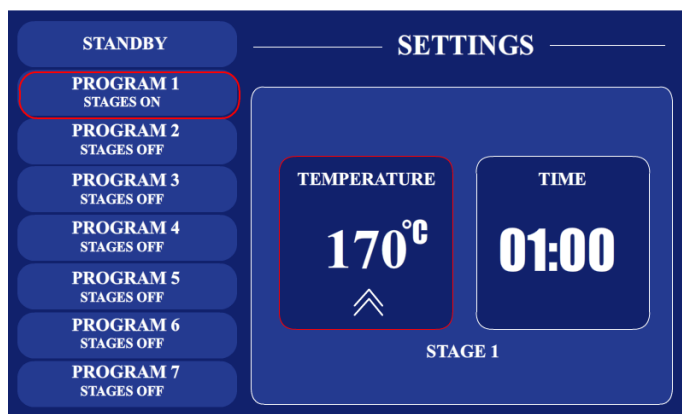
The PD1030G Pressure Fryer has a 4-step cooking feature. In this application, we will use the 2nd and 3rd steps, keeping the 3rd and 4th steps turned off.



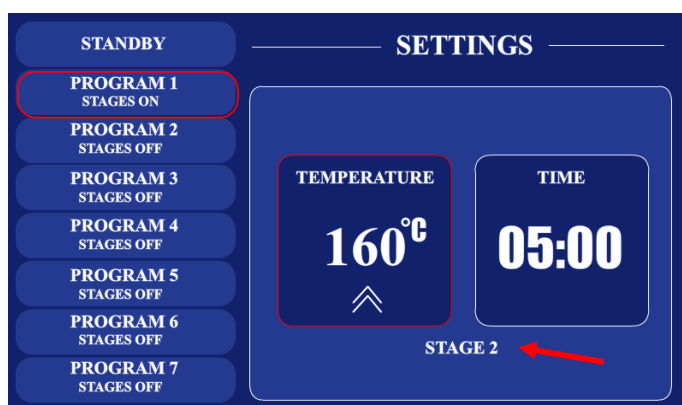
As shown in the **SETTINGS** section, **PROGRAM 1** is selected, and step cooking is currently off. To enable step cooking in the selected program, press the **START / STOP** button once.



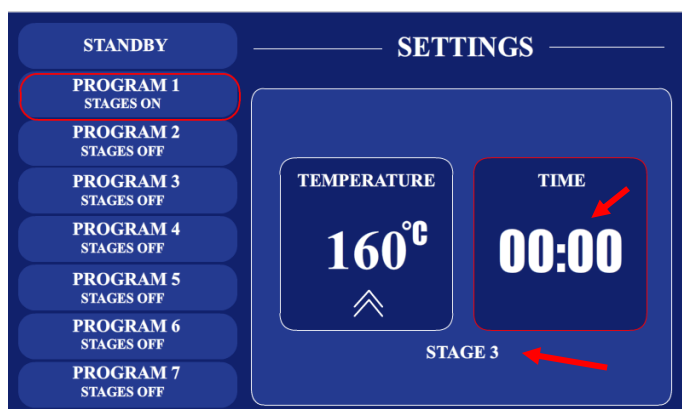
By doing this, we have activated the step cooking feature for **PROGRAM 1**. Now, let's proceed with adjusting the step settings.



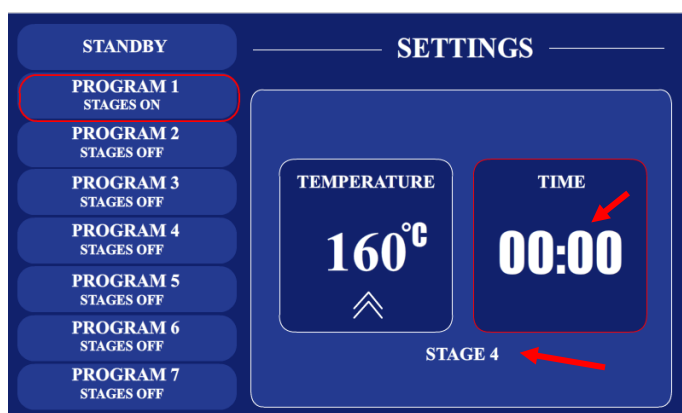
To set a 6-minute program, adjust the **TEMPERATURE** to 170°C. Then, press the right arrow to move to **TIME** and set the duration to 01:00. After that, press the right arrow again to move to **STAGE 2**.



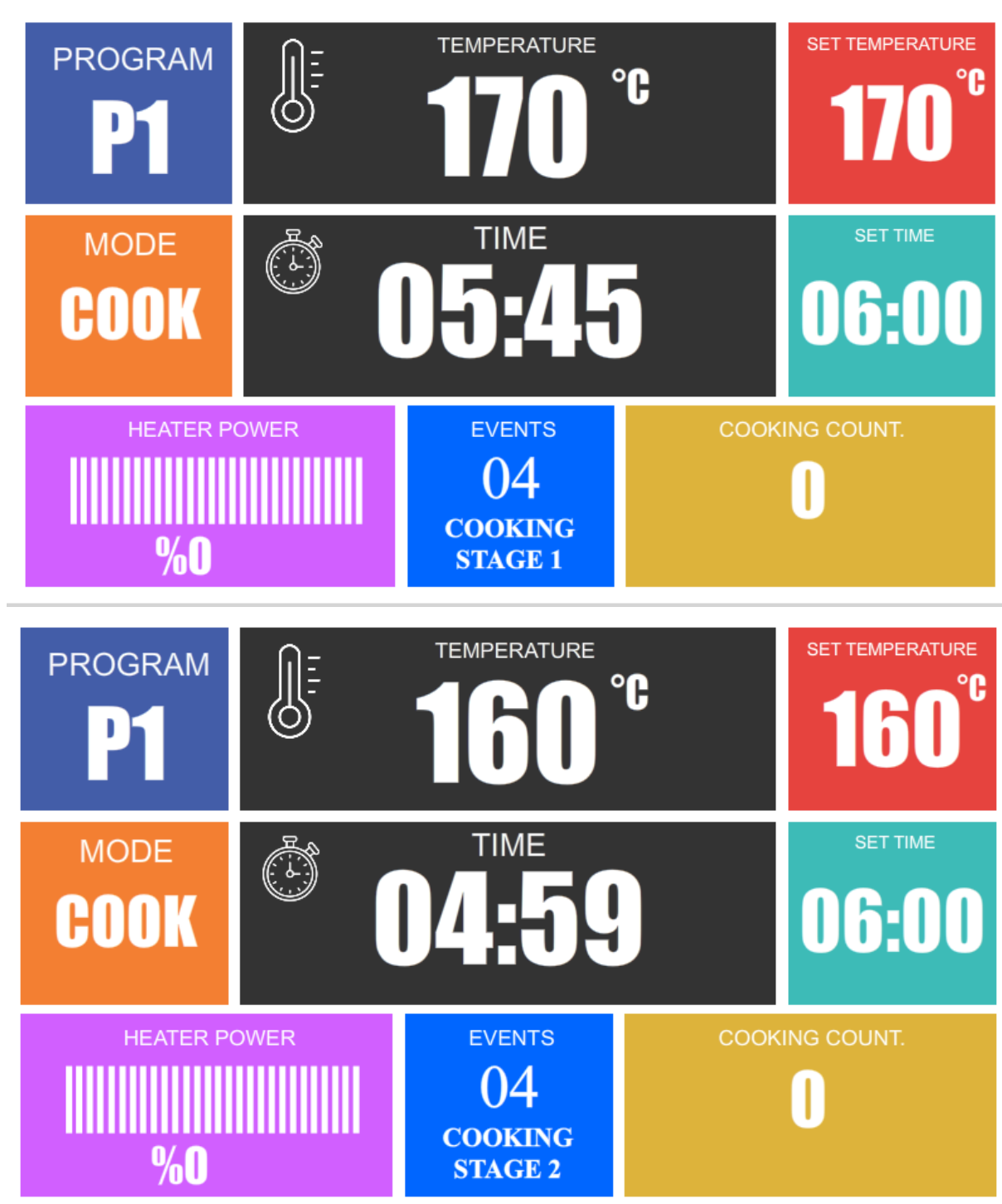
Set the **STAGE 2 TEMPERATURE** to 160°C, then press the right arrow to go to **TIME**. Adjust the time to 05:00, thus completing the 6-minute cooking time. Afterward, press the right arrow to move to **STAGE 3**.



Do not adjust the temperature for **STAGE 3**, just press the right arrow to go to **TIME** and set it to 00:00. The "0" value will disable **STAGE 3**. Repeat this for **STAGE 4**, then press **ENTER** to save and exit.



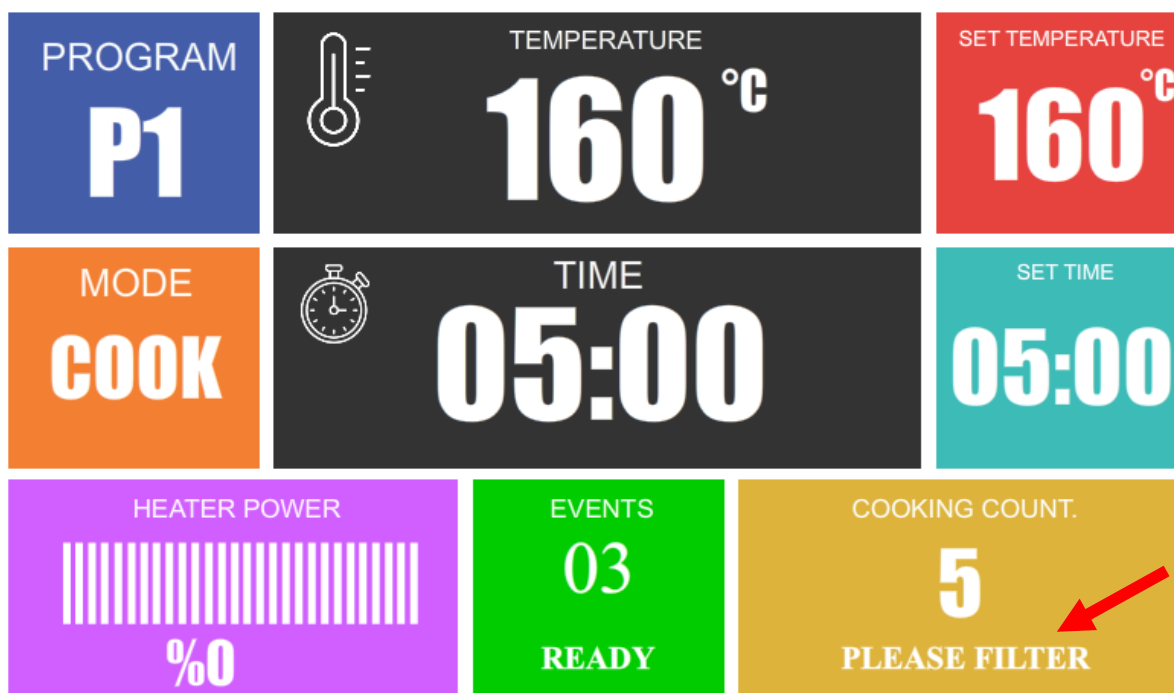
Now, you have created a two-stage cooking program. The timer will start counting down from 06:00, with the first 1 minute at 170°C, and the remaining 5 minutes at 160°C.



The screen display for the multi-stage cooking in a single program is as follows..



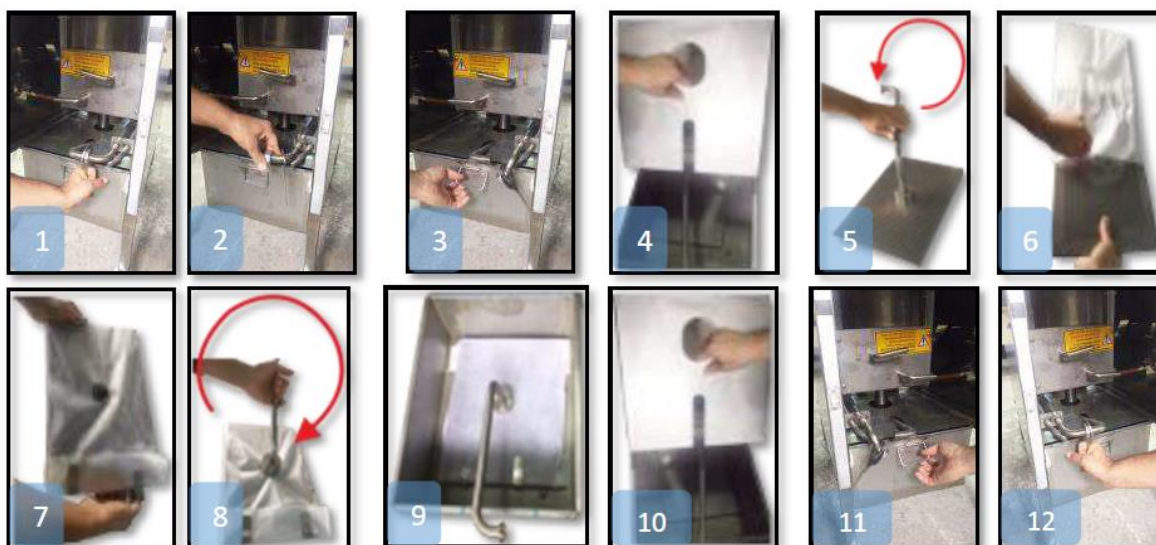
4-7 FILTERING / PUMP



Every five cookings, the **"PLEASE FILTER"** message will appear in the **COOKING COUNT** section. This number of cookings is the recommended amount and affects the standard quality of the product.

4-8 CHANGING/REPLACING THE FILTER PAPER

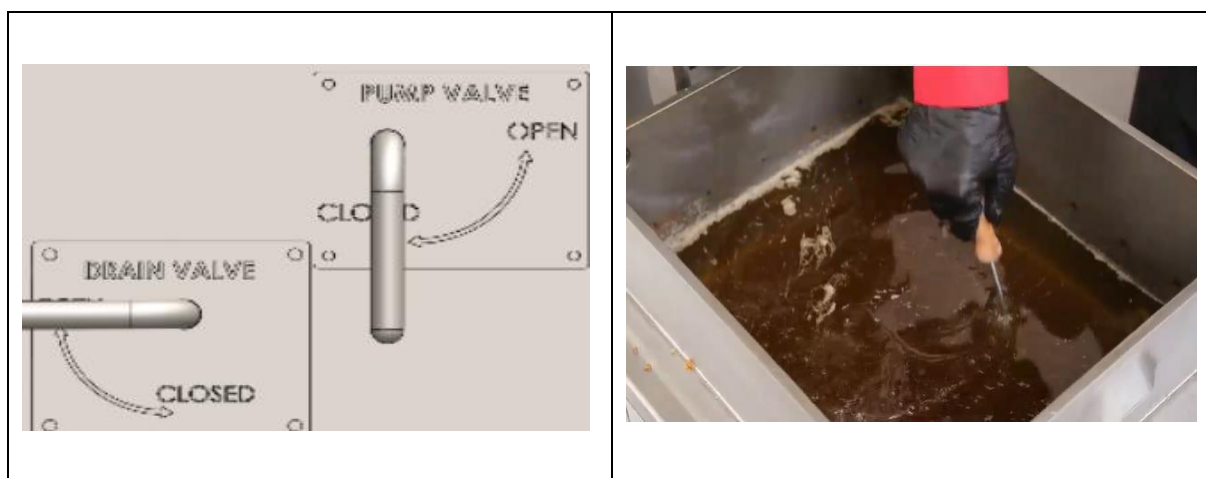
When changing the filter paper of the fryer, follow the steps below:



- 1- Use a wrench to loosen the coupling that connects the pump suction pipe to the filter pipe.
- 2- Detach the pipe from the coupling using the wrench.
- 3- Pull out the discharge tank containing the filter mesh.
- 4- Lift the lid of the oil discharge tank and remove the filter mesh inside.
- 5- Turn the filter pipe counterclockwise to detach it from the filter mesh.
- 6- Place the filter mesh inside the paper filter with the hole part facing upwards.
- 7- Fold the excess part of the paper filter and secure it using the paper filter clips.
- 8- Turn the filter pipe clockwise to reattach it in place.
- 9- Place the paper-filtered filter mesh back into the discharge tank.
- 10- Attach the lid of the oil discharge tank.
- 11- Place the oil tank back onto the machine by setting it onto the rails.
- 12- Reconnect and tighten the coupling that connects the fryer pump suction pipe to the filter pipe. The filter paper is now ready for use.

4-9 DRaining the Dirty Oil into the Filter Tank

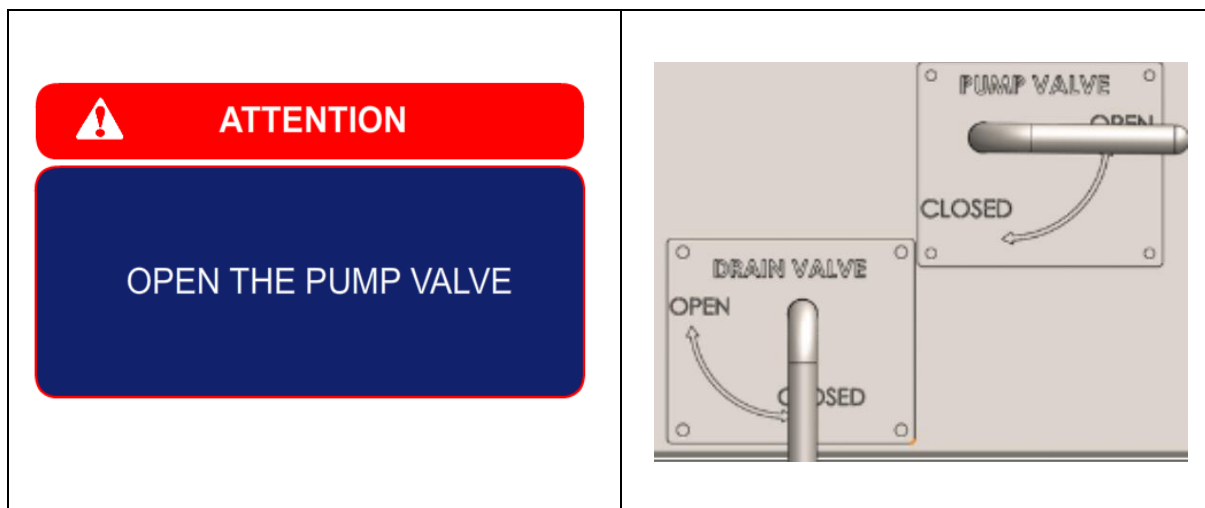
Before performing the filtration process, ensure that the filter paper is installed in your fryer. Follow the steps below for the filtration process:



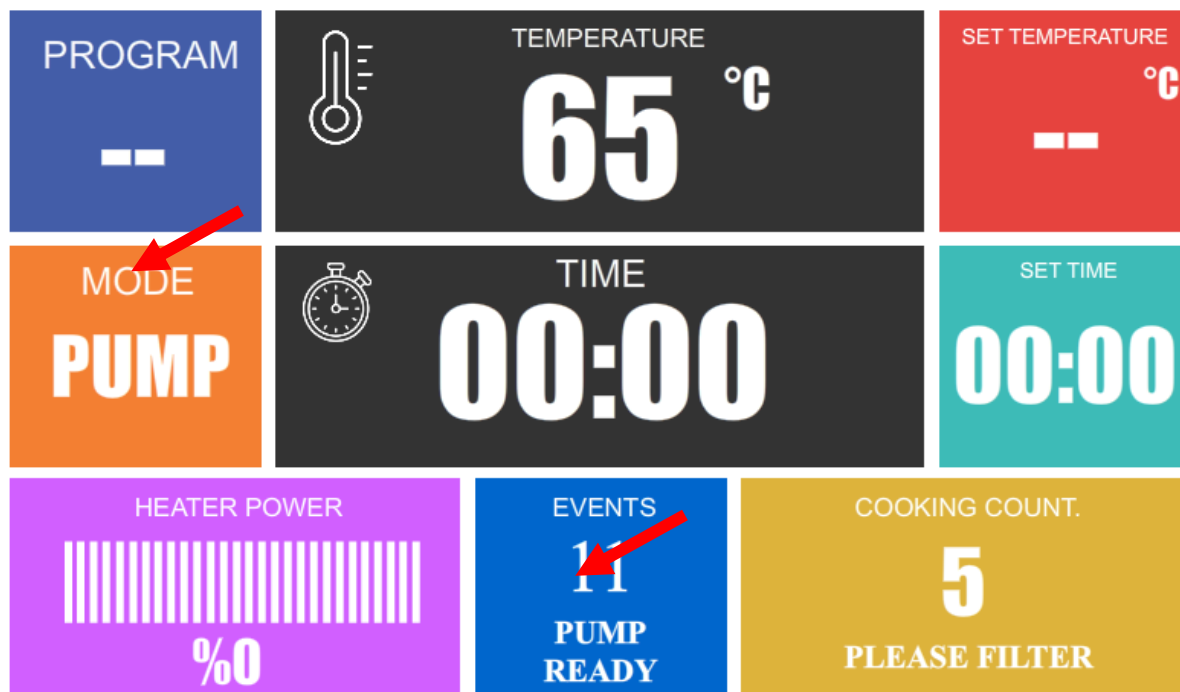
- 1- Set the drain valve of your fryer from the **closed** position to the **open** position.
- 2- The oil inside the cooking tank will begin to drain into the lower tank. While draining the oil, rotate the brush in the oil to create a vortex and clean the residue around the tank.
- 3- After the draining and cleaning process is complete, close the **DRAIN** valve.

4-10 OIL FILTERING AND TRANSFERRING TO THE FRYING TANK

- 6- Turn on the digital panel by pressing the **POWER** button.
- 7- The device will start in **IDLE** mode. Press the **MODE** button to switch the device to **PUMP** mode.



- 8- The screen will display "OPEN THE PUMP VALVE." Open the **PUMP VALVE**.



- 9- After opening the **PUMP VALVE**, the screen will show "**11 PUMP READY**." Once you see this message, press the **START / STOP** button to start the pump.
- 10- The oil will begin to filter and rise. Once you see air bubbles, press the **START / STOP** button to stop the pump, then turn the **PUMP VALVE** lever to the closed position and complete the process. The "**PLEASE FILTER**" message will disappear, and the **COUNT** will reset.

5- EVENTS AND FULL ERROR CODES LIST

5-1 EVENTS

This is the list of all events related to the machine that are displayed on the screen.

EVENTS	CODE
0	IDLE
1	STANDBY
2	WAIT
3	PROGRAM READY
4	COOKING
7	COOKING CANCELLED
8	PUMPING CANCELLED
10	COOKING COMPLETED
11	PUMP READY
12	PUMPING

5-2 ERROR CODES LIST

Error codes are divided into two main categories:

1- Lockout Status Codes:

These require a restart and the machine will not operate without manual intervention.

2- Blockage Status Codes:

These are automatically cleared once the issue is resolved, and the device returns to normal operation.

5-3 Lockout Status Codes

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION
#01	Flame lockout after several ignition trials
#02	False flame lockout
#03	High limit error
#04	APS related errors (APS not opening, APS not closing, unexpected APS connection)
#05	Fan tachometer signal error
#08	Flame circuit error
#09	Valve driver circuit error
#13	Remote reset lockout
#21	ADC error
#25	CRC error
#34	Low mains voltage

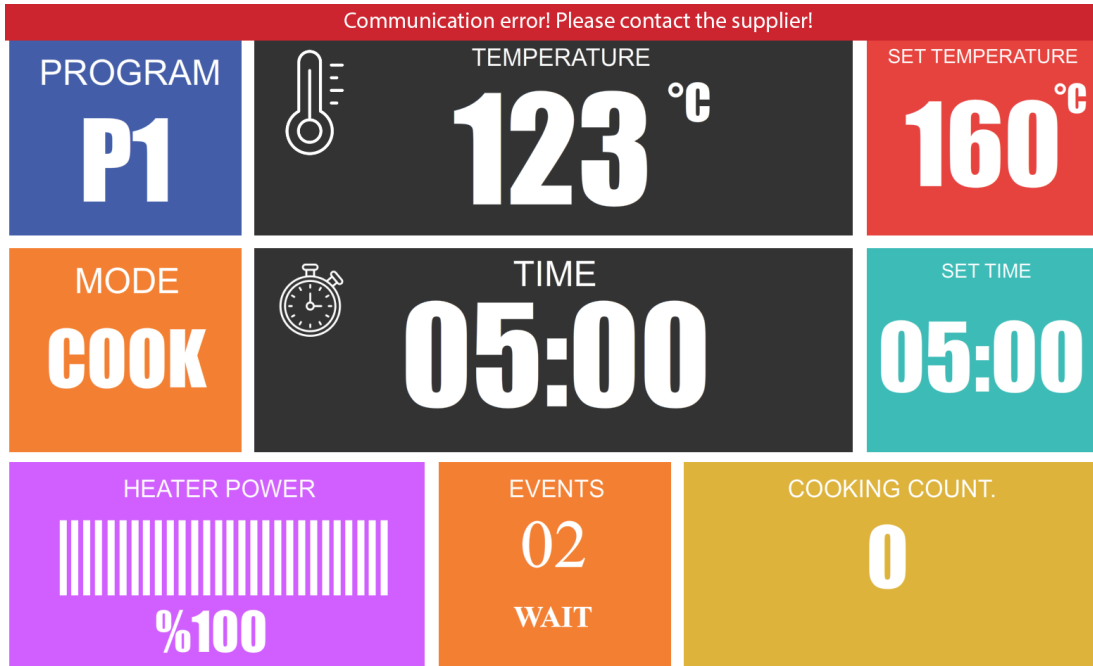
- **FAULT 1:** Flame detection failure after all ignition attempts are exhausted.
- **FAULT 2:** False flame detection (flame detected when the gas valve is closed or safety time is exceeded).
- **FAULT 3:** High limit switch opened.
- **FAULT 4:** Air Pressure Sensor (APS) errors.
- **FAULT 5:** Fan speed deviates more than ± 900 RPM from the desired speed.
- **FAULT 8:** Flame circuit error.
- **FAULT 9:** Valve circuit error.
- **FAULT 13:** Remote reset limit exceeded (more than 5 remote resets per hour).
- **FAULT 21:** Analog/Digital Conversion (ADC) error.

5-4 Blockage Status Codes:

- **FAULT 34:** Low mains voltage (below 157V). This error will be cleared automatically once the mains voltage returns to the 190-250V range within 10 seconds.

Understanding these error codes and applying appropriate solutions is critical to ensuring the safe and efficient operation of the device.

5-5 COMMUNICATION ERROR



Communication error! Please contact the supplier!

This error indicates a microcom data bus connection issue. It occurs when the two control boards on the machine cannot communicate with each other. The machine will continue to operate. However, if an error occurs on the normal operating line, it cannot be seen on the screen, reset, or deleted. Error diagnosis can be performed using Flash Codes. The Flash Code error display is explained below.

5-6 Flash Code Sequence and Durations:

Yerleşik LED, hata durumlarını göstermek için özel bir flash kodu sırasını kullanır. Başlatma veya çalışma sırasında LED kapalı (OFF) durumdadır. Hata oluştuğunda LED, hata numarasını göstermek için belirli bir desenle yanıp söner. Bu led makinenin arka kısmında manuel resetleme düğmesi ile birlikte pilot kart üzerindedir. Resetlemeler bu düğme üzerinden yapılır.

5-7 Flash Kodu Sırası ve Süreleri:

- **Long Light (Pulse):** 0.6 seconds
- **Short Light (Pulse):** 0.2 seconds
- **Interval Between Lights:** 0.2 seconds (LED OFF)

5-8 Flash Codes and Meanings:

2- Lockout Errors:

Error Code	Flash Pattern	Description
#01	• —	No flame detected after several attempts.
#02	— •	Incorrect flame detected.
#03	• — •	High temperature limit error.
#04	• — —	Air Pressure Sensor (APS) error.
#05	• — — •	Fan Tach Signal error.
#08	— • • —	Flame circuit error.
#09	• — • —	Valve driver circuit error.
#13	— • — •	Remote reset lockout (temporary).
#21	— — — • • •	ADC (Analog-Digital Converter) error.
#25	— — • • • •	CRC (Cyclic Redundancy Check) error.

2- Blocking Errors:

Error Code	Flash Pattern	Description
#34	• — —	Low mains voltage.

5-9 Ignition Sequence

When a valid heat request is made, the ignition sequence begins.

- **In case of failed ignition:** The control device will attempt to retry.
- **In the event of a lockout:** The control device will stop until the issue is resolved and a restart is required.

In error situations, the flash code provides a quick method to diagnose the issue

11- Past Information (History Information)

The control board can store certain error codes and additional historical data in non-volatile memory. This is helpful in error diagnosis and maintenance processes.

6-1 Recorded Information:

1- Error Codes:

- The last 8 error codes are stored in a buffer memory.
- Each error code is recorded with a timestamp (associated with total operating hours).

2- Burner Switching Count:

- The number of successfully completed (flame detected) burner operations.

3- Lockout Count:

- The total number of system lockout events.

4- Burner Operating Hours:

- The total number of hours the burner has been on.

5- Power Supply Operating Hours:

- The total number of hours the power supply has been on.
-

6-2 Accessing Information:

Past information can be accessed through an external communication interface using the MicroCom communication protocol.

This protocol allows reading historical records and assists maintenance technicians in error diagnostics.

7- Electrical Connections and Specifications

7-1 High Voltage Connections

Connection Name	Pin	Connection Type	Description
High Voltage (230 VAC)	X1 1	Molex Minifit	Heating Demand (230 VAC)
Phase (230 VAC)	X1 2	Molex Minifit	Alarm Output – Phase
Phase (230 VAC)	X1 3	Molex Minifit	FAN Output – Phase
Phase (230 VAC)	X1 4	Molex Minifit	BurnOn Output – Phase
Phase	X1 5	Molex Minifit	Main Power Line – Phase
Not Used	X1 6	Molex Minifit	Not Used
Neutral (230 VAC)	X1 7	Molex Minifit	Alarm Output – Neutral
Neutral (230 VAC)	X1 8	Molex Minifit	FAN Output – Neutral
Neutral (230 VAC)	X1 9	Molex Minifit	BurnOn Output – Neutral
Neutral	X1 10	Molex Minifit	Main Power Line – Neutral
(Spark Ignition)	TR1	2.8x0.5mm Faston	High Voltage Transformer Output

7-2 Communication Connector

Connection Name	Pin	Connection Type	Description
MicroCom Connection (X2)	X2 1	Molex Microfit	MicroCom connection – 24V
MicroCom Connection (X2)	X2 2	Molex Microfit	MicroCom connection – Rx
MicroCom Connection (X2)	X2 3	Molex Microfit	MicroCom connection – 6V
MicroCom Connection (X2)	X2 4	Molex Microfit	MicroCom connection – Ground
MicroCom Connection (X2)	X2 5	Molex Microfit	MicroCom connection – Tx
MicroCom Connection (X2)	X2 6	Molex Microfit	MicroCom connection – Input

7-3 Low Voltage Connections

Connection Name	Pin	Connection Type	Description
Low Voltage Connection (X3)	X3 1	Molex Microfit	Tach signal input from FAN
Low Voltage Connection (X3)	X3 2	Molex Microfit	External reset switch input
Low Voltage Connection (X3)	X3 3	Molex Microfit	High limit switch input – HL
Low Voltage Connection (X3)	X3 4	Molex Microfit	Air pressure switch input – APS
Low Voltage Connection (X3)	X3 5	Molex Microfit	PWM output signal – FAN
Low Voltage Connection (X3)	X3 6-7	Molex Microfit	Not used
Low Voltage Connection (X3)	X3 8	Molex Microfit	Control input (0-10V)
Low Voltage Connection (X3)	X3 9	Molex Microfit	Power supply (24V)

7-4 Specification

Value	Değer
Supply Voltage	230 VAC +10%, -15%, 47-65 Hz
Power Consumption	4VA
Humidity	90% RH max, 40°C (non-condensing)
Ambient Temperature	-20°C – +60°C
Baud Rate	2400 / 19200 Baud

7-5 Electrical Rating

Value	Description
Fusing	External fuse 6A
FAN Output	230 VAC, 0.8 A max, $\cos \phi = 0.6$
Alarm Output	230 VAC, 0.8 A max, $\cos \phi = 0.6$
Gas Valve Output	230 VAC, 50 mA
Control Input	0-10 VDC voltage input
High Limit Switch Input	24 VDC (22 kΩ)
Communication Input	Logic "0" 0.8 VDC, logic "1" 2 – 24 VDC (10 kΩ)
Communication Output	Open collector 24 VDC and 10 mA max

7-6 Ignition

Value	Description
Ignition Voltage	20 kV
Ignition Frequency	22 Hz
Ignition Pulse Energy	15 μAs

7-7 Timings

Value	Description
Pre Purge	8 sec
Ignition Pre-time	3 sec
Safety Time	5 sec
Ignition Attempt Count	3
Flame Failure Response Time	1 sec
Stabilization Time	0 sec
Post Purge Time	15 sec

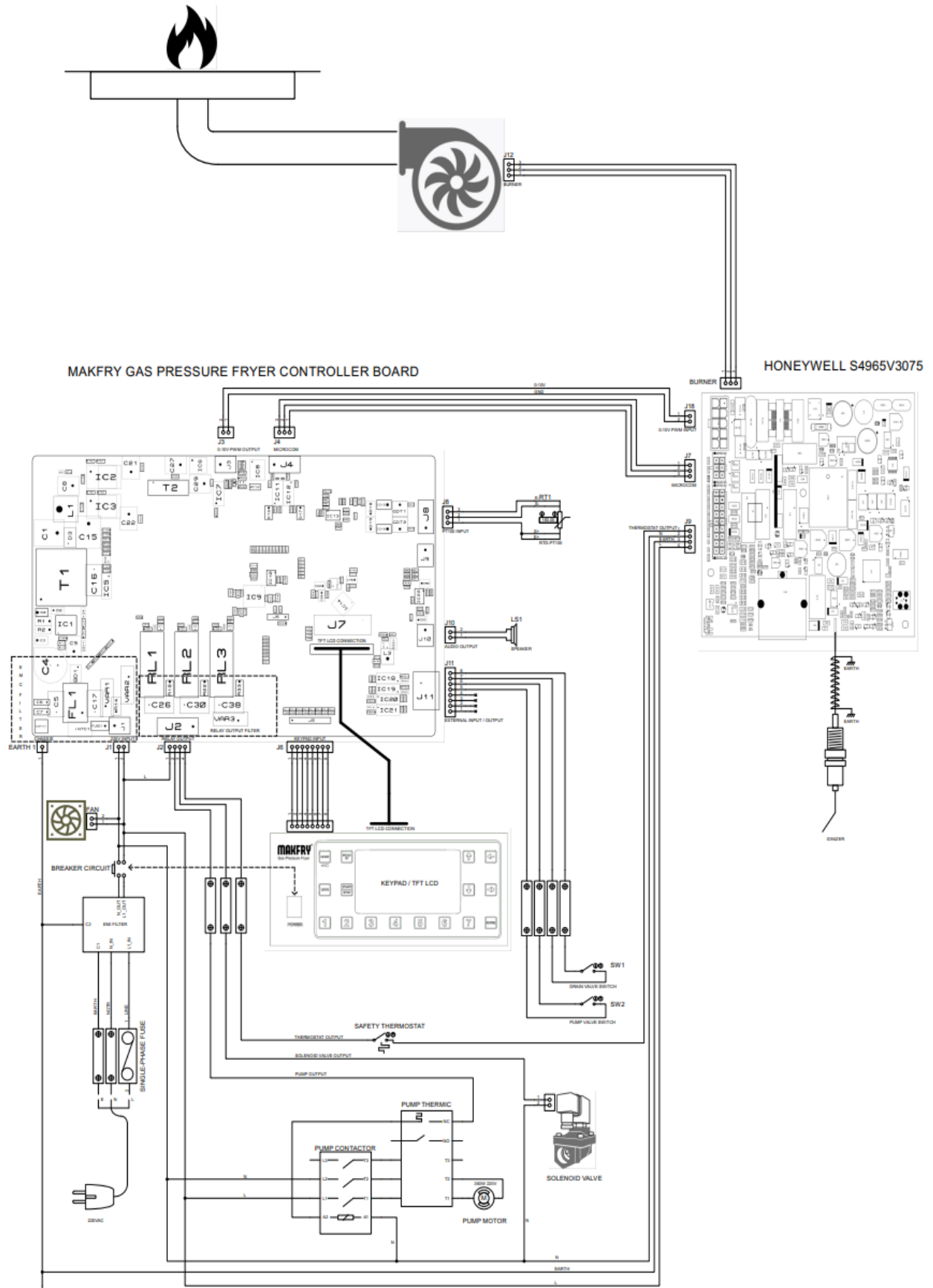
7-8 Flame Sensing

Value	Description
Flame and Ignition Rod Combination	-
Flame Current (factory parameter setting)	Minimum 0.8 μ A
Flame Detection / Ignition Cable Length	0.5 m

7-9 Product Life

Value	Description
For Gas Valve	500,000 cycles (safety and main operator)
Rated Load	250,000 cycles
Rated Load Lock	6,000 lock-out cycles

8- Electrical Diagram



9- CLEANING AND MAINTENANCE

9-1 PRESSURE REGULATOR CLEANING

The pressure regulator assembly is designed to operate without requiring frequent maintenance. However, for safe operation, some parts need to be cleaned regularly. It is recommended to perform the cleaning daily.

WARNING: Do not use cleaning materials that contain caustic substances. Before starting the cleaning, ensure that the device is turned off and the related parts are not hot.

1. Rotate the cylindrical part of the pressure regulator counterclockwise to open and remove it.
2. After removing the weight from the bottom, clean the interior with warm water.
3. Clean the holes in the hub section using an appropriate tool (e.g., toothpick, paperclip, etc.).
4. After the cleaning is completed, reassemble the parts in the reverse order.



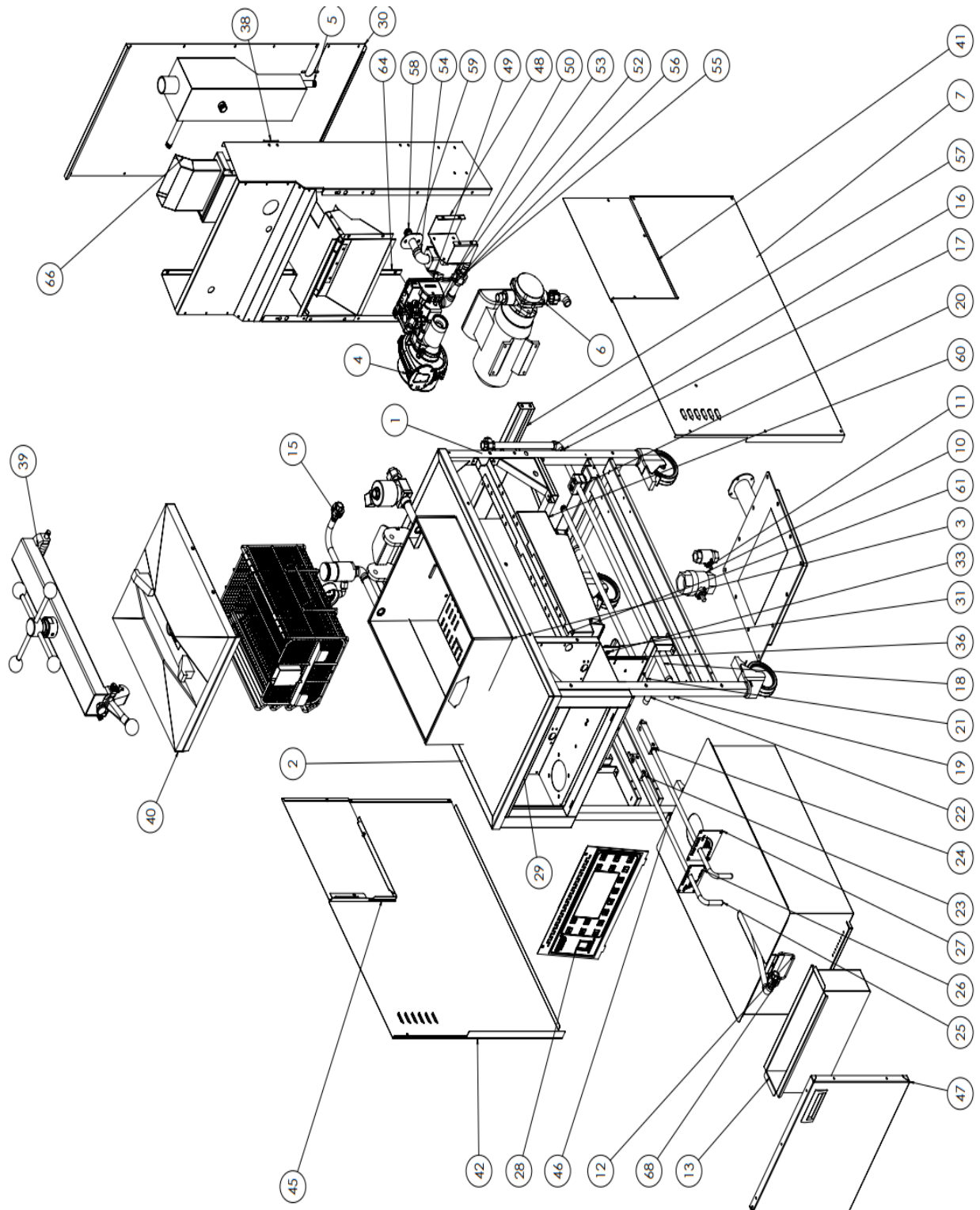
9-2 SOLENOID VALVE CLEANING

The solenoid valve is one of the essential components that maintain pressure inside the tank. To perform the cleaning procedure, follow the steps below. Make sure to turn off the power to your device before performing this procedure.

1. Using the maintenance wrench provided with your machine or a 24" wrench, rotate the nut on the top counterclockwise to open it.
2. Pull the coil upwards to remove it.
3. Using the maintenance wrench provided with your machine or a 36mm spanner, rotate the cylindrical part counterclockwise to unscrew it. Two parts will come out from inside the cylinder. Pay attention to the order of these parts during reassembly.
4. Clean the two parts, the inside of the cylinder, and the seat with warm water and detergent, then rinse thoroughly.
5. Reassemble the parts in the correct order as they were disassembled.



10-SPARE PARTS LIST (GENERAL)

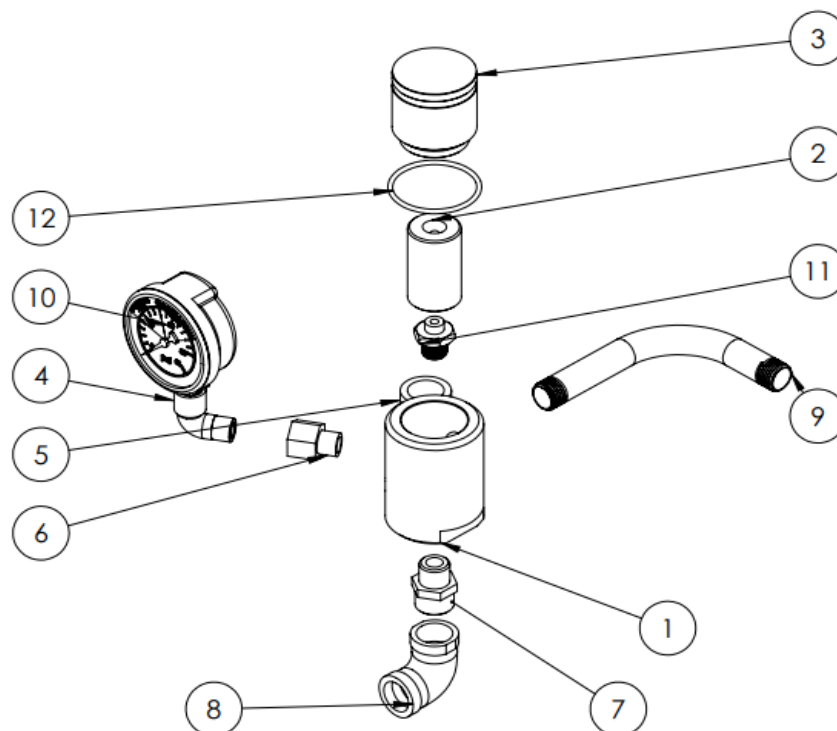


Item No.	Part Number	Description	Quantity
1	Montage Frame 1025	-	1
2	Bango SHEET-(G)	-	1
3	Boiler Mounting (G)	-	1
4	Valve Group Mounting	-	1
5	Silencer Mounting (G)	-	1
6	Pump Mounting (G)	-	1
7	Right Side (G)	-	1
8	Clamp	-	1
9	Motor Connection Plate-(G)	-	1
10	1-1-4 Two-Piece Ball Valve (G)	1-4 TWO-PIECE BALL VALVE AISI 304	1
11	1.2" Two-Piece Ball Valve (G)	-	1
12	Oil Drain Tank Mounting	-	1
13	Water Drain Cup Mounting (G)	-	1
14	1.1¼ Oil Drain Pipe-02 (G)	Valve Below Drain Pipe	1
15	3,8" Threaded Tapered Fitting (G)	AISI 304 3/8" THREAD TAPERED FITTING ISO 4144	2
16	3-8 Exhaust Pipe-01 (G)	-	1
17	3-8 Elbow (G)	-	2
18	3-8 Exhaust Pipe-02 (G)	-	1
19	703-010-011 Silencer Drainage Connection Pipe	-	1
20	Hydraulic Clamp Mounting	-	1
21	703-010-011 Silencer Drainage Connection Pipe	-	1
22	3-8-Tailed Elbow (G)	-	1
23	Valve Lever Adapter (G)	-	1
24	Valve Lever Adapter-01 (G)	-	1
25	Valve Lever (G)	-	2
26	Drain.. (G)-01	-	1

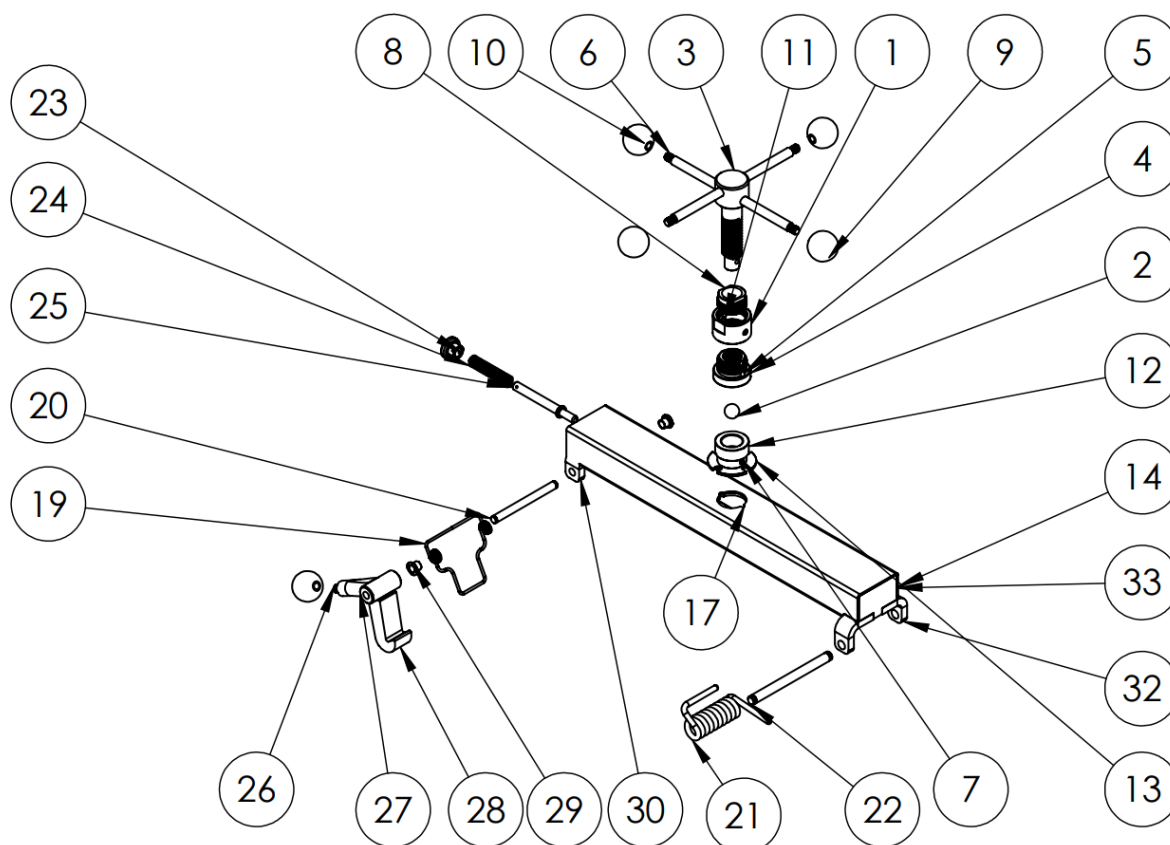
27	Pump.. (G)-01	-	1
28	Mounting Panel	-	1
29	Oil Plate (G)	-	1
30	Rear Cover (G)	-	1
31	Pipe Support Plate	-	1
32	Switch Plate (G)	-	1
33	Valve Lever Bushing (25x13x14)(G)	-	4
34	Valve Lever Cam (G)	-	2
35	Leaf Switch (G)	HIGHLY LEAF SWITCH	2
36	Switch Rear Cover (G)	-	1
37	Cover Plate (G)	-	1
38	Omega Rear	-	1
39	123-400 Lever Tightening System	-	1
40	123-301 Cover System	-	1
41	Right Upper Cover (G)	-	1
42	Left Side (G)	-	1
43	Fitting Plate	-	1
44	PSK 2-2	-	4
45	Left Upper Cover (G)	-	1
46	Cover Hinge Plate (G)	-	1
47	Front Cover Mounting (G)	-	1
48	Filter Plate (G)	-	1
49	Gas Filter 1-2 (GF 1003)	-	1
50	3,4-1,2 Reducing (G)	-	1
51	Rubber Seal (24-16-2.5)	-	1
52	1-2 Elbow (G)	-	1
53	1.2" Threaded Tapered Fitting (G)	-	1
54	1-2-Tailed Elbow (G)	-	4
55	1-2" HEX NIPPLE (G)	1/2" HEX NIPPLE	1
56	1-2 Pipe Type Double Nipple	-	1

57	Omega Rear-01	-	1
58	1-2 Pipe Type Double Nipple (G)-01	-	1
59	Pipe Connection (G)	-	1
60	Card Protector Plate	-	1
61	Cable Channel (G)-01	-	2
62	Socket Holder	-	1
63	Socket Holder-01	-	1
64	Exhaust Plate Mounting	-	1
65	Chimney Holder Plate	-	1
66	Chimney Mounting -01	-	1
67	Cable Seal 28x23x13	-	1
68	Filter Plates Mounting (G)	-	1

10-1 Spare Parts List for PD1030G (Pressure Regulator)

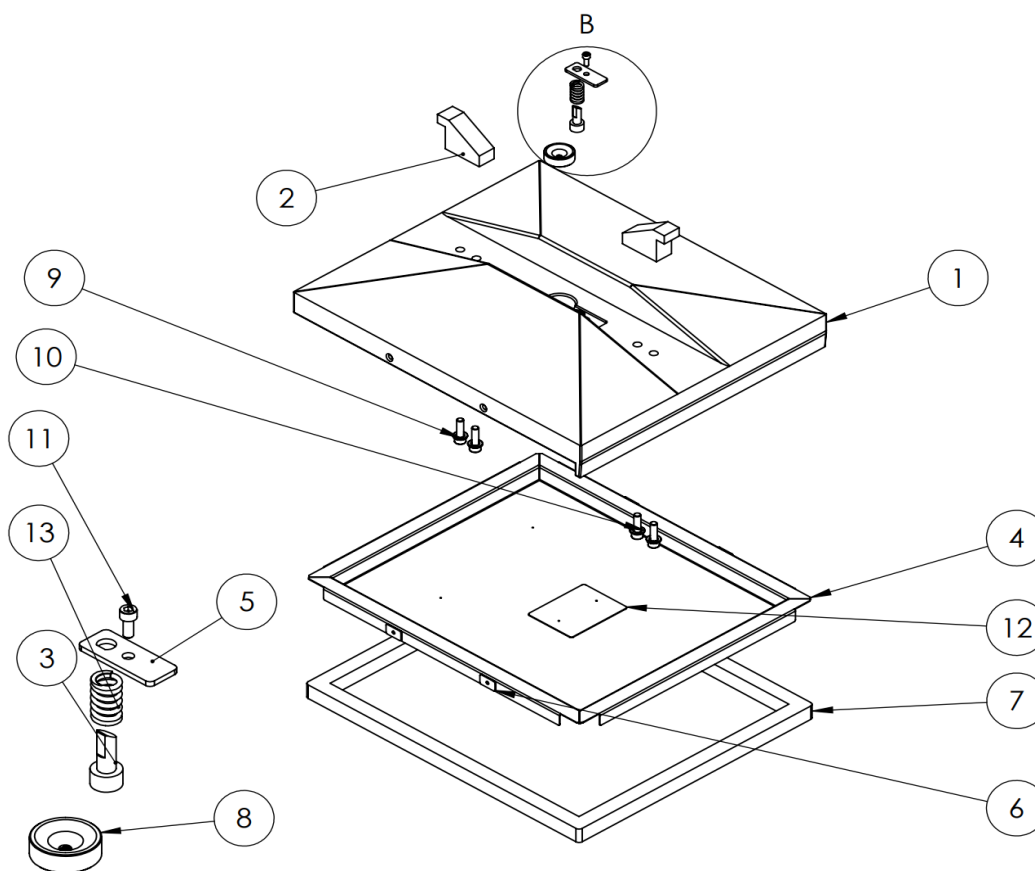


Item No.	Part Number	Description	Quantity
1	Pressure Regulator Lower Casing (G)	Pressure Regulator Lower Casing (G)	1
2	392 GR Weight (G)	392 Gr Weight (G)	1
3	Pressure Regulator Upper Casing (G)	Pressure Regulator Upper Casing (G)	1
4	1-4" Tailed Elbow (G)	1-4" Tailed Elbow (G)	1
5	1-2 Tailed Elbow (G)	1-2 Tailed Elbow (G)	1
6	1/2 - 3/8 AISI 304 Threaded Reduction	1/2 - 3/8 AISI 304 Threaded Reduction	1
7	1/2 - 3/8 AISI 304 Threaded Reduction	1/2 - 3/8 AISI 304 Threaded Reduction	1
8	1-2 Elbow (G)	1-2 Elbow (G)	1

10-2 PARTS LIST PD1030G- (PRESSURE ARM)


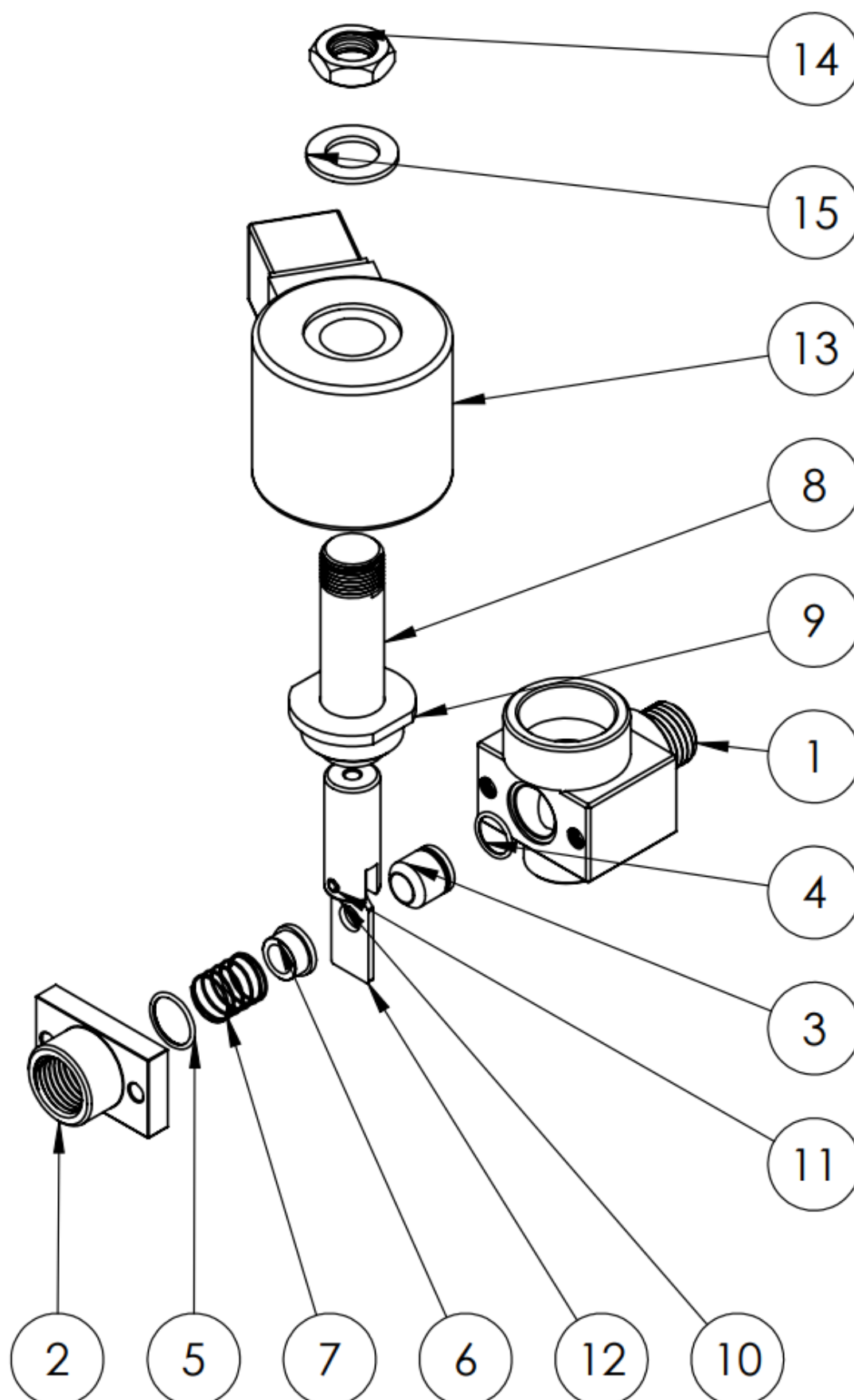
Item No.	Part Number	Description	Quantity
1	PD1030G CAP NUT M38x1.5	Nut M38x1.5	1
2	123-401-010	19 mm Ball	1
3	PD1030G CAP PRESS SCREW	Press Screw	1
4	PD1030G CAP 12 TINNED COPPER NUT	22 Tinned Copper Nut	1
5	123-401-007	Fixing Pin	2
6	PD1030G CAP CLAMP LEVER	Clamp Lever	2
7	123-401-009	6x38 AISI 304 Pin	1
8	PD1030G CAP NECK M38x1.5	M38x1.5	1
9	123-401-012	Black Handle	3
10	123-401-011	Red Handle	2
11	M8X10 SESKUR CODE 00245	M8X10 SESKUR	2
12	PD1030G CAP BALL JOINT SEAT	Ball Joint Seat	1

13	123-401-008	B1 Ball Joint Seat	1
14	Omega-Outer (Clamp Lever)	Outer Omega (Clamp Lever)	1
15	Omega-Spring Sheet (Clamp Lever)	Spring Sheet Omega (Clamp Lever)	1
16	123-402-004	Cap Suspension Pin	1
17	Omega-Inner (Clamp Lever)	Inner Omega (Clamp Lever)	1
18	123-402-005	Clamp Lever Support Sheet	1
19	PD1030G CAP HOOK PRESS SPRING	Hook Press Spring	1
20	CAP HOOK PIN	Cap Hook Pin	1
21	PD1030G CAP RESET SPRING	Cap Reset Spring	1
22	CAP HINGE PIN	Cap Hinge Pin	1
23	CAP ASSEMBLY PIN HANDLE	Cap Assembly Pin Handle	1
24	PD1030G CAP INSTALLATION SPRING	Cap Installation Spring	1
25	PD1030G NEW CAP INSTALLATION PIN	New Cap Installation Pin	1
26	CAP HOOK BUSH-SPECIAL BRASS CAST	Cap Hook (Special Brass Cast)	1
27	CAP HOOK BUSH	Cap Hook Bush	1
28	CAP HOOK BRASS CAST	Cap Hook (Brass Cast)	1
29	PD1030G CAP LATCH SPRING BUSH	Cap Latch Spring Bush	2
30	U Part-Front	U Part-Front	1
31	Stop Part-Front-5	Clamp Lever Hook Stopper AISI 304	2
32	U Part-Rear	U Part-Rear	1
33	Stop Part-Rear-5	Clamp Lever Hook Stopper AISI 304	2

10-3 PARTS LIST PD1030G- (LID)


Item No.	Part Number	Description	Quantity
1	PD1030G CAP ALUMINUM BODY	Aluminum Cap	1
2	Cap Z Pad	Cap Retaining Claw	2
3	123-301-005	Safety Lock Pin	1
4	Gasket Plate	Gasket Plate	1
5	123-301-004	Safety Lock Pin Retainer Plate	1
6	123-301-006	Gasket Plate Fixing Nut	4
7	123-301-008	Silicone Gasket	1
8	PD1030G CAP BALL SOCKET	Hard Ball Joint Socket	1
9	M8X25 HEX SCREW CODE 00418	M8X25 Hex AISI 304 Screw	4
10	M8 SPRING WASHER CODE 00158	M8 Spring Washer	4
11	M6x12 HEX SCREW CODE 00417	M6x12 Hex AISI 304 Screw	1
12	Support Plate	Lock	1
13	PD1030G CAP LOCK PIN SPRING	Lock Pin Spring	1

10-4 PARTS LIST PD1030G- (SOLENOID VALVE)



Item No.	Part Number	Description	Quantity
1	Main Body S.Valve (G)	Main Body S.Valve	1
2	S.Valve Body Lower Part (G)	S.Valve Body Lower Part	1
3	S.Valve Fixed Teflon (G)	S.Valve Fixed Teflon	1
4	S.Valve Fixed Teflon O-Ring (G)	S.Valve Fixed Teflon O-Ring	1
5	Silicone O-Ring (G)	Silicone O-Ring	1
6	S.Valve Movable Teflon (G)	S.Valve Movable Teflon	1
7	S.Valve Movable Teflon Spring (G)	S.Valve Movable Teflon Spring	1
8	S.Valve Casing Shaft (G)	S.Valve Casing Shaft	1
9	S.Valve Casing Gear (G)	S.Valve Casing Gear	1
10	S.Valve Core (G)	S.Valve Core	1
11	S.Valve Tongue Pin (G)	S.Valve Tongue Pin	1
12	S.Valve Tongue (G)	S.Valve Tongue	1
13	Coil (G)	Coil	1
14	Nut (G)	Nut	1
15	Washer (G)	Washer	1