

سلسلة MJ 35/45/CF

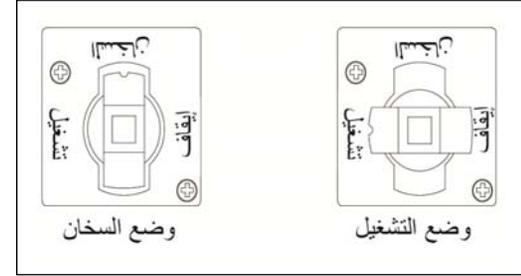
الطراز MJCF		الطراز MJ45		الطراز MJ35		نوع الغاز
غاز الوقود المسال	الغاز الطبيعي	غاز الوقود المسال	الغاز الطبيعي	غاز الوقود المسال	الغاز الطبيعي	
11/2.74/27.37	6/1.49/14.93	11/2.74/27.37	6/1.49/14.93	11/2.74/27.37	6/1.49/14.93	الحد الأدنى للضغط عمود الماء/كيلو باسكال/مليبار
14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	الحد الأقصى للضغط عمود الماء/كيلو باسكال/مليبار
.86	1.45	.86	1.45	1.05	1.7	حجم الفتحة (ملم)
18	18	18	18	9	9	عدد الفتحات
8.25	3.5	8.25	3.5	8.25	4	الضغط المتشعب (عمود الماء)

 **Frymaster**

8700 Line Avenue,
Shreveport, Louisiana 71106

التشغيل الأولي

فتح صمام الغاز



1. لف المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع ON (تشغيل) أو PILOT (إرشاد).
2. اضغط على المقبض ولفه باتجاه عقارب الساعة إلى OFF (إيقاف تشغيل) لإغلاق الصمام.
3. أغلق صمام إيقاف التشغيل اليدوي الموجود على خط إمداد الغاز الوارد.
4. حرك المنظم الحراري التشغيلي إلى وضع OFF (إيقاف تشغيل).
5. اضغط على مقبض صمام الغاز وحركة إلى وضع OFF (إيقاف تشغيل).
6. انتظر 5 دقائق على الأقل حتى يفرغ أي غاز متراكم.
7. املا قدر القلي بالزيت، أو الزبدة أو الماء حتى خط OIL LEVEL (مستوى الزيت) السفلي المبين خلف قدر القلي.
8. ملاحظة: في حال استخدام زبدة مجمدة، فضعها داخل قدر القلي، بدون ترك أية فجوات.

الصيانة الوقائية

1. لا تسمح بتراكم الشحوم أو تصلبها على إطار المقلاة أو جسمها أو مدخنتها. نظف المقلاة من الداخل والخارج يوميًا باستخدام محلول منظف وماء ساخن.
2. قم بترشيح زيت الطهي بتصريف الزيت من قدر القلي عبر قم الترشيح مرة واحدة على الأقل يوميًا. بعد تصريف الزيت من قدر القلي، أزل أية بقايا من القدر باستخدام أداة كشط إذا لزم الأمر.
3. نظف قدر القلي مرة واحدة على الأقل أسبوعيًا من خلال تعبئته بالماء إلى أسفل علامة مستوى الزيت العليا. أضف كأسًا من محلول تنظيف ثم اغل المحلول. اترك المحلول ليسخن ببطء لمدة 10 إلى 15 دقيقة، ثم اصرف محتويات قدر القلي واشطفه بالماء مرتين. أضف ¼ كأس خل أبيض إلى مرة الشطف الأخيرة لمعادلة أية قلووية متبقية بسبب محلول التنظيف. امسح أسطح قدر القلي بمنشفة جافة قبل إعادة تعبئة المقلاة بزيت القلي. وفي حال عدم استخدام المقلاة فورًا بعد التنظيف، ينصح بمسح الجزء الداخلي من قدر القلي بطبقة خفيفة من زيت الطهي لمنع الصدأ والطيبار تنظفي.

9. افتح صمام القفل اليدوي الموجودة على خط إمداد الغاز الوارد ولف مقبض صمام الغاز إلى وضع السخان (PILOT).
10. اضغط على المقبض مع الاستمرار وقرب عود ثقاب مشتعل أو فتيل إشعال من رأس المشعل الإرشادي. (إذا كانت المقلاة مزودة بمُشعل بايزو، إضعط بشكل متكرر على زر مُشعل بايزو، بينما تقوم بالضغط المستمر على مقبض صمام الغاز، حتى يشتعل السخان).
11. إستمر بالضغط على المقبض لحوالي 60 ثانية بعد أن يظهر اللهب على السخان. إرفع يدك عن المقبض. ينبغي أن يبقى السخان مشتعلًا.

التشغيل اليومي

1. تأكد من تعبئة قدر القلي بالزيت أو الزبدة حتى الخط السفلي من خطي مستوى الزيت البارزين الموجودين على الجدار الخلفي من قدر القلي. ملاحظة: في حال استخدام زبدة مجمدة، فضعها داخل قدر القلي، حتى الخط السفلي.
2. بينما يكون المشعل الإرشادي مشتعلًا، اضغط ببطء على مقبض صمام الغاز وحركة إلى موضع ON (تشغيل).
3. حرك مقبض المنظم الحراري التشغيلي إلى درجة الحرارة التشغيلية المطلوبة للقلي. يجب أن يشتعل المشعل بلهب قوي أزرق اللون.

إيقاف تشغيل المقلاة

- تحويل الحرارة التشغيل إلى أدنى درجة الحرارة وأدر مفتاح صمام الغاز إلى موقف OFF.