

# مقلاة FilterQuick™ FQE30 الكهربائية

## دليل التركيب والتشغيل والصيانة

تم تزويد هذا الدليل بأحدث المعلومات والطرز، ويرجى زيارة موقعنا الإلكتروني للاطلاع على أحدث إصدار من دليل التشغيل.



احتياطات السلامة

يحظر تخزين أو استخدام البنزين أو السوائل الأخرى أو الأبخرة القابلة للاشتعال في محيط هذا الجهاز أو أي جهاز آخر.

تنبيه 

احرص على قراءة التعليمات قبل استخدام المقلاة.



### ⚠️ إخطار

خلال فترة الضمان، في حال استخدام العميل لأي قطعة غير لجهاز **MANITOWOC FOOD SERVICE** بخلاف غير المضمنة الجديدة أو المعاد تدويرها أو التي تم شراؤها مباشرة من **FRYMASTER** أو من أي من أفراد الصيانة المعتمدين لديهم، أو أن يتم تعديل القطعة المستخدمة عن التركيب الأصلي، فإن هذا الضمان سيكون لاغياً. وعلاوة على ذلك، تخلي شركة **Frymaster** والشركات التابعة لها مسؤوليتها عن أية إصابات أو أضرار أو نفايات يتكبدها المستخدم والتي تنشأ بشكل مباشر أو غير مباشر، بصورة كلية أو جزئية، نتيجة لتركيب أي قطع غير معدلة أو قطع غير تم شراؤها من مسؤولي صيانة غير معتمدين.

### ⚠️ إخطار

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني فقط ولا ينبغي استخدامه من قبل أي شخص بخلاف الفنيين المؤهلين، كما ينبغي تركيب الجهاز أو صيانته أو إصلاحه من قبل فني الصيانة المعتمد من قبل شركة **Frymaster** أو أي فني آخر مؤهل، إذ أنه في حالة تركيبه أو صيانته أو إصلاحه من قبل أحد الأشخاص غير المؤهلين فقد يتسبب ذلك في إلغاء ضمان الجهة المصنعة. راجع الفصل الأول من هذا الدليل للحصول على التعريف الخاص بالأفراد المؤهلين.

### ⚠️ إخطار

يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً للقوانين القومية والمحلية المناسبة للدولة أو المنطقة التي يتم تركيبه بها. راجع متطلبات القوانين المحلية في الفصل الثاني من هذا الدليل للحصول على معلومات محددة.

### ⚠️ إخطار

عند التركيب، يجب تأريض هذا الجهاز كهربائياً بموجب القوانين المحلية أو في حالة انتفاء القوانين المحلية، يتم التأريض بموجب قانون الكهرباء الوطني أو معيار **ANSI/NFPA 70** أو قانون الكهرباء الكندي أو معيار **CSA C22.2** أو بموجب القوانين القومية المناسبة للدولة التي يتم تركيبه بها.

### ⚠️ ملاحظة للعملاء بالولايات المتحدة

يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً لقانون الصرف، الذي يخضع لقانون البناء الدولي، والذي تصدره أحد المكاتب المشاركة في هيئة إصدار الكود (**BOCA**) ودليل المرافق الصحية لخدمة الأطعمة التابع لإدارة الغذاء والدواء في الولايات المتحدة.

### ⚠️ إخطار

هذا الجهاز مصمم للاستخدامات التجارية، على سبيل المثال مطابخ المطاعم والكافيتيات والمستشفيات وفي المؤسسات التجارية مثل المخازن ومحلات الجزارة وما إلى ذلك، ولكن دون استخدامه في الإنتاج الضخم والمستمر للمواد الغذائية.

### ⚠️ تحذير

هذا الجهاز معد للاستخدام الداخلي فقط. يحظر استخدامه أو تشغيله في المناطق الخارجية.

### ⚠️ إخطار

يجب تركيب الجهاز واستخدامه بطريقة تمنع وصول الماء للزيت أو الدهون.

### ⚠️ إخطار

صُممت الرسومات والصور المستخدمة في هذا الدليل بغرض توضيح الإجراءات التشغيلية والفنية وطرق التنظيف ومن ثم فمن الممكن ألا تتوافق مع إجراءات التشغيل الفعلية.

### إخطار إلى مالكي الأجهزة المزودة بوحدات التحكم الولايات المتحدة

يتوافق هذا الجهاز مع الجزء رقم ١٥ من قوانين لجنة الاتصالات الفيدرالية (**FCC**)، كما تخضع عملية التشغيل إلى الشرطين التاليين: (١) قد لا يتسبب هذا الجهاز في حدوث تداخلات ضارة، (٢) يجب أن يقبل هذا الجهاز أية تداخلات يتم استقبالها، بما في ذلك التداخلات التي يمكن أن تتسبب في عمليات تشغيل غير مرغوبة، وعلى الرغم من أن هذا ينتمي إلى أجهزة الفئة (A) الموثوق فيها، إلا أنه تبيّن تلبّيته لحدود الفئة (B).

### كندا

لا يتجاوز هذا الجهاز الرقمي حدود الفئة A أو B الخاصة باتبعات الضوء اللاسلكية والتي ينص عليها معيار **ICES-003** الذي أصدرته إدارة الاتصالات الكندية.

لا يُصدر هذا الجهاز الرقمي ضوء لاسلكية تتجاوز حدود الفئة A أو B والتي ينص عليها معيار **NMB-003** الصادر عن وزارة الاتصالات الكندية.

### ⚠️ تحذير

تجنب استخدام الماء المتدفق في تنظيف هذا الجهاز.



قد يؤدي سوء تركيب الوحدة أو ضبطها أو صيانتها أو إجراء تعديل أو تغيير غير مصرح به على الوحدة إلى تلف في الممتلكات أو الإصابة أو الوفاة، يرجى قراءة تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة جيداً قبل تركيب هذا الجهاز أو صيانتها.



يجب عدم تغيير أي مادة هيكلية على المقلاة أو إزالتها لتثبيت المقلاة تحت شفاط. للاستعلام اتصل بالخط الساخن لخدمات Frymaster رقم ١-٨٠٠-٥٥١-٨٦٣٣



يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة هذا الجهاز لعدم إلحاق الضرر بالقناة الكهربائية، ومن الجدير بالذكر وجود طقم كوابح مع المقلاة، وفي حال فقدان هذا الطقم اتصل بخدمة KES المحلية.



يجب تثبيت جميع المقالي التي تم شحنها دون الأسلاك وتجميعات القابس الخاصة بالمصنع باستخدام أنبوب أسلاك مرن إلى الكتلة الطرفية الموجودة على الجزء الخلفي من المقلاة، ويجب توصيل أسلاك هذه المقالي طبقاً لمواصفات NEC، كما يجب أن تتضمن الوحدات المثبتة تركيب أجهزة الكبح.



لا توفر الشركة الضمان في حالة تركيب مقلاة Frymaster في الأماكن المتحركة أو المانية. يتم توفير الضمان في حالة تركيب المقلاة وفقاً للإجراءات الموضحة في هذا الدليل فقط. يجب تجنب تركيب الجهاز في أماكن متحركة أو مانية لضمان الأداء الأمثل له.



لا يُمُثل الرف الأمامي لهذا الجهاز درجة سلم، لذا يُحظر الوقوف على الجهاز. إذ يمكن أن يؤدي الإنزلاق من فوق الجهاز أو ملامسة زيت الطهي الساخن إلى وقوع إصابات خطيرة.



يحظر تخزين أو استخدام البنزين أو السوائل القابلة للاشتعال الأخرى أو الأبخرة في محيط هذا الجهاز أو أي جهاز آخر.



تجنب رش المواد القابلة للاشتعال في المنطقة المحيطة بالمقلاة أثناء التشغيل.



احرص على إبقاء جميع العناصر بعيدة عن وحدات التصريف، حيث يتسبب إغلاق المشغلات في حدوث تلف أو إصابة.



يجب تفريغ درج الفتات الموجود في المقالي المجهزة بنظام التصفية في وعاء مقاوم للحريق بعد الانتهاء من عمليات القلي يومياً، حيث قد تحترق بعض جزيئات الطعام تلقائياً في حالة امتصاصها لبعض المواد الدهنية.



تجنب احتكاك سلات القلي أو غيرها من الأواني بالشريط الملحق بالمقلاة، والذي يقوم بإحكام ربط أوعية القلي، حيث يؤدي الاحتكاك بين سلات القلي على الشريط لإزالة الدهون إلى تشويه الشريط مما يؤثر بالسلب على ثباته، كما أن تصميمه تم بطريقة متوافقة ومحكمة ويلزم إزالته فقط عند التنظيف.



يوجد بالمقلاة كبل طاقة (ثلاثي الطور) لكل وعاء قلي. يلزم فصل كافة كبلات الطاقة الكهربائية من إمدادات الطاقة الكهربائية، وذلك قبل تحريك مقلاة Frymaster خاصتك أو اختبارها أو صيانتها أو إجراء أية إصلاحات عليها.



يجب توصيل هذا الجهاز إلى إمدادات طاقة تحتوي على نفس الفولطية والطور كما هو محدد في لوحة التصنيف الواقعة في باب الجهاز من الداخل.



يجب أن تكون جميع توصيلات الأسلاك لهذا الجهاز مصممة وفقاً لمخطط أو مخططات الأسلاك المتوفرة معه، كما يرجى الرجوع إلى المخطط المرفق في الجزء الخلفي من الدليل عند تركيب هذا الجهاز أو صيانتة.



يرجى توخي الحظر وارتداء جميع معدات السلامة المناسبة لتجنب ملامسة الأسطح أو الزيوت الساخنة، التي قد تتسبب في حدوث حروق أو إصابات خطيرة.



يجب عدم تعديل هذه المقلاة واستخدامها كوحدة غسل بالماء، فهذا الأمر يشكل خطورة بالغة في حالة استخدام أوعية القلي المجاورة في عملية القلي التقليدية، حيث قد يؤدي تناثر الماء أو سقوطه في الزيت الساخن إلى حدوث انفجارات خطيرة في الزيت، وقد ينجم عن ذلك تعرض الأشخاص الموجودين بالقرب من المقلاة إلى إصابات خطيرة.



تجنب تشغيل هذا الجهاز ما لم تكن جميع الأغطية ولوحات الوصول في مكانها ومثبتة بإحكام.



في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب أن يتم استبداله من خلال مسؤول الصيانة المعتمد لشركة Frymaster أو شخص مؤهل بطريقة مماثلة من أجل تجنب المخاطر.



تحظر قوانين البناء أن يتم تركيب مقلاة مزودة بخزان مفتوح للزيت الساخن بجانب مصادر مكشوفة للهب، بما في ذلك الشوايات والمواقد.



قد يسبب الزيت الساخن حروقاً بالغة لذا تجنب ملامسته، في جميع الظروف، يجب التخلص من الزيت قبل محاولة نقل المقلاة لتجنب تسريه أو انسكابه أو احتمال الإصابة بالحروق البالغة، تجنب محاولة نقل الزيت الساخن من حاوية إلى أخرى. فقد تنقلب هذه المقلاة مسببة إصابات شخصية إذا لم يتم تأمينها في وضع ثابت.



احرص على ملء جانبي الوعاء المجزأ عند التسخين لأي غرض أو الاختبار أو الطهي أو تنظيف الوعاء بالتسخين.



قد يسبب الزيت الساخن حروقاً بالغة لذا تجنب ملامسته، في جميع الظروف، يجب التخلص من الزيت قبل محاولة نقل المقلاة لتجنب تسريه أو انسكابه أو احتمال الإصابة بالحروق البالغة، تجنب محاولة نقل الزيت الساخن من حاوية إلى أخرى. فقد تنقلب هذه المقلاة مسببة إصابات شخصية إذا لم يتم تأمينها في وضع ثابت.



يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، إذ يجب أن يملأ الوعاء إلى خط مستوى الملء بالماء أو الزيت قبل تنشيط العناصر، حيث يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع ضرر يتعدى إصلاحه للعناصر وقد يتسبب في إشعال النيران.



إذا تم توصيل أسلاك هذا الجهاز مباشرة إلى إمدادات الطاقة الكهربائية، يجب إدراج وسيلة فصل الإمداد بالتيار الكهربائي والتي تحتوي على فواصل للاتصال بمقاس 3 مم في جميع الأقطاب في الأسلاك الثابتة.



يجب تثبيت هذا الجهاز بحيث يسهل الوصول للقابس ما لم يتم توفير وسائل أخرى لفصل إمدادات الطاقة (على سبيل المثال، قاطع الدائرة).



عند توصيل هذا الجهاز بشكل دائم إلى الأسلاك الثابتة، يجب أن يتم التوصيل عن طريق أسلاك نحاسية ذات تصنيف لدرجة الحرارة لا يقل عن ١٦٧ درجة فهرنهايت (٧٥ درجة مئوية).



يحظر وضع كتلة كبيرة من الدهون الصلبة فوق عناصر التسخين، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف هذه العناصر وإمكانية زيادة درجات الحرارة لنقطة الوميض ويليها اندلاع حريق.



## مجموعة المقالي الكهربائية FQE30 FilterQuick™ دليل التركيب والتشغيل

### جدول المحتويات

<b>الفصل الأول: مقدمة</b>	
١-١	معلومات عامة
١-١	معلومات السلامة
٢-١	معلومات حول الكمبيوتر
٢-١	معلومات خاصة بالاتحاد الأوروبي (دول المفوضية الأوروبية)
٢-١	موظفي التركيب والتشغيل والصيانة
٢-١	التعريفات
٣-١	إجراء شكوى أضرار الشحن
٤-١	قراءة أرقام الطرازات
٤-١	معلومات الصيانة
<b>الفصل الثاني: إرشادات التركيب</b>	
١-٢	متطلبات التركيب العامة
٢-٢	١-١-٢ الخلوص والتهوية
٢-٢	٢-١-٢ متطلبات التأريض الكهربائي
٣-٢	٣-١-٢ المتطلبات الأسترالية
٣-٢	٢-٢ متطلبات الطاقة
٣-٢	٣-٢ تحديد وضع المقلاة
٤-٢	٤-٢ تثبيت حمالة JIB
<b>الفصل الثالث: تعليمات التشغيل</b>	
٢-٣	١-٣ إجراءات إعداد الجهاز وبدء التشغيل
٢-٣	٢-٣ التشغيل
٣-٣	٣-٣ التعويض التلقائي للزيت باستخدام تقنية Oil Attendant™
٣-٣	١-٣-٣ تركيب خزان الزيت
٤-٣	٢-٣-٣ تغييرات الزيت الروتينية
<b>الفصل الرابع: إرشادات التصفية</b>	
١-٤	١-٤ مقدمة
١-٤	٢-٤ إعداد ورق التصفية أو لوح التصفية للاستخدام
٢-٤	٣-٤ نظام تصفية FilterQuick™ (بضغط الزر)
٣-٤	٤-٤ استكشاف أعطال FilterQuick™ وإصلاحها بنظام التصفية بضغط الزر
٣-٤	١-٤-٤ التصفية غير المكتملة
٤-٤	٥-٤ انشغال وحدة التصفية
٥-٤	٦-٤ تصريف نفايات الزيت وتفرغها
<b>الفصل الخامس: الصيانة الوقائية</b>	
١-٥	١-٥ تنظيف المقلاة
١-٥	٢-٥ الفحوص والصيانة اليومية
١-٥	١-٢-٥ فحص المقلاة للتحقق من أية تلفيات
١-٥	٢-٢-٥ تنظيف حاوية المقلاة من الداخل والخارج
١-٥	٣-٢-٥ تنظيف نظام التصفية لمقلاة FilterQuick™
٢-٥	٤-٢-٥ تنظيف الأجزاء القابلة للفصل والملحقات
٢-٥	٣-٥ الفحوص والصيانة الأسبوعية

٢-٥	١-٣-٥	تصفية وتنظيف وعاء القلي وعناصر التسخين
٢-٥	٢-٣-٥	تنظيف وعاء القلي بالتسخين
٣-٥	٤-٥	الفحوص والصيانة الشهرية
٣-٥	١-٤-٥	فحص دقة القيم المضبوطة مسبقاً لوحدة تحكم مقلاة FilterQuick™
٤-٥	٥-٥	الفحوص والصيانة الربع سنوية
٤-٥	١-٥-٥	استبدال الحلقات الدائرية
٤-٥	٦-٥	الفحص السنوي/الدوري للنظام
٤-٥	١-٦-٥	المقلاة
٥-٥	٢-٦-٥	نظام تصفية FilterQuick™

#### الفصل السادس: استكشاف الأخطاء وإصلاحها للمشغل

١-٦	١-٦	مقدمة
٢-٦	٢-٦	استكشاف الأعطال وإصلاحها
٢-٦	١-٢-٦	مشاكل وحدة التحكم والتسخين
٢-٦	٢-٢-٦	رسائل الخطأ ومشاكل العرض
٤-٦	٣-٢-٦	مشاكل التصفية
٥-٦	٤-٢-٦	مشاكل رفع السلة
٥-٦	٥-٢-٦	مشاكل تعويض الزيت التلقائي
٦-٦	٦-٢-٦	أكواد سجل الأخطاء
٧-٦	٧-٢-٦	اختبار الحد المرتفع

المحلق أ : إرشادات استخدام نظام الزيت الغزير  
المحلق ب: إرشادات إعداد JIB مع الدهون الصلبة  
المحلق ج: تعليمات استخدام وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة

# مجموعة المقالي الكهربائية FILTERQUICK™ FQE30

## الفصل الأول: مقدمة

**ملاحظة:** يلزم تشغيل مقلاة Frymaster FilterQuick™ FQE30 وإعدادها والتدريب عليها قبل بدء تشغيلها الفعلي في المطبخ.

### ١-١ عام

يرجى قراءة التعليمات في هذا الدليل بعناية قبل محاولة تشغيل الجهاز، حيث يغطي هذا الدليل كافة تكوينات وحدات FilterQuick™ FQE30 الكهربائية، وتتميز المقالي التابعة لهذا الطراز بتوافر قطع غيارها، وعند استعراضها كمجموعة يشار إليها باسم مقالي FilterQuick™ FQE30 fryers.

تتميز مقالي FilterQuick™ FQE30 بوعاء قلي يستهلك كمية صغيرة من الزيت مزود بنظام اختياري لتعويض الزيت تلقائياً ووحدة تصفية شبه تلقائية، ويشتمل التصميم الأوروبي على غطاء علوي مستدير ومصرف كبير دائري مما يضمن تنقية الأطعمة المقلية وغيرها من البقايا داخل وعاء التصفية، كما يتم التحكم في مقالي FilterQuick™ FQE30 بواسطة وحدة تحكم FilterQuick™، وتأتي مقالي هذه المجموعة بوعاء واحد كامل أو مجزأ لعدة أوعية، ويمكن شراؤها ببطاريات تكفي خمس مقالي.

### ٢-١ معلومات السلامة

يُرجى قراءة التعليمات الواردة في هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز، وسوف تجد في هذا الدليل دلالات مرفقة في مربعات ثنائية الحد مماثلة إلى الوارد أدناه.



**خطر**

قد يسبب الزيت الساخن حروقاً بالغة، لذا يُحظر نقل المقلاة التي تحتوي على الزيت الساخن أو نقل الزيت من حاوية إلى أخرى.

**⚠** تنبيه تحتوي المربعات على معلومات حول الإجراءات أو الشروط التي يمكن أن تسبب أو تؤدي إلى تعطل نظام المقلاة الخاصة بك.

**⚠** تحذير تحتوي المربعات على معلومات حول الإجراءات أو الشروط التي يمكن أن تسبب أو تؤدي إلى ضرر نظام المقلاة الخاصة بك، مما قد يتسبب في تعطلها.

**⚠** خطر تحتوي المربعات على معلومات حول الإجراءات أو الشروط التي يمكن أن تسبب أو تؤدي إلى إلحاق إصابات بالأفراد، مما قد يتسبب في خلل النظام أو تعطله.

تتميز مجموعة مقالي الكهربائية FilterQuick™ FQE30 بخاصية الكشف عن درجة الحرارة العالية التي تعمل على إيقاف تشغيل العناصر في حال فشل التحكم في درجة الحرارة.

## ٣-١ معلومات وحدة التحكم

تم اختبار هذا الجهاز وتبين أنه يتوافق مع قيود الفئة "أ" الخاصة بالأجهزة الرقمية، وفقاً للجزء رقم ١٥ من قواعد لجنة الاتصالات الفيدرالية (FCC)، وعلى الرغم من أن هذا الجهاز جهازاً موثقاً به من الفئة (أ)، إلا أنه تبيّن تلبية متطلبات الفئة ب، حيث تم تصميم هذه الحدود لتوفير حماية معقولة ضد التداخل الضار عند تشغيل الجهاز في بيئة تجارية، إذ يولد هذا الجهاز ويستخدم بل ويمكن أن يشع طاقة ترددات لاسلكية، وإذا لم يتم تركيبه واستخدامه وفقاً لدليل التعليمات، قد يتسبب في حدوث تداخل ضار مع الاتصالات اللاسلكية، ويُرجى الملاحظة أن تشغيل هذا الجهاز في منطقة سكنية من المرجح أن يتسبب في حدوث تداخل ضار وفي هذه الحالة سوف يُطلب من المستخدمين تصحيح هذا التداخل على نفقتهم الخاصة.

على أنه تم تحذير المستخدم من أن إجراءه لأي تغييرات أو تعديلات غير معتمدة صراحة من الجهة المسؤولة عن الامتثال، يمكن أن تُبطل صلاحية المستخدم لتشغيل الجهاز.

إذا لزم الأمر، يجب على المستخدم استشارة الموزع أو أحد فنيي الإذاعة والتلفزيون من ذوي الخبرة للحصول على اقتراحات إضافية.

قد يجد المستخدم من المفيد الاستعانة بالكتيب التالي الذي أعدته لجنة الاتصالات الفيدرالية: " كيف يمكن استكشاف مشكلات تشويش الراديو والتلفزيون وإصلاحها"، كما يتوافر الكتاب في مكتب الطباعة للحكومة الأمريكية، واشنطن، دي سي ٢٠٤٠٢، الرقم المخزني: ٤-٥٣٤٥-٠٠٠٠-٠٠٤.

## ٤-١ معلومات خاصة بالاتحاد الأوروبي (دول المفوضية الأوروبية)

أسست المفوضية الأوروبية معايير محددة بشأن هذا النوع من الأجهزة، وكلما وجد اختلاف بين معايير المفوضية الأوروبية وما عداها، يتم تحديد المعلومات أو التعليمات المعنية عن طريق الصناديق المظلة المماثلة للصندوق الوارد لاحقاً.



## ٥-١ موظفي التركيب والتشغيل والصيانة

تم إعداد معلومات التشغيل لأجهزة Frymaster للاستخدام من قبل الموظفين المؤهلين أو المعتمدين فقط، كما هو محدد في القسم ٦-١، حيث يجب أن يقوم موظفي التركيب أو الصيانة المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم بإجراءات التركيب والصيانة لأجهزة Frymaster، كما هو محدد في القسم ٦-١.

## ٦-١ التعريفات

### موظفي التشغيل المؤهلين أو المعتمدين

موظفي التشغيل المعتمدين أو المؤهلين هم من قرأوا بعناية المعلومات الواردة في هذا الدليل وقاموا بالإطلاع على خصائص المعدات، أو من لديهم خبرة سابقة في تشغيل الأجهزة المشمولة في هذا الدليل.

## موظفي التركيب المؤهلين

موظفي التركيب المؤهلين هم الأشخاص أو الشركات أو المؤسسات أو الشركات التي تشترك إما بصفة شخصية أو من خلال أحد ممثليها في المسؤولية عن تركيب الأجهزة الكهربائية، إذ يجب أن يكون هؤلاء الموظفين من ذوي الخبرة في هذا العمل، وأن يكونوا على دراية بجميع الاحتياطات الكهربائية المعنية، مع الامتثال لجميع متطلبات الرموز الوطنية والمحلية المعمول بها.

## موظفي الصيانة المؤهلين

موظفي الصيانة المؤهلين هم أولئك ممن على دراية بأجهزة Frymaster وتم اعتمادهم من قبل Frymaster, L.L.C لصيانة الأجهزة، حيث يُطلب من جميع موظفي الصيانة المعتمدين أن يكونوا على أهبة الاستعداد مع مجموعة كاملة من قطع الغيار والكتيبات، وتخزين حد أدنى من قطع الغيار لأجهزة Frymaster، وتوجد قائمة بفنيي الصيانة المعتمدين لدى Frymaster على موقع الشركة [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)، حيث يؤدي الإخفاق في الاستعانة بموظفي الصيانة المؤهلين إلى إلغاء ضمان Frymaster على الأجهزة الخاصة بك.

### ٧-١ إجراء شكاوى أضرار الشحن

#### الإجراءات الواجب اتباعها عند تلف الجهاز نتيجة للشحن:

يرجى ملاحظة أن هذا الجهاز تم فحصه بدقة وتعيينته من قبل موظفين مختصين قبل شحنه من المصنع، وتتحمل شركة الشحن المسؤولية الكاملة للتسليم الآمن عقب قبول الجهاز.

١- تقديم ملف عن وقوع التلفيات مباشرة، وبغض النظر عن مدى الضرر.

٢- فحص كافة المفقودات والتلفيات المرئية وتسجيلها، والتأكد من تسجيل ذلك على فاتورة الشحن أو على إيصال صريح وموقع من قبل الشخص القائم على التسليم.

٣- ضرر أو تلف مستتر: في حالة عدم ملاحظة التلف سوى بعد إخراج الجهاز، يتعين عليك إخطار شركة الشحن فور اكتشافه وتقديم شكوى بوجود ضرر مستتر، وينبغي أن يتم ذلك خلال ١٥ يوماً من تاريخ التسليم، كما يجب الاحتفاظ بالحاويات للفحص.

لا تتحمل Frymaster أي مسؤولية عن التلفيات أو الخسائر التي تقع خلال عملية النقل.



#### ٩-١ معلومات الصيانة

يرجى الاتصال بالفنيين المعتمدين المحليين لشركة Frymaster لإجراء أعمال الصيانة أو الإصلاح غير الروتينية أو للحصول على معلومات حولها، رغبة من الشركة في توفير المساعدة بأقصى سرعة، يحتاج مسؤول الصيانة المُعتمد لشركة Frymaster أو ممثل قسم الصيانة إلى بعض المعلومات المُحددة عن جهازك، ويرجى الملاحظة أن أغلب هذه المعلومات مطبوعة على لوحة البيانات المثبتة داخل باب المقلاة، على أن رقم قطع الغيار موجود في دليل الصيانة وقطع الغيار، ومن الممكن أن يتم توجيه طلبات قطع الغيار إلى مسؤول الصيانة المُعتمد لشركة Frymaster أو الموزع المحلي الذي تتبعه مباشرة، وتوجد قائمة بفنيي الصيانة المعتمدين لدى Frymaster على موقع الشركة [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)، وإذا لم تتمكن من الوصول إلى هذه القائمة، اتصل بقسم الصيانة التابع لشركة Frymaster على الرقم ٨٦٣٣-٨٥١-٨٠٠-١ أو ١٧١١-٨٦٥-٣١٨-١ أو تواصل معهم عبر البريد الإلكتروني التالي: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com).

وستكون هناك حاجة للمعلومات التالية من أجل تقديم أفضل طريقة للمساعدة:

رقم الطراز \_\_\_\_\_

الرقم التسلسلي \_\_\_\_\_

الفلوطية \_\_\_\_\_

طبيعة المشكلة \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل وتخزينه في مكان آمن لاستخدامه في المستقبل.

# مجموعة المقالي الكهربائية FILTERQUICK™ FQE30

## الفصل الثاني: إرشادات التركيب

### ١-٢ متطلبات التركيب العامة

يعد التركيب الصحيح أمراً ضرورياً لتحقيق الأمان والفعالية فضلاً عن الوصول لعملية تشغيل خالية من العقبات لهذا الجهاز. ينبغي إجراء عمليات التركيب والصيانة لمعدات Frymaster من قبل الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم ٦-١ من هذا الدليل.

يؤدي الإخفاق في الاستعانة بالأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم لتركيب هذا الجهاز إلى إلغاء فعالية ضمان Frymaster (كما هو موضح في القسم ٦-١ من هذا الدليل) بل ويمكن أن يؤدي ذلك أيضاً إلى حدوث تلفيات بالجهاز أو إلحاق إصابات بالأفراد.

عند وجود تعارض بين التعليمات والمعلومات الواردة في هذا الدليل وبين اللوائح والرموز المحلية أو الوطنية، عندئذ يجب أن يتوافق التركيب والتشغيل مع الرموز أو اللوائح المعمول بها في البلد الذي يتم فيه تركيب الجهاز.

يمكن الحصول على الصيانة عبر الاتصال بمسؤول الصيانة المعتمد لشركة Frymaster.

#### ملاحظة

يجب تثبيت جميع المقالي التي تم شحنها دون الأسلاك وتجميعات القابس الخاصة بالمصنع باستخدام أنبوب أسلاك مرن إلى الكتلة الطرفية الموجودة على الجزء الخلفي من المقلاة، ويجب توصيل أسلاك هذه المقالي طبقاً لمواصفات NEC، كما يجب أن تتضمن الوحدات المثبتة على تركيب أجهزة الكابح.

#### ⚠ خطر

يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة هذا الجهاز لعدم إلحاق الضرر بالقناة الكهربائية، ومن الجدير بالذكر وجود طقم كوابح مع المقلاة، وفي حال فقدان هذا الطقم اتصل بمسؤول الصيانة المحلي المعتمد (FAS) لشركة Frymaster.

#### ملاحظة

في حالة توصيل أسلاك هذا الجهاز مباشرة إلى إمدادات الطاقة الكهربائية، يجب إدراج وسيلة فصل الإمداد بالتيار الكهربائي تحتوي على فواصل للاتصال بمقاس ٣ مم في جميع الأقطاب في الأسلاك الثابتة.

#### ملاحظة

يجب تثبيت هذا الجهاز بحيث يسهل الوصول للقابس ما لم يتم توفير وسائل أخرى لفصل إمدادات الطاقة (على سبيل المثال، قاطع الدائرة).

#### ملاحظة

عند توصيل هذا الجهاز بشكل دائم إلى الأسلاك الثابتة، يجب أن يتم التوصيل عن طريق أسلاك نحاسية ذات تصنيف لدرجة الحرارة لا يقل عن ١٦٧ درجة فهرنهايت (٧٥ درجة مئوية).

#### ملاحظة

في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب أن يتم استبداله من خلال مسؤول الصيانة المعتمد لشركة Frymaster أو شخص مؤهل بطريقة مماثلة من أجل تجنب المخاطر.

#### ⚠️ خطر

يجب توصيل هذا الجهاز إلى إمدادات طاقة تحتوي على نفس الفولطية والطور كما هو محدد في لوحة التصنيف الواقعة في باب الجهاز من الداخل.

#### ⚠️ خطر

يجب أن تكون جميع توصيلات الأسلاك لهذا الجهاز مصممة وفقاً لمخطط أو مخططات الأسلاك المتوفرة معه، كما يرجى الرجوع إلى هذا المخطط أو المخططات الملصقة على باب الجهاز من الداخل عند تركيبه أو صيانتها.

#### ⚠️ خطر

تجنب تعليق أحواض تصريف معلقة إلى المقلاة، حيث قد تصبح المقلاة غير ثابتة أو تنقلب، مما قد يتسبب في حدوث إصابات، كما يجب أن تبقى المنطقة المحيطة بالجهاز نظيفة وخالية دائماً من المواد القابلة للاحتراق.

#### ⚠️ خطر

تحظر قوانين البناء أن يتم تركيب مقلاة مزودة بخزان مفتوح للزيت الساخن بجانب مصادر مكشوفة للهب، بما في ذلك الشوايات والمواقد.

في حال انقطاع التيار الكهربائي، يتوقف تشغيل المقلاة تلقائياً، وعند حدوث ذلك، قم بضبط مفتاح التشغيل على وضع OFF (إيقاف تشغيل)، وتجنب إعادة تشغيل المقلاة حتى يتم استعادة الطاقة.

#### ١-١-٢ الخلوص والتهوية

يجب أن تبقى المنطقة المحيطة بالجهاز نظيفة وخالية دائماً من المواد القابلة للاحتراق، باستثناء ما يتم تثبيته على الأرضيات القابلة للاحتراق.

يجب توفير خلوصاً سعته ٦ بوصة (١٥ سم) من كلا الجانبين والجانب الخلفي المجاور للمنشآت القابلة للاحتراق، كما ينبغي توفير ما لا يقل عن ٢٤ بوصة (٦١ سم) من الجزء الأمامي للجهاز لسلامة عملية الصيانة والتشغيل.

#### ⚠️ تحذير

تجنب وضع العرائل في المنطقة حول قاعدة المقلاة أو أسفلها.

#### ٢-١-٢ متطلبات التأسيس الكهربائي

يجب أن تمتلك جميع الأجهزة التي تعمل بالكهرباء لجميع القوانين الوطنية والمحلية المعمول بها، وحسب مقتضى الحال، قوانين المفوضية الأوروبية، كما يجب أن تتصل جميع الوحدات (السلك متصل بشكل دائم أو مؤقت) بنظام إمدادات الطاقة الأرضية، ويقع مخطط الأسلاك في باب المقلاة من الداخل، كذلك يرجى الرجوع إلى لوحة التصنيف في باب المقلاة من الداخل للفولطية المناسبة.



8021852A

يُتيح مقبض التأسيس متساوي الجهد لجميع المعدات الموجودة في نفس الموقع إمكانية توصيلها كهربائياً لضمان عدم وجود أي فرق في الجهد الكهربائي بين الوحدات، التي يمكن أن تكون خطيرة.

## ٣-١-٢ المتطلبات الأسترالية

يجب تثبيتها وفقاً للوائح القانونية لـ AS 5601 و AS/NZS 3000:2007 والسلطة المحلية والغاز والكهرباء وأيئة لوائح قانونية أخرى ذات صلة.

في حال كان الجهاز مزود بالعجلات، يجب أن يتطابق مع متطلبات AS5601 و AS1869.

## ٢-٢ متطلبات الطاقة

يُقدر قابس التيار الاختياري ثلاثي الطور الذي تبلغ طاقته ٢٠٨ فولت و ٢٤٠ فولت لمقالي ذو توصيلة دلنا بـ ٦٠ أمبير و ٢٥٠ فولت تيار متردد، ورابطة مصنعي الكهربائية الوطنية (نيما) ١٥ - 60P.

متطلبات الوحدات ثلاثية الطور						
الأمبيرات (لكل رجل)	الحد الأدنى لحجم السلك المقياس الأمريكي للأسلاك AWG (مم)	صيانة الأسلاك	الفولطية	كيلو وات	الطراز	
٣٩	(٤.١١)	٦	٣	٢٠٨	١٤	FQEL14
٣٤	(٤.١١)	٦	٣	٢٤٠	١٤	FQEL14
١٧	(٢.٥٩)	٨	٣	٤٨٠	١٤	FQEL14
٢٢	(٤.١١)	٦	٤	٣٨٠/٢٢٠	١٤	FQEL14
٢١	(٤.١١)	٦	٤	٤٠٠/٢٣٠	١٤	FQEL14
٢٠	(٤.١١)	٦	٤	٤١٥/٢٤٠	١٤	FQEL14

متطلبات الوحدات أحادية الطور						
الأمبيرات (لكل رجل)	الحد الأدنى لحجم السلك المقياس الأمريكي للأسلاك AWG (مم)	صيانة الأسلاك	الفولطية	كيلو وات	الطراز	
٦٧	(٥.٨٣)	٣	٢	٢٠٨	١٤	FQEL14
٦٣	(٥.٨٣)	٣	٢	٢٢٠	١٤	FQEL14
٥٨	(٥.١٩)	٤	٢	٢٤٠	١٤	FQEL14

### ملاحظة

عند توصيل هذا الجهاز بشكل دائم إلى الأسلاك الثابتة، يجب أن يتم التوصيل عن طريق أسلاك نحاسية ذات تصنيف لدرجة الحرارة لا يقل عن ١٦٧ درجة فهرنهايت (٧٥ درجة مئوية).

### ⚠️ خطر

يجب توصيل هذا الجهاز إلى إمدادات طاقة تحتوي على نفس الفولطية والطور كما هو محدد في لوحة التصنيف الواقعة في باب الجهاز من الداخل.

### ⚠️ خطر

يجب أن تكون جميع توصيلات الأسلاك لهذا الجهاز مصممة وفقاً لمخطط أو مخططات الأسلاك المتوفرة معه، كما يرجى الرجوع إلى هذا المخطط أو المخططات الملصقة على باب الجهاز من الداخل عند تركيبه أو صيانتها.

**⚠ خطر**

يجب عدم تغيير أي مادة هيكلية على المقلاة أو إزالتها لتثبيت المقلاة تحت الشفاط. للاستعلام، اتصل بالخط الساخن الرئيسي لصيانة Frymaster على ٨٦٣٣-٨٠٠-٥٥١-١.

١- عندما يتم وضع المقلاة في الموضع المخصص لها، استخدم مسواة النجارة الموجود أعلى وعاء القلي للتحقق من أن الوحدة مستوية، سواء من جانب إلى جانب، أو من الأمام إلى الخلف.

لضبط مستوى المقالي، اضبط العجلات مع الحرص على وجود المقلاة عند الارتفاع المناسب في موضعها.

عند وضع المقلاة في مكانها النهائي بشكل مستوي، قم بتثبيت الكوابح التي يقدمها نظام حساب الضمان الرئيسي للحد من حركتها بحيث لا تعتمد على الشد أو تنقله إلى قناة أو وصلة كهربائية، تبت كوابح المقلاة وفقاً لتعليمات التشغيل، في حالة فصل الكوابح بسبب إجراء الصيانة أو لأسباب أخرى، يجب إعادة توصيلهم مرة أخرى قبل استخدام المقلاة.

**⚠ خطر**

يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة هذا الجهاز لعدم إحاق الضرر بالقناة الكهربائية، ومن الجدير بالذكر وجود طقم كوابح مع المقلاة، وفي حال فقدان هذا الطقم اتصل بخدمة KES المحلية.

**⚠ خطر**

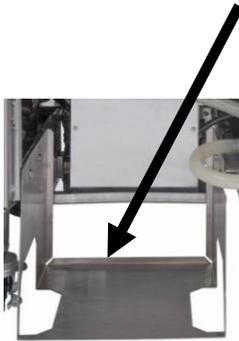
قد يسبب الزيت الساخن حروقاً بالغة، لذا تجنب ملامسته، وفي جميع الظروف، يجب التخلص من الزيت في المقلاة قبل محاولة نقلها لتجنب تسربه أو انسكابه أو احتمال الإصابة بالحروق الشديدة، فقد تنقلب هذه المقلاة مسببة إصابات شخصية إذا لم يتم تأمينها في وضع ثابت.

٢- أغلق صمام تصريف المقلاة.

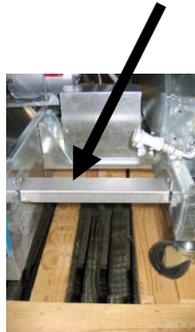
٣- نظف الوعاء أو الأوعية ثم ضع زيت الطهي حتى خط مستوى الزيت السفلي. (راجع إجراءات ضبط الجهاز وإيقاف تشغيله في الفصل الثالث)

**٤-٢ تثبيت حمالة JIB**

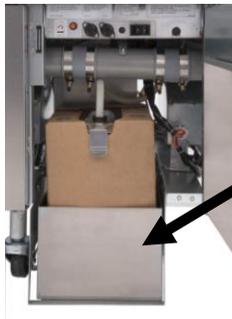
افتح باب المقلاة (عادة الباب اليمين المتطرف) وقم بإزالة الرباط المتقاطع المستخدم لدعم الشحن عن طريق فك البراغي الأربعة (انظر الشكل ١)، ثم تبت حمالة JIB التي تم شحنها في باقة الملحقات مع البراغي التي سبق فكها في خطوة إزالة الرباط المتقاطع (انظر الشكل ٢)، وفي حالة استخدام خيار الدهون الصلبة انظر الملحق (أ) في الجزء الخلفي من هذا الدليل للحصول على تعليمات التركيب، ثم قم بتثبيت واقى الزيت المتناثر الاختياري JIB لحماية الجزء السفلي من JIB (انظر الشكل ٣).



الشكل ٢



الشكل ١

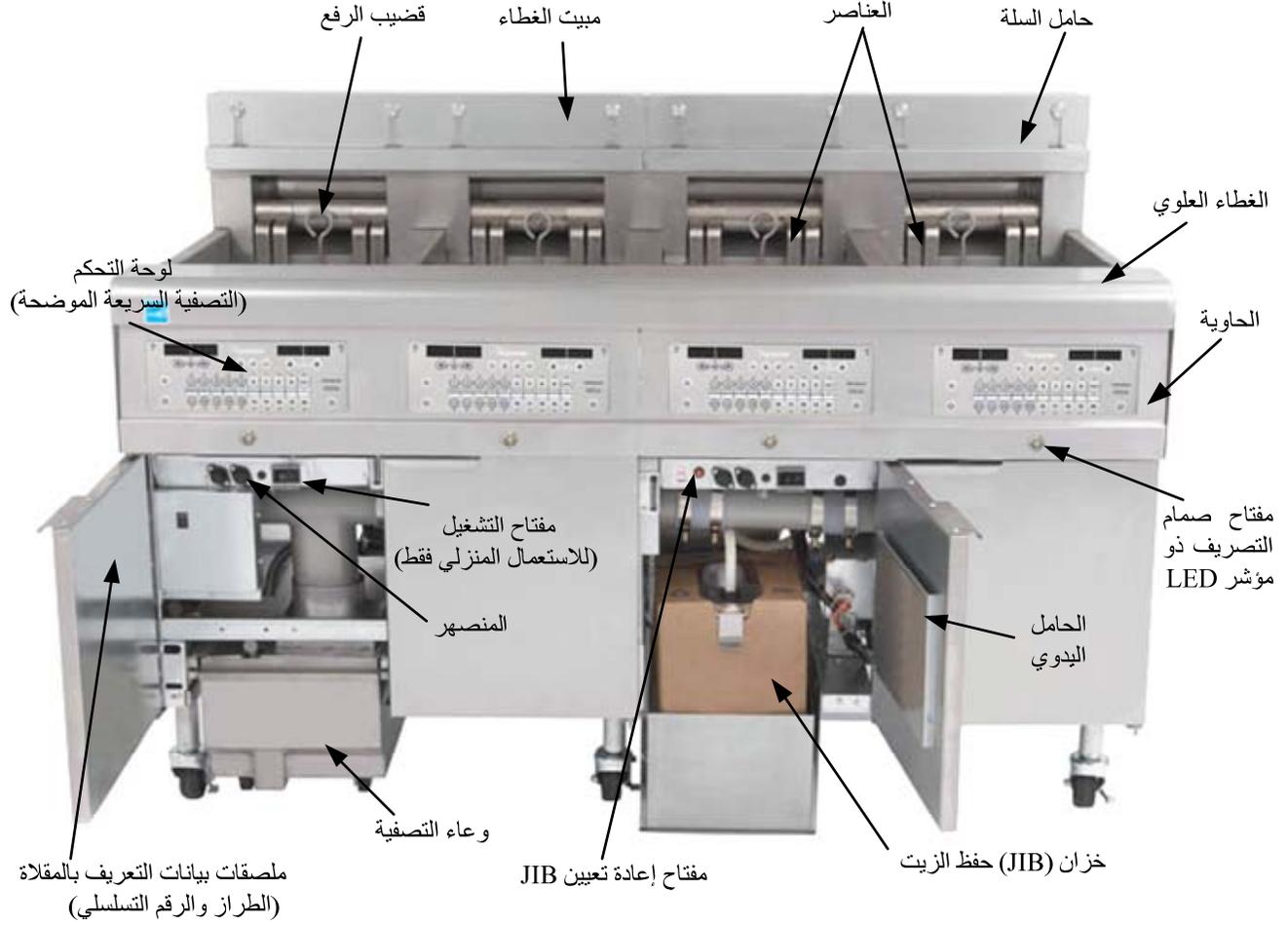


الشكل ٣

# مجموعة المقالي الكهربائية FILTERQUICK™ FQE30

## الفصل الثالث: تعليمات التشغيل

الانتقاء من بين مجموعة المقالي الكهربائية FILTERQUICK™ FQE30 المتميزة



التهيئة النموذجية لمقلاة (FILTERQUICK™ FQE ELECTRIC 330 الموضحة)

ملاحظة: قد يختلف شكل المقلاة خاصتك عن الشكل الموضح قليلاً وفقاً للتهيئة وتاريخ التصنيع.

### 1-3 إجراءات إعداد الجهاز وإيقاف تشغيله

#### الإعداد



**خطر**  
يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، إذ يجب أن يُملأ الوعاء إلى خط التعبئة بالماء أو الزيت قبل تنشيط العناصر، حيث يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع ضرر على العناصر يتعذر إصلاحه مما قد يتسبب في نشوب حريق.



**خطر**  
احرص على تجفيف وعاء القلي من الماء جيداً قبل إعادة ملئه بالزيت، إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تناثر الزيت عند تسخينه لدرجة حرارة الطهي.



**تحذير**  
مقلاة FilterQuick™ غير مخصصة للاستخدام مع الدهون الصلبة بدون تركيب معدات الدهون الصلبة، لذا احرص على استخدام الدهون السائلة فقط معها في حالة عدم تركيب معدات الدهون الصلبة، حيث يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى انسداد خطوط الزيت، وتبلغ سعة الزيت في مقلاة FilterQuick™ 31 رطل (3.7 جالون/14 لتر) للوعاء الممتلئ و15.5 رطل (2.5 جالون/7 لتر) للوعاء المزدوج عند درجة حرارة تبلغ 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية).



**تحذير**  
احرص على ملء جانبي الوعاء المجزأ عند التسخين لأي غرض أو الاختبار أو الطهي أو الغلي في الوعاء.

- 1- قم بملء وعاء القلي بزيت الطهي حتى خط مستوى الزيت السفلي في الجزء الخلفي من الوعاء، وذلك للسماح بتمدد الزيت عندما تزيد درجة الحرارة، إذ لا يجب ملء الوعاء بالزيت البارد لأعلى من الخط السفلي حيث يتمدد الزيت ويفيض عندما تزيد درجة حرارته، ولأنظمة الزيت الغزير راجع القسم 1-9-8-1 بصفحة 1-16 في دليل وحدة تحكم FilterQuick™ 8197269 للاطلاع على تعليمات ملء الوعاء من الزيت الغزير.
- 2- تأكد من توصيل أسلاك الطاقة وإحكام غلقها (إن أمكن) في المقابس المناسبة، وتحقق من استواء وجه القابس مع لوحة المخرج، مع عدم وجود جزء مرني من الأسلاك.
- 3- تأكد من توصيل الطاقة، حيث تم تجهيز بعض الطرازات بمفتاح رئيسي يقع خلف حاوية باب المقلاة على اللوحة الأمامية من مربع المكونات بجوار المنصهر.
- 4- تأكد من توصيل الطاقة بوحدة التحكم، وعند تشغيلها، سوف تبدأ المقلاة في التسخين وسوف تعرض الشاشة **MLT-CYCL** (دورة ذوبان) بالتبادل مع درجة حرارة المقلاة حتى تصل إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية)، ويتم عرض درجة حرارة المقلاة حتى 2 درجة فهرنهايت من النقطة المضبوطة مسبقاً، وفور وصول المقلاة إلى النقطة المضبوطة مسبقاً، تتغير شاشة وحدة التحكم إلى **READY (جاهز)** وتكون المقلاة جاهزة للاستخدام، للخروج من دورة الذوبان، اضغط على زر EXIT COOL (خروج بارد)، Answer YES to EXIT MELT؟ (هل تريد الضغط على زر (نعم) لإنهاء دورة الذوبان؟)
- 5- تأكد من بقاء مستوى الزيت عند خط مستوى الزيت العلوي عندما يكون الزيت عند درجة حرارة الطهي.
- 6- يجب ألا يتجاوز حمل دفعة البطاطس المقلية في الزيت أو الدهون  $1^{1/2}$  رطل أو 0.7 كجم.

#### إيقاف تشغيل الجهاز

- 6- احرص على تصفية الزيت وتنظيف المقلاة (راجع الفصل 5 و6).
- 6- قم بإيقاف تشغيل المقلاة.
- 3- ضع أغطية أو عية القلي فوقها.

### 2-3 التشغيل

المقلاة مزودة بوحدة تحكم FilterQuick™ (كما هو موضح أدناه). راجع دليل تشغيل وحدة تحكم FilterQuick™ 8197269 لإجراءات البرمجة والتشغيل.



### وحدة تحكم FILTERQUICK

ارجع إلى الفصل الخامس من هذا الدليل لتعليمات التشغيل الخاصة بنظام التصفية المدمج.

### 3-3 التعويض التلقائي للزيت باستخدام تقنية® Oil Attendant

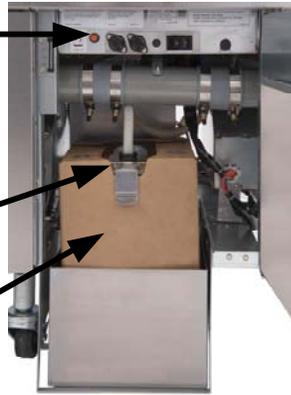
عند تشغيل نظام تعويض الزيت التلقائي بتقنية® Oil Attendant في المقلاة يتم تعويض الزيت تلقائيًا من الخزان الموجود في الحاوية، ويتسع الخزان لحوالي 35 رطل من الزيت، في حالة التشغيل النموذجي سوف يستمر التشغيل لما يقرب من يومين قبل التغيير، كما تم شرح مكونات النظام على اليمين (انظر الشكل 1).

**ملاحظة:** يهدف نظام تعويض الزيت إلى تعويض الزيت داخل أوعية القلي وليس ملئها، حيث تتطلب أوعية القلي الملاء اليدوي بعد الإعداد والتفريغ.

مفتاح إعادة تعيين منخفض  
لخزان JIB:  
يقوم بإعادة تعيين النظام التلقائي  
بعد تغيير الزيت.

الغطاء الخاص:  
مزود بأنبوب لسحب الزيت  
من الخزان وضخه إلى أوعية المقلاة.

خزان حفظ الزيت (JIB):  
JIB هو الخزان الذي يتم  
حفظ الزيت فيه.



الشكل ١

### 1-3-3 تركيب خزان الزيت

أزل الغطاء الأصلي من وعاء الزيت ورقاقة الألومنيوم، واستبدله بالغطاء المرفق الذي يربط جهاز الشفط، تأكد من وصول أنبوب التغذية من الغطاء إلى قاع وعاء الزيت.

ضع وعاء الزيت داخل الحاوية ثم قم بزلقه في مكانه (كما هو موضح في الصفحة التالية)، وتجنب إمساك أجهزة الشفط على الجزء الداخلي من الوعاء عندما يتم وضعها داخل المقلاة.

النظام الآن جاهز للتشغيل. عندما يتم تسخين المقلاة لدرجات الحرارة المبرمجة مسبقًا، ينشط النظام ثم يقوم بإضافة الزيت ببطء إلى الأوعية عند الحاجة، حتى يصل الزيت إلى المستوى الأمثل.

### 2-3-3 تغييرات الزيت الروتينية

عندما ينخفض مستوى الزيت في الخزان, تعرض وحدة التحكم **TOPOFF OIL EMPTY** (خزان تعويض الزيت فارغ) على يسار الشاشة و**CONFIRM** (تأكيد) على يمين الشاشة, اضغط على **CONFIRM** (تأكيد) ▲. قد تختلف بعض الخطوات عن الصور الموضحة, اتبع تعليمات الشركة المصنعة عند تغيير رف JIB, في حالة استخدام الدهون الصلبة انظر الملحق (ج) في الجزء الخلفي من هذا الدليل للحصول على التعليمات,

- 1- افتح الحاوية وحرك رف JIB خارجها (انظر الشكل 2).
- 2- أزل الغطاء وقم بصب أي كمية زيت متبقية في الحاوية إلى جميع أحواض القلي بالتساوي (انظر الشكل 3).



الشكل 3



الشكل 2

- 3- أزل الغطاء وسدادة الألومنيوم مع جعل الإناء في وضع مستقيم, (انظر الشكل 4).
- 4- ضع الأنبوب في الحاوية الممتلئة الجديدة (انظر الشكل 5).



الشكل 5



الشكل 4

- 5- قم بزلق JIB على الرف داخل حاوية المقلاة (كما هو موضح في الشكل 2).

- 6- اضغط مع الاستمرار على مفتاح إعادة ضبط JIB البرتقالي لمدة 10 ثوان لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت (راجع الشكل 6).



الشكل 6

تحذير:  
يُحظر إضافة زيت ساخن أو سبق استعماله إلى رف JIB.

### 2-3-3 أنظمة الزيت الغزير

توجد تعليمات تركيب أنظمة الزيت الغزير واستخدامها في الملحق أ الموجود في الجزء الخلفي من هذا الدليل.

# مجموعة المقالي الكهربائية FILTERQUICK™ FQE30

## الفصل الرابع: إرشادات التصفية

### 1-4 مقدمة

يُنصح نظام التصفية (بضغطه الزر) الملحوق بمقلاة FilterQuick™ إمكانية تصفية الزيت من إحدى أوعية القلي بأمان وكفاءة في الوقت الذي تكون فيه أوعية القلي الأخرى قيد التشغيل.

ويشتمل القسم 2-4 على التجهيزات الخاصة باستخدام نظام التصفية، بينما يشتمل القسم 3-4 على تشغيل النظام.



تحذير

يتحمل المشرف على الموقع مسؤولية ضمان دراية العاملين بالمخاطر الكامنة في تشغيل نظام تصفية الزيت الساخن وخاصة الجوانب المتعلقة بتصفية الزيت وإجراءات التجفيف والتنظيف.



تحذير

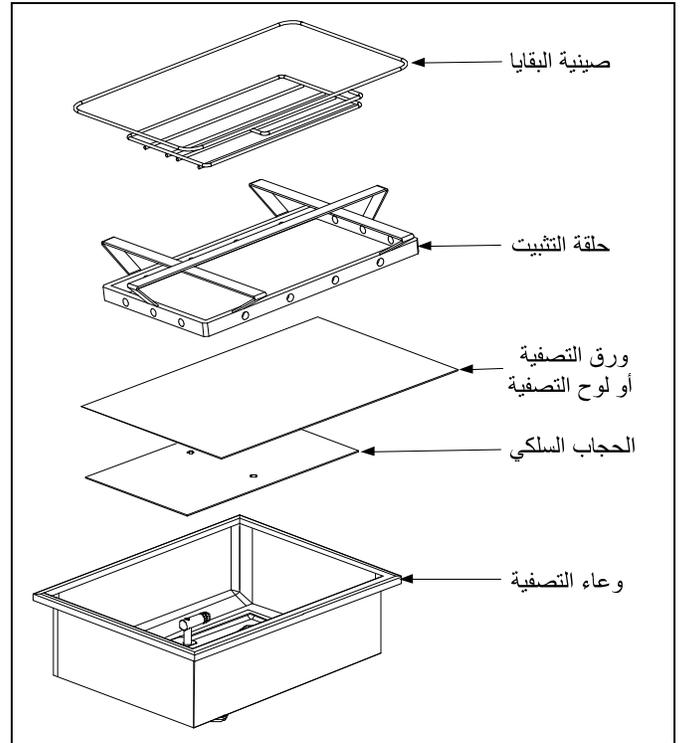
ينبغي تغيير بطانة أو ورق التصفية يومياً أو عندما يتجاوز مستوي الشوائب ارتفاع حلقة التثبيت

### 2-4 تجهيز مقلاة FilterQuick™ بنظام التصفية (بضغطه الزر) للاستخدام مع بطانة التصفية أو لوح التصفية

يُنصح نظام التصفية (بضغطه الزر) الملحوق بمقلاة FilterQuick™ إمكانية تصفية الزيت من إحدى أوعية القلي بأمان وكفاءة في الوقت الذي تكون فيه أوعية القلي الأخرى قيد التشغيل، ويستخدم هذا النظام مكونات ورق التصفية حيث يتضمن صينية البقايا وحلقة التثبيت الكبيرة وشاشة المصفاة المعدنية.

1- اسحب وعاء التصفية من الحاوية مع إزالة صينية البقايا وحلقة التثبيت وورق التصفية وشاشة المصفاة المعدنية (راجع الشكل 1)، ثم قم بتنظيف جميع المكونات بمحلول منظف وماء ساخن وتجفيفها جيداً.

يحذر إزالة غطاء الوعاء إلا في حالة التنظيف أو الوصول الداخلي أو السماح بوضع وحدة تصريف الدهون، التي تم صنعها قبل يناير 2004، تحت المصرف، وتوجد إرشادات التفريغ في دليل وحدة التحكم 8197206.



الشكل 1



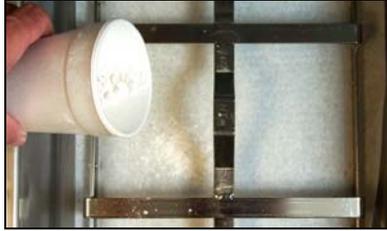
الشكل 2

2- احرص على فحص تركيبات توصيل وعاء التصفية للتحقق من حالة الحلقتين الدائرتين (راجع الشكل 2).



الشكل 3

3- اتبع نفس الخطوات بترتيب عكسي وضع شاشة المصفاة المعدنية في وسط أسفل الوعاء ثم ضع ورق تصفية أعلى الشاشة وتأكد من إدخالها من جميع الجهات (راجع الشكل 1), وفي حالة استخدام بطانة التصفية, تحقق من أن يكون الوجه الخشن للبطانة في الأعلى ثم ضعها فوق الشاشة, وتأكد من وضعها بين الحافات المنقوشة لوعاء التصفية.



الشكل 4

4- ضع حلقة التثبيت فوق ورق التصفية ثم اخفضها في الوعاء, حتى يتم وضع الورق على جانبي وعاء التصفية (راجع الشكل 3).

5- عند وضع حلقة التثبيت في موضعها, في حالة استخدام ورق التصفية, قم بفرش علبه واحدة من مسحوق التصفية على الورق بالتساوي, (راجع الشكل 4).

6- استبدل صينية البقايا في وعاء التصفية, ثم ادفع الوعاء في

### يحظر استخدام مسحوق التصفية مع لوح التصفية!

7- ادفع وعاء التصفية في المقلاة مرة أخرى وضعه أسفلها, تأكد من ظهور "R" على لوحة MIB, والأن يعد نظام التصفية جاهز للاستخدام.

#### **⚠️ خطر**

يُحظر تصريف أكثر من وعاء قلبي في نفس الوقت في وحدة التصفية المدمجة, لتجنب تدفق الزيت الساخن وانسكابه, مما قد يتسبب في حدوث حروق شديدة والانزلاق والسقوط.

#### **⚠️ خطر**

يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالي المجهزة بنظام التصفية في وعاء مقاوم للحريق بعد الانتهاء من عمليات القلي يومياً, حيث قد تحترق بعض جزينات الطعام تلقائياً في حالة امتصاصها لبعض المواد الدهنية.

#### **⚠️ تحذير**

تجنب احتكاك سلات القلي أو غيرها من الأواني بالشريط الملحق بالمقلاة, والذي يقوم بإحكام ربط أوعية القلي, حيث يؤدي الاحتكاك بين سلات القلي على الشريط لإزالة الدهون إلى تشويه الشريط مما يؤثر بالسلب على ثباته, كما أن تصميمه تم بطريقة محكمة ويلزم إزالته فقط عند التنظيف.

### 3-4 مقلاة FilterQuick™ المزودة بنظام التصفية (بضغطة الزر)

تتميز وحدة تحكم The FilterQuick™ بالقيام بتنبيه المشغل لكي يبدأ عملية التصفية الشبه تلقائية بعد عدد من دورات الطهي المحددة.

تسيطر وحدة تحكم A FilterQuick™ على نظام التصفية الشبه تلقائي في مقلاة FilterQuick™, وبعد عرض العدد المحدد لدورات الطهي, تقوم وحدة التحكم بعرض **FILTER NOW? (تصفية الآن؟)** بالتبادل مع **YES NO (نعم لا)**, وفي حال اختيار **NO (لا)** أو بدء دورة طهي, ستقوم وحدة التحكم باستئناف التشغيل العادي لمجموعة الطهي وإعادة التنبيه للتصفية مرة أخرى, سيظهر على شاشة وحدة التحكم رسالة المطالبة **FILTER NOW? (تصفية الآن؟)** بمجرد التحقق من الطهي قبل إجراء التصفية أو عدد أوامر التصفية, ويمكن الاطلاع إلى خطوات التصفية الموجودة في دليل وحدة التحكم, كما يجب أن يتم تأكيد جميع الرسائل أو إزالتها من جميع وحدات التحكم قبل البدء في عملية التصفية.

#### 4-4 استكشاف الأعطال وإصلاحها لمقلاة FilterQuick™ المزودة بنظام التصفية (بضغطه الزر) 1-4-4 عدم إتمام عملية التصفية

قد يحدث عطل في إجراءات التصفية بعد تغيير ورق التصفية أو بطانة التصفية, ويتم عرض رسالة خطأ على وحدة التحكم.



تقوم وحدة التحكم بعرض **IS VAT FULL? (هل الوعاء ممتلئ؟)** بالتبادل مع **YES NO (نعم لا)**, وتقوم لوحة MIB بعرض ثلاث خطوط أفقية.

1- إذا كان الوعاء ممتلئاً اضغط على زر **▲ (YES) (نعم)** للاستمرار, حيث تعود وحدة التحكم إلى وضع الخمول أو إيقاف التشغيل.

إذا كان الوعاء غير ممتلئاً تماماً اتبع الخطوة التالية.

2- اضغط على **▼ (NO) (لا)** إذا كان الوعاء غير ممتلئاً تماماً.

تقوم وحدة التحكم بعرض **FILLING (ملء)** أثناء إعادة تشغيل المضخة, بعد توقف المضخة, تقوم وحدة التحكم بعرض **IS VAT FULL? (هل الوعاء ممتلئاً تماماً؟)** بالتبادل مع **YES NO (نعم لا)** مرة أخرى, إذا كان الوعاء ممتلئاً اذهب إلى الخطوة 1, إذا كان الوعاء غير ممتلئاً تماماً, اتبع الخطوة التالية.

3- اضغط على **▼ (NO) (لا)** إذا كان الوعاء غير ممتلئاً تماماً.

تقوم وحدة التحكم بعرض **FILLING (ملء)** أثناء عمل المضخة, بعد توقف المضخة, تقوم وحدة التحكم بعرض **IS VAT FULL? (هل الوعاء ممتلئاً تماماً؟)** بالتبادل مع **YES NO (نعم لا)** مرة أخرى, إذا كان الوعاء ممتلئاً اذهب إلى الخطوة 1, إذا كان الوعاء غير ممتلئاً تماماً اتبع الخطوة التالية.

4- اضغط على **▼ (NO) (لا)** إذا كان الوعاء غير ممتلئاً تماماً, إذا كانت هذه هي المرة السادسة على التوالي لعدم إتمام عملية التصفية قم بتخطي ذلك إلى الخطوة الثامنة,

تعرض وحدة التحكم **CHANGE FILTER PAPER? (تغيير ورق المصفاة؟)**, بالتبادل مع **YES NO (نعم لا)** وصوت تنبيه.

5- اضغط على **▲ (YES) (نعم)** للاستمرار.

يسمح الضغط على **▼ (NO) (لا)** بعودة المقلاة كما في أغلب الحالات إلى وضع الطهي لمدة 4 دقائق أو 15 دقيقة, إذا كانت الورقة غير صالحة, وفي النهاية تظهر **CHANGE FILTER PAPER? (تغيير ورق المصفاة؟)**, بالتبادل مع **YES NO (نعم لا)**, وتكرر هذه الخطوة حتى يتم اختيار **YES (نعم)**.

تقوم وحدة التحكم بعرض **REMOVE PAN** (إزالة الوعاء).

\*ملاحظة: في حالة نفاذ وقت تغيير ورق المصفاة, حيث يتم غالباً كل 25 ساعة, في هذه الحالة تتكرر رسالة **CHANGE FILTER PAPER** (تغيير ورق المصفاة?) كل 15 دقيقة بدلاً من كل 4 دقائق.

6- أزل الوعاء, تتغير شاشة وحدة التحكم إلى **CHANGE PAPER** (تغيير الورق), قم بتغيير ورق التصفية وتأكد من سحب وعاء التصفية إلى الأمام خارج الحاوية في مدة لا تقل عن 30 ثانية, بمجرد خروج وعاء التصفية في مدة قدرها 30 ثانية, ستقوم وحدة التحكم بعرض **OFF** (إيقاف تشغيل), تأكد من جفاف الوعاء وتركيبه بشكل صحيح, ادفع وعاء التصفية مرة أخرى داخل المقلاة, وتأكد من ظهور "A" على لوحة MIB.

7- قم بتشغيل وحدة التحكم, ستقوم وحدة التحكم بعرض درجة حرارة المقلاة حتى تصل إلى القيمة المضبوطة مسبقاً.

8- إذا تكرر خطأ التصفية لستة مرات متتالية, في هذه الحالة قم بغلاق صمام الإرجاع وستقوم وحدة التحكم بعرض **SERVICE REQUIRED** (الصيانة مطلوبة) بالتبادل مع **YES** (نعم) وصوت تنبيه.

9- اضغط على **▲ (YES)** (نعم). لإسكات التنبيه, ثم اتبع الخطوات التالية.

تقوم وحدة التحكم بعرض **SYSTEM ERROR** (خطأ في النظام) وبعد مرور 15 ثانية تتغير رسالة الخطأ إلى **SYSTEM ERROR FIXED** (إصلاح الخطأ في النظام) بالتبادل مع **YES NO** (نعم لا).

10- اضغط على **▼ (NO)** (لا) للاستمرار في الطهي, قم بالاتصال بالفنيين المعتمدين للصيانة لإصلاح المقلاة وإعادة ضبطها, وسيستمر عرض رسالة الخطأ كل 15 دقيقة حتى يتم إصلاح المشكلة, كما لن تتمكن عملية التصفية الشبه تلقائية ولا عملية تعويض الزيت التلقائي من العمل حتى يتم إعادة ضبط المقلاة.

#### Filter Busy 5-4 (انشغال التصفية)

في حالة عرض **FILTER BUSY** (انشغال التصفية) على وحدة التحكم, في هذه الحالة يقوم النظام بانتظار القيام بتصفية وعاء آخر أو انتظار عرض مشكلة أخرى, انتظر 15 دقيقة لترى هل تم إصلاح المشكلة, إذا لم يتم إصلاح المشكلة, قم بالاتصال بالفنيين المعتمدين المحليين للصيانة.



خطر

تجنب تصريف أكثر من وعاء قلي في نفس الوقت في وحدة التصفية المدمجة, وذلك لمنع تدفق الزيت الساخن وانسكابه, مما قد يتسبب في حدوث حروق شديدة وانزلاق وسقوط.



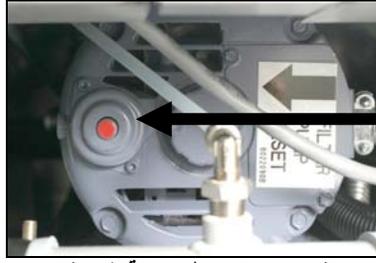
تحذير

مضخة المصفاة مزودة بمفتاح إعادة ضبط يدوي, يستخدم في حالة الإفراط في سخونة محرك المصفاة أو حدوث عطل كهربائي, وفي حالة تعثر هذا المفتاح, قم بإيقاف تشغيل نظام التصفية وترك محرك الضخ لمدة 20 دقيقة حتى يبرد قبل محاولة إعادة ضبط المفتاح (راجع الصورة في الصفحة التالية).



تحذير

استجب للتحذيرات وارتي معدات السلامة المناسبة عند إعادة ضبط مفتاح إعادة ضبط مضخة المصفاة, ويجب إعادة ضبط المفتاح بعناية شديدة لتجنب احتمالية حدوث حروق خطيرة بسبب الإهمال والتحرك حول أنبوب التصريف ووعاء القلي.



مفتاح إعادة ضبط مضخة المصفاة

#### 6-4 التصريف, وإعادة ملء الأوعية وتفرغ الزيت

عندما يتطلب تغيير زيت الطهي, قم بتصريف الزيت في وعاء مناسب لنقله إلى وعاء التفرغ, (للتخلص من الزيوت المستعملة وتصريفها بأمان, توصي شركة Frymaster باستخدام وحدة تصريف الدهون من Frymaster مع أنظمة JIB, وتتوفر وحدة تصريف الدهون لدى الموزع المحلي). يحظر تصريف الزيت المغلي في وحدة تصريف الدهون, ملاحظة: في حالة استخدام وحدة تصريف الدهون التي تم صنعها قبل يناير 2004 يجب إزالة غطاء وعاء التصفية للسماح بوضع الوحدة أسفل المصرف, وإزالة الغطاء, قم برفعه على الحافة الأمامية ببطء, وأزل واقي الزيت, ثم اسحبه خارج الحاوية, وللإزالة المحددة, راجع الأوراق المرفقة مع وحدة التصريف, إذا كانت وحدة تصريف المواد الدهنية غير متاحة, فقم بتبريد الزيت إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) ثم قم بتصريف الزيت في حاوية معدنية سعة 4 جالونات (15 لتر) أو أكثر لكي تمنع الزيت من الإنسكاب, وفي حالة استخدام نظام الزيت الغزير, اتبع إرشادات التصريف وإعادة الملء الخاصة بهذا النظام والواردة في دليل وحدة تحكم 8197269 FilterQuick™.

#### ⚠ خطر

عند تصريف محلول التنظيف في الحاوية المعدنية المناسبة, تحقق من احتواء الحاوية على 4 جالونات (15 لتر) كحد أدنى أو أكثر, وإلا قد يتدفق السائل الساخن ويتسبب في وقوع إصابات.

#### ⚠ خطر

يلزم ترك الزيت ليبرد عند درجة حرارة 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل تصريفه في حاوية التفرغ المعدنية المناسبة.

#### ⚠ خطر

عند تصريف الزيت في وحدة التفرغ, تجنب ملئها بما يتجاوز الحد الأقصى لخط التعبئة الموضح على الحاوية.

#### ⚠ خطر

يجب تصريف زيت الطهي وتصفيته بعناية شديدة لتجنب احتمالية حدوث حروق بالغة بسبب الإهمال, حيث أن درجة حرارة الزيت المراد تصفيته تصل إلى 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) أو ما يقرب من ذلك, كما ينصح بارتداء جميع معدات السلامة عند تصريف الزيت وتصفيته.

**⚠ تحذير**

يحظر تصريف الزيت المغلي في وحدة تصريف الدهون، حيث قد يتسبب ذلك في حدوث تلف للوحدة.

- 1- احرص على ضبط مفتاح تشغيل وحدة التحكم على وضع **OFF** (إيقاف تشغيل).
- 2- قم بإزالة وعاء التصفية، وضع وحدة تصريف الدهون أو الحاوية المعدنية المزودة بغطاء قابل للغلق ذات سعة 4 جالونات (15 لتر) أو أكثر أسفل أنبوب التصريف، لتصريف الزيت، يجب أن تكون الحاوية المعدنية قادرة على تحمل سخونة السوائل الساخنة.
- 3- اتبع إرشادات التخلص من الزيت والوارد في دليل وحدة تحكم FilterQuick™ لخطوات التصريف، وفي حالة انسداد الصمام بجزيئات الأطعمة، استخدم الأداة المعدنية المرفقة مع المقلاة لتنظيف الانسداد.

**⚠ خطر**

تجنب الطرق على صمام التصريف بقضيب التنظيف أو أي أجسام أخرى، حيث قد يتسبب تلف الكرة بالداخل في حدوث تسريبات وإلغاء الضمان.

- 4- بعد تصريف الزيت، احرص على تنظيف جميع جزيئات الأطعمة والزيت المتبقي من وعاء القلي، ويرجى توخي الحذر، حيث قد تتسبب هذه المواد في حدوث حروق خطيرة إذا لامست الجلد.
- 5- بمجرد التحقق من غلق صمام التصريف قم بملء وعاء القلي بزيت طهي جديد ومصفى ونظيف حتى يصل إلى خط مستوى الزيت السفلي.

# مجموعة المقالي الكهربائبة FILTERQUICK™ FQE30

## الفصل الخامس: الصيانة الوقائية

### ١-٥ تنظيف المقلاة



يجب تفريغ درج الفتات الموجود في المقالي المجهزة بنظام التصفية في وعاء مقاوم للنار بعد الانتهاء من عمليات القلي يومياً، حيث قد تحترق بعض جزينات الطعام تلقائياً في حالة امتصاصها لبعض المواد الدهنية.



يُحظر محاولة تنظيف المقلاة أثناء عملية القلي، أو عندما يكون الوعاء مملوئاً بالزيت الساخن، وإذا وصلت المياه إلى الزيت الذي تم تسخينه لدرجة القلي، سيتناثر الزيت، مما قد يؤدي إلى حروق شديدة للأشخاص القريبة.



استخدم المنظف التجاري المصمم لتنظيف وتطهير الأسطح الملامسة للطعام بشكل فعال، لذا احرص على قراءة إرشادات الاستخدام والبيانات التحذيرية قبل الاستعمال، حيث يجب إيلاء اهتمام خاص لدرجة تركيز المنظف وطول المدة التي يجب أن يبقى فيها المنظف على الأسطح الملامسة للطعام.

### ٢-٥ الفحوص والصيانة اليومية

#### ١-٢-٥ فحص المقلاة وملحقاتها للتحقق من أي أضرار- يومياً

ابحث عن أي أسلاك مفكوكة أو بالية أو تسريبات أو أية مواد غريبة في وعاء القلي أو داخل الحاوية أو أية علامات تشير إلى أن المقلاة وملحقاتها ليست آمنة وجاهزة للاستخدام.

#### ٢-٢-٥ تنظيف حاوية المقلاة داخلياً وخارجياً - يومياً

نظف حاوية المقلاة من الداخل بقطعة قماش جافة ونظيفة، ثم امسح المكونات والأسطح المعدنية التي يمكن الوصول إليها لإزالة الزيت والغبار المتراكم.

نظف حاوية المقلاة من الخارج بقطعة قماش نظيفة ومبللة ومنقوعة في المنظف، ثم امسح بقطعة قماش نظيفة ومبللة.

#### ٣-٢-٥ تنظيف نظام التصفية المدمج لمقلاة FilterQuick™ يومياً



يُحظر تشغيل نظام التصفية بدون وجود الزيت في النظام.



يُحظر استخدام وعاء التصفية لنقل الزيت القديم إلى وحدة التفريغ.



يُحظر تصريف المياه داخل وعاء التصفية، حيث ستدمر المياه مضخة المصفاة.

لا يوجد إجراءات للصيانة الوقائية الدورية لنظام التصفية بمقلاة FilterQuick™ أكثر من التنظيف اليومي لوعاء التصفية والمكونات المتعلقة باستخدام محلول الماء الساخن والمنظف.

إذا لاحظت أن النظام يضح ببطء أو لا يضح على الإطلاق، تأكد أن شبكة وعاء التصفية موجودة أسفل وعاء التصفية، مع وجود الورقة أعلى الشاشة، وتأكد أن الحلقان الدائريتان الموجودتان في الجانب الأيمن الأمامي لوعاء التصفية متواجدين وفي حالة جيدة.

#### ٤-٢-٥ تنظيف وعاء التصفية والأجزاء والملحقات القابلة للفصل

حيث سيتراكم الزيت المُفحم على وعاء التصفية والأجزاء والملحقات القابلة للفصل مثل السلال أو صواني الرواسب أو أطباق السمك.

امسح وعاء التصفية وكافة الأجزاء والملحقات القابلة للفصل بقطعة قماش نظيفة مبللة في محلول التنظيف (أو يمكن غسل الأجزاء في غسالة الأطباق)، واشطف كل قطعة بالماء وجففها بالكامل. تجنب استخدام الصوف الفولاذي أو ضمادات الكشط لتنظيف هذه الأجزاء، إذ أن الحدوش التي تنتج عن مثل هذا الاحتكاك تجعل عملية التنظيف التالية أكثر صعوبة.

#### ٣-٥ الفحوص والصيانة الأسبوعية

#### ١-٣-٥ تصريف وعاء القلي وعناصر التسخين وتنظيفها



يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، إذ يجب أن يُملأ الوعاء إلى خط التعبئة بالماء أو الزيت قبل تنشيط العناصر، حيث يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع ضرر يتعذر إصلاحه للعناصر وقد يتسبب في إشعال النيران.

بعد استخدام المقلاة لفترة من الوقت، ستتكون طبقة سميكة من الزيت الكراميلي على جانب وعاء القلي، ويجب إزالة هذه المخلفات بصورة دورية للحفاظ على فاعلية المقلاة. راجع تعليمات إجراءات التنظيف والتصفية في دليل وحدة تحكم مقلاة FilterQuick™ لتنظيف وعاء القلي.

#### ٢-٣-٥ تنظيف وعاء القلي باستخدام عملية التنظيف الساخن أو التنظيف البارد (بالنقع البارد)

أثناء الاستخدام الطبيعي للمقلاة، سيتراكم الزيت المُفحم تدريجياً داخل وعاء القلي. يجب إزالة هذه الطبقة بشكل دوري باتباع تعليمات التنظيف الساخن أو التنظيف البارد (بالنقع البارد). راجع تعليمات دليل وحدة تحكم مقلاة FilterQuick™ لتنظيف وعاء القلي.



لتجنب الإصابة بالأضرار، يرجى التأكد من أن الأوعية المجاورة المليئة بالزيت في وضع OFF (إيقاف تشغيل) وأنها مغطاة قبل بدأ عملية التنظيف الساخن أو التنظيف البارد (بالنقع البارد).

لتنظيف أوعية القلي في وقت واحد، قم بالتخلص من الزيت باتباع التعليمات الواردة في دليل وحدة تحكم FilterQuick™ وفور التخلص من الزيت، اتبع التعليمات الواردة أدناه.

- ١- قم ببرمجة زر المنتج على ١٩٥ درجة فهرنهايت ثم اتبع تعليمات عبوة المنظفات.
- ٢- قم بإيقاف تشغيل وحدة التحكم عند الانتهاء من غليان المحلول.

- ٣- قم بإزالة وعاء التصفية ووضعه حاوية معدنية مزودة بغطاء قابل للغلق سعته ٤ جالون (١٥ لتر) أو أكثر أسفل أنبوب التصريف، لتصريف المحلول المغلي. يجب أن تكون الحاوية المعدنية قادرة على مقاومة حرارة السوائل الساخنة.
- ٤- قم بتصريف المحلول باتباع تعليمات التصريف في الوعاء الواردة في دليل وحدة تحكم FilterQuick™ ثم تنظيف وعاء القلي جيداً.



يُحظر ترك المقلاة بدون رقابة أثناء هذه العملية. وفي حالة تدفق المحلول، اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل / إيقاف تشغيل) لإيقاف التشغيل على الفور.



يحظر تصريف محلول الغليان في وحدة تفريغ الدهون أو وحدة التصفية المدمجة أو وحدة التصفية المحمولة، حيث إن هذه الوحدات ليست معدة لهذا الغرض، وستعرض للتلف بسبب المحلول.



عند تصريف محلول التنظيف في الحاوية المعدنية، تحقق من قدرة الحاوية على استيعاب ما لا يقل عن ٤ جالون (١٥ لتر)، وإلا قد يتفقد السائل الساخن/البارد ويتسبب في وقوع الإصابات.

- ٥- قم بإعادة ملء وعاء القلي بالماء النظيف. اشطف وعاء القلي مرتين، ثم قم بتصريف المياه وتجفيفه بمنشفة نظيفة، ثم قم بالتخلص من المياه من وعاء القلي قبل إعادة ملئه بالزيت حتى خط مستوى الزيت.



تحقق من خلو وعاء القلي من الماء قبل ملئه بالزيت. عند تسخين الزيت على درجة حرارة الطهي، قد يتناثر الماء الموجود في وعاء القلي.

#### ٤-٥ الفحوص والصيانة الشهرية

#### ١-٤-٥ فحص دقة القيم المضبوطة مسبقاً لوحدة تحكم مقلاة FilterQuick™

- ١- قم بتركيب مقياس حرارة ذي كفاءة جيدة أو مجس البيرومتر في الزيت، مع مراعاة لمس طرفه لمجس استشعار درجة حرارة المقلاة.
- ٢- عند ظهور كلمة READY (جاهز) على وحدة التحكم (فإنها تُشير إلى أن محتويات وعاء القلي ضمن نطاق الطهي)، اضغط على زر درجة الحرارة مرة واحدة لعرض درجة حرارة الزيت وفقاً لاستشعار مجس درجة الحرارة والنقطة المضبوطة، ويرمز إلى النقطة المضبوطة بدرجة الحرارة ورمز الدرجة.
- ٣- يُرجى مراقبة درجة الحرارة على مقياس الحرارة أو البيرومتر، يجب أن تكون قراءات البيرومتر ودرجة الحرارة الفعلية أقل من  $\pm ٥$  درجة فهرنهايت (٣ درجة مئوية) لكل واحدة، وإذا لم تكن كذلك، يرجى الاتصال بمسؤول صيانة مُعتمد للمساعدة.

## ٥-٥ الفحوص والصيانة الربع سنوية

### ١-٥-٥ استبدال الحلقات الدائرية

راجع صفحة ٤-٢ لفحص الحلقات الدائرية.

## ٦-٥ الفحص السنوي/الدوري للنظام

يجب فحص الجهاز وضبطه بشكل دوري بواسطة أفراد الصيانة المؤهلين كجزء من برنامج الصيانة الدورية للمطبخ.

توصي Frymaster أن يتم فحص هذا الجهاز مرة واحدة سنوياً، على الأقل، من قبل مسؤول الصيانة المعتمد للمصنع على النحو التالي:

### ١-٦-٥ المقالة

- فحص الزيت الفائض في الحاوية من الداخل والخارج، ومن الجهة الأمامية والخلفية.
- تأكد أن أسلاك عناصر التسخين في حالة جيدة وأن الوصلات ليس بها تلفيات ظاهرة أو معرضة للعزل وأنها خالية من الزيت.
- تأكد أن عناصر التسخين في حالة جيدة مع خلوها من تراكمات الزيت المتفحم والكراميلي، افحص العناصر لعلامات قابلية الاشتعال في المواد الجافة.
- تأكد من عمل آلية الإمالة بشكل جيد عند رفع العناصر أو خفضها، وأن أسلاك العناصر ليست معرضة للانثناء.
- تأكد أن وحدة قياس الأمبير لعنصر التسخين في المستوى المسموح كما هو موضح على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.
- تحقق أن مجسات الحرارة ومجسات الحد الأقصى موصلة ومُحكمة وتعمل بشكل جيد، وأن أجهزة التثبيت ومجسات الحماية موجودة وتم تركيبها بشكل صحيح.
- تأكد أن صندوق المكونات ومحتويات صندوق القاطع (أي وحدة التحكم/وحدة التحكم والمرحلات ولوحات الواجهة والمحولات والقواطع، وما إلى ذلك) في حالة جيدة وأنها خالية من الزيت والشوائب الأخرى.
- تحقق من إحكام ربط وصلات أسلاك صندوق القاطع وصندوق المكونات، وأن هذه الأسلاك في حالة جيدة.
- تأكد أن الخصائص المتعلقة بالسلامة (أي واقى القواطع ومفاتيح التصريف الآمن ومفاتيح إعادة التشغيل، وما إلى ذلك) موجودة وتعمل بشكل جيد.
- تحقق من سلامة وعاء القلي وخلوه من التسريبات، وأن عازل وعاء القلي صالح للاستخدام.
- تأكد أن وصلات الأسلاك مُحكمة وفي حالة جيدة.

- افحص كافة خطوط عودة الزيت وخطوط التصريف للتأكد من عدم وجود تسريبات ومن إحكام كل الوصلات.
- افحص وعاء التصفية للتأكد من عدم وجود تسريبات ولضمان نظافته، وفي حالة وجود كمية كبيرة من الفتات في سلة الفتات، انصح المالك أو مشغل المقلاة بضرورة تنظيف السلة وتفريغها في حاوية مقاومة للنار يوميا.
- تأكد من وجود جميع الحلقات الدائرية وموانع التسرب (بما في ذلك موانع التسرب الموجودة على تجهيزات الفصل السريع) ومن كونها في حالة جيدة، استبدل الحلقات الدائرية وموانع التسرب إذا كانت بالية أو تالفة.
- تحقق من سلامة نظام التصفية كما يلي:
  - تحقق من وجود غطاء وعاء التصفية وتركيبه بشكل صحيح.
  - عند خلو وعاء التصفية، ضع كل وعاء على حدة في وعاء الملء من خزان الزيت (راجع صفحة ١-١٥ دليل مقلاة FilterQuick). وتأكد من أن كل صمامات عودة الزيت تعمل بشكل سليم عن طريق تشغيل مضخة التصفية باستخدام وعاء الملء من خزان الزيت. تحقق من عمل المضخة ومن ظهور فقاعات الزيت في وعاء القلي المستخدم فقط.
  - تأكد من إعداد وعاء التصفية لإجراء عملية التصفية بصورة صحيحة، ثم قم بتصريف وعاء القلي من الزيت الذي تم تسخينه عند النقطة المضبوطة التي تزيد عن ٣٠٠ درجة فهرنهايت (١٤٩ درجة مئوية) (في وعاء القلي باستخدام وحدة التصريف في الوعاء (راجع دليل وحدة تحكم FilterQuick™). يمكنك استخدام وعاء الملء من خزان الزيت (راجع دليل وحدة تحكم FilterQuick™)، والسماح للزيت بالعودة إلى وعاء القلي (يتم التأكد من ذلك عند رؤية الفقاعات في زيت الطهي). اضغط على زر السهم عند عودة الزيت بالكامل. يستغرق إعادة ملء وعاء القلي حوالي دقيقتين و ٣٠ ثانية.

# مجموعة المقالي الكهربائية FILTERQUICK™ FQE30

## الفصل السادس: استكشاف الأخطاء وإصلاحها

١-٦ مقدمة

يقدم هذا القسم دليلاً مرجعياً بسيطاً لبعض المشاكل الشائعة التي قد تحدث أثناء تشغيل هذا الجهاز، ويكمن الغرض من الأدلة التالية لاستكشاف الأعطال وإصلاحها في تقديم المساعدة المناسبة، أو على الأقل تشخيص العطل أو المشكلة في هذا الجهاز بدقة، وعلى الرغم من تغطية الفصل للمشاكل الأكثر شيوعاً، فقد يواجه المشغل بعض المشاكل التي لم تتم تغطيتها، لذا في مثل هذه الحالات، يبذل فريق الخدمات الفنية لـ Frymaster أقصى جهده لمساعدتك على تحديد المشكلة وحلها.

عند استكشاف إحدى المشاكل، اتبع نظرية البدء بتجربة أبسط الحلول ووصولاً إلى الأكثر تعقيداً، ولا تهمل البحث عن الأسباب الواضحة فقد يغفل أي شخص عن توصيل أحد الأسلاك أو يُخفق في إغلاق أحد الصمامات بشكل كامل، وأكثر أهمية من ذلك، هو أن تحاول دائماً تكوين فكرة واضحة عن سبب وقوع المشكلة، وينطوي أحد جوانب الإجراءات التصحيحية على اتخاذ خطوات لضمان عدم حدوث المشكلة مرة أخرى، أما إذا كان أحد أعطال وحدة التحكم يرجع إلى سوء التوصيل، فيجب التحقق من كافة التوصيلات الأخرى أيضاً، وفي حالة استمرار المنصهر في الانفجار فيجب معرفة السبب، ويرجى الوضع في الاعتبار دائماً أن عطل أحد المكونات الصغيرة قد يكون في كثير من الأحيان مؤشراً على عطل آخر محتمل أو تشغيل غير صحيح لأحد المكونات أو الأنظمة الأكثر حيوية.

قبل الاتصال بالخط الساخن أو بوكيل خدمة (Frymaster ١-٨٠٠-٣٤٠-٣٧٩٣٧):

- تحقق من توصيل الأسلاك الكهربائية ومن أن قواطع الدوائر في وضع التشغيل.
- تحقق من إغلاق صمامات تصريف وعاء القلي تماماً.
- احرص على معرفة أرقام طراز المقلاة الخاص بك وأرقامها التسلسلية لتقديمها إلى الفني المكلف بمساعدتك.

### ⚠️ خطر

قد يسبب الزيت الساخن حروقاً بالغة، لذا يُحظر نقل المقلاة عندما تمتلئ بالزيت الساخن أو نقل الزيت الساخن من وعاء إلى آخر.

### ⚠️ خطر

ينبغي فصل الطاقة عن هذا الجهاز عند صيانته، باستثناء الوضع الذي يتطلب إجراء اختبارات للدائرة الكهربائية، كما ينبغي توخي الحذر الشديد عند إجراء مثل هذه الاختبارات.

قد يحتوي هذا الجهاز على أكثر من نقطة اتصال بإمدادات الطاقة الكهربائية، لذا يجب فصل جميع أسلاك الطاقة قبل إجراء الصيانة.

يجب أن يقتصر القيام بفحص المكونات الكهربائية واختبارها وإصلاحها على وكيل الصيانة المعتمد فقط.

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
لا توجد شاشة عرض على وحدة التحكم.	أ- وحدة التحكم ليست قيد التشغيل. ب- المقلاة غير متصلة بمصدر للطاقة. ج- تعطل وحدة التحكم أو أحد المكونات الأخرى.	أ- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) لتشغيل وحدة التحكم. ب- تحقق من توصيل سلك الطاقة ومن عدم سقوط قاطع الدائرة. ج- اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم 15 uRE FULLP (هل الوعاء ممتلئ؟) YES no (نعم / لا) بعد التصفية.	أ- وضع طبيعي بعد التصفية. ب- قد يوجد هناك زيت في وعاء التصفية.	أ- اضغط على (YES) ▲ (نعم) في حال امتلاء الوعاء أو اضغط على (NO) ▼ (لا) في حال عدم امتلائه. ب- اتبع مطالبات وحدة التحكم لمحو الرسائل، وإذا استمرت المشكلة، اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم chAnGE F ILtEr PAPER (تغيير ورق التصفية؟)	ظهور مطالبة تغيير ورق التصفية يوميا.	اضغط على ▲ (YES) (نعم) واتبع المطالبات ثم قم بتغيير ورق التصفية.
المقلاة لا تسخن.	أ- سلك الطاقة الرئيسي غير موصل. ب- تعطل وحدة التحكم. ج- تعطل مكون آخر أو أكثر.	أ- تحقق من أن كل من سلك الطاقة الرئيسي و120V في موضعهما ومستقرين تماماً في المقبس، وعدم تعثر قاطع الدائرة. ب- اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة. ج- اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
المقلاة تقوم بعمل دورات أو إيقاف تشغيلها بشكل متكرر عند بدء التشغيل لأول مرة.	المقلاة في دورة الذوبان.	هذا هو وضع التشغيل العادي، وسيستمر هذا الوضع حتى تصل درجة حرارة المقلاة إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية).
تسخن المقلاة حتى يتعثر الحد العالي ويكون مؤشر التسخين في وضع ON (تشغيل).	عطل في مجس الحرارة أو وحدة التحكم.	اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تسخن المقلاة حتى يتعثر الحد العالي بدون أن يكون مؤشر التسخين على وضع ON (تشغيل).	عطل في القاطع التلقائي أو وحدة التحكم	اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
تعرض وحدة التحكم (LoU tErP) (درجة حرارة منخفضة).	انخفضت درجة حرارة وعاء القلي لما يزيد عن 30 درجة فهرنهايت (17 درجة مئوية) ويقل عن درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً في وضع الخمول أو 45 درجة فهرنهايت (25 درجة مئوية) في وضع الطهي.	تعد هذه الشاشة عادية لفترة قصيرة عند إضافة كمية كبيرة من المنتجات المجمدة إلى وعاء القلي أو إذا لم يتم تسخين المقلاة بشكل صحيح، وفي حال استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
تعرض وحدة التحكم مقياس خاطئ لدرجة الحرارة (فهرنهايت أو مئوية).	برمجة خيار العرض غير صحيحة.	يمكن للمقالي ذات وحدة التحكم FilterQuick التبديل بين درجة فهرنهايت أو درجة مئوية بالضغط على الزر ✓ حتى يتم عرض خيار إعداد المنتج. اضغط على ▶ للانتقال إلى Tech Mode (الوضع التقني) ثم اضغط على ✓ أدخل ١٦٥٨، اضغط على زر scan (المسح الضوئي)، حيث يتم عرض OFF (إيقاف تشغيل) على شاشة وحدة التحكم، ثم قم بتشغيل وحدة التحكم للتحقق من درجة الحرارة، وفي حالة عدم عرض المقياس المطلوب قم بتكرار هذه الخطوات.
تعرض شاشة وحدة التحكم h i EFP (درجة حرارة مرتفعة).	درجة حرارة وعاء القلي أكثر من ٤٠ درجة فهرنهايت (٤ درجات مئوية).	اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل المقلاة ودعها تبرد قبل إعادة توصيل الطاقة إليها، في حال استمرار المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم hot- h i- i (ساخن- i- h i).	درجة حرارة المقلاة تزيد عن ٤١٠ درجة فهرنهايت (٢١٠ درجة مئوية)، أو ٣٩٥ درجة فهرنهايت (٢٠٢ درجة مئوية) في بلدان المفوضية الأوروبية.	قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم h iCh (عطل الحد العالي) بالتبادل مع d iSconnEct PolEr (فصل الطاقة).	الحد العالي معطل	قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم EFP ProbE FA ILUrE (عطل مجس درجة الحرارة).	توجد مشكلة مع دوائر قياس درجة الحرارة بما في ذلك المجس أو تلف مجموعة أسلاك وحدة التحكم أو الموصل.	قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم hERt InG FA ILUrE (عطل التسخين).	عطل في وحدة التحكم، عطل لوحة الواجهة، فتح الترموستات عالية الحد.	اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
مؤشر التسخين في وضع التشغيل، ولكن المقلاة غير ساخنة.	سلك الطاقة ثلاثي الطور مفصول أو قاطع الدائرة متعثر.	تحقق من أن سلك الطاقة الرئيسي في موضعه ومستقر تماماً في المقبس، وعدم تعثر قاطع الدائرة، وإذا استمرت المشكلة اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم rEcouErY FAULt (إصلاح العطل/نعم) على شاشتها وتصدر أصوات الإنذار.	وقت الإصلاح تجاوز الحد الأقصى للوقت.	امسح الخطأ وقم بكتفم أصوات الإنذار بالضغط على زر YES ▲ (نعم)، والحد الأقصى لوقت استرجاع الكهرباء هو ١:٤٠، وإذا استمر هذا الخطأ، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
إغلاق وحدة التحكم	حدوث عطل بوحدة التحكم	اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تعرض لوحة التحكم SErU lCE rEQU IrEd (الصيانة المطلوبة) متبوعة برسالة تفيد بوجود خطأ.	حدوث خطأ يتطلب الاستعانة بفني الصيانة.	اضغط على زر ▲ (YES) (نعم) عند إصلاح العطل أو اضغط على زر ▼ (NO) (لا) لاستمرار في عملية الطهي واتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة. قد يكون الطهي في بعض الحالات غير متاحاً.

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
المقلاة تقوم بالتصفية بعد كل دورة طهي.	إعداد مطالبة التصفية غير صحيح.	قم بتغيير إعداد مطالبة التصفية.
وظائف قائمة التصفية لا تعمل أو تعرض وحدة التحكم <b>Unit For Filter</b> (انتظار التصفية).	أ- درجة الحرارة منخفضة للغاية أو وحدة التحكم تعرض OFF (إيقاف تشغيل). ب- يعني هذا سريان وظيفة أخرى للعملية. ج- برنامج MIB لم يسمح نظام التحقق. د- ظهور الرسائل أو الأخطاء على وحدات التحكم الأخرى. هـ- وعاء التصفية في غير موضعه الصحيح.	أ- تأكد من وجود المقلاة عند النقطة المضبوطة مسبقاً؛ تأكد من ضبط وحدة التحكم على ON (تشغيل). ب- انتظر حتى تنتهي الوظيفة السابقة لبدء دورة تصفية أخرى. ج- انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم أعد المحاولة. د- قم بمسح الرسائل والأخطاء على وحدات التحكم الأخرى. هـ- تأكد من تركيب وعاء التصفية في موضعه الصحيح بالمقلاة وظهور "A" على لوحة MIB.
تعرض وحدة التحكم <b>Flt dYld or Pol dLYd</b> (تأخير التصفية أو تأخير التلميع).	يعني هذا سريان وظيفة أخرى أو تخطي عملية التصفية.	انتظر حتى تنتهي الوظيفة السابقة لبدء دورة تصفية أخرى أو اختار "YES" (نعم) لخيار "FILTER NOW?" (هل تريد إجراء عملية التصفية الآن؟) إن وجد بوحدة تحكم أخرى.
مضخة المصفاة لا تعمل أو توقفت أثناء التصفية.	أ- سلك الطاقة غير متصل أو تعثر قاطع الدائرة الكهربائية. ب- زيادة تسخين محرك المضخة مما يتسبب في تعثر مفتاح الحمل الحراري الزائد. ج- انسداد في مضخة التصفية.	أ- تحقق من توصيل سلك الطاقة ومن عدم تعثر قاطع الدائرة. ب- إذا زادت درجة حرارة المحرك لأكثر من بضع ثوان بحيث لا يمكن لمسه، ربما يكون قد يتعثر مفتاح الحمل الحراري الزائد، واترك المحرك ليبرد لمدة ٤٥ دقيقة على الأقل ثم اضغط على مفتاح إعادة ضبط المضخة (انظر الصفحة ٤-٣). ج- اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
مضخة المصفاة تعمل، ولكن الزيت يعود ببطء شديد.	أ- مكونات وعاء التصفية غير مركبة أو معدة بشكل صحيح أو الزيت بارد.	قم بالتخلص من الزيت من العاء التصفية واستبدل ورقة التصفية مع التأكد من أن شاشة المصفاة في موضعها الصحيح أسفل الورق، لذا ينبغي التحقق من وجود الحلقات الدائرية بحالة جيدة أعلى تركيبات وصلات وعاء التصفية.
تعرض وحدة التحكم <b>Oil In drA In PRn r CONF IrP</b> (الزيت في وعاء التصريف / تأكيد).	صمام التصريف مفتوح أو احتمال وجود زيت في وعاء التصفية.	اضغط على <b>CONFIRM</b> (تأكيد) ثم اتبع توجيهات <b>FILL uRt FroP drA In PRn</b> (ملء الوعاء من وعاء التصفية).
صمام التصريف أو صمام عودة الزيت ما زال مفتوحاً	أ- وجود عطل في لوحة عملية التصفية المتقطعة، ب- وجود عطل في المشغل.	اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم <b>InSErt PRn</b> (تركيب الوعاء).	أ- وعاء التصفية مركب بطريقة غير صحيحة بالمقلاة. ب- فقد وعاء التصفية المغناطيسي، ج- ويوجد عطل في مفتاح وعاء التصفية.	أ- اسحب وعاء التصفية للخارج وأعد تركيبه داخل المقلاة، ب- وتأكد من وجود وعاء التصفية المغناطيسي في موضعه الصحيح وقم باستبداله حال فقد، ج- حال وجود وعاء التصفية المغناطيسي عكس المفتاح تماماً واستمرار وحدة التحكم في عرض <b>InSErt PRn</b> (تركيب الوعاء) فهذا يعني احتمالية وجود خلل في المفتاح.
عملية التصفية شبه التلقائية لن تبدأ.	أ- مستوى الزيت منخفض للغاية، ب- افحص إذا ما كانت لوحة MIB ليست	أ- تأكد من تخطي مستوى الزيت أعلى مجس مستوى الزيت،

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
	<p>ج- في الوضع اليدوي، افحص للتأكد إذا ما كان غطاء لوحة MIB سليم وغير ضاغط على الأزرار،</p> <p>د- تعطل تأخير التصفية.</p>	<p>ب- تأكد من أن لوحة MIB تعمل في الوضع التلقائي "A"، وتأكد من تشغيل دورة المقلاة،</p> <p>ج- قم بإزالة الغطاء واستبداله وانتظر لتتأكد من بدء عملية التصفية،</p> <p>د- اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p>
تعرض وحدة التحكم انشغال وحدة Filter busy و وحدة التصفية.	يعني هذا أن دورة التصفية أو تغيير ورقة التصفية لا تزال قيد التشغيل.	انتظر حتى تنتهي دورة التصفية السابقة لبدء دورة أخرى، ثم قم بتغيير ورقة التصفية إذا تطلب الأمر ذلك.

#### ٤-٢-٦ مشاكل رافع السلة

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
حركة رافع السلة مهتزة أم مصحوبة بضجيج.	قضبان رافع السلة تحتاج إلى تشحيم.	ضع طبقة رقيقة من شحم Lubriplate™ أو شحم أبيض خفيف الوزن مماثل على القضيب والوصلات.

#### ٥-٢-٦ مشاكل تعويض الزيت التلقائي

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
أوعية الزيت لم يتم تعويضها.	<p>أ- درجة حرارة المقلاة منخفضة للغاية.</p> <p>ب- الزيت بارد للغاية.</p> <p>ج- نفاذ الزيت من JIB</p> <p>د- قد تكون المقلاة أو مثيلتها المزودة بصندوق التعويض التلقائي (ATO) غير متصلة بالطاقة.</p> <p>هـ- يوجد خطأ يتطلب صيانة</p>	<p>أ- يجب أن تكون درجة حرارة المقلاة عند النقطة المضبوطة مسبقاً.</p> <p>ب- تأكد من أن درجة حرارة الزيت في JIB أعلى من ٧٠ درجة فهرنهايت (٢١ درجة مئوية).</p> <p>ج- تأكد من عدم نفاذ الزيت من JIB وإرفاق خط إمداد به، قم باستبدال JIB ثم اضغط على زر ▲ عند ظهوره واضغط مع الاستمرار لمدة ١٠ ثوان على زر إعادة تعيين ORANGE (برتقالي) لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت، وإذا استمرت المشكلة، اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة. قم بفحص كل من المقابس والقواطع والمفاتيح.</p> <p>د- اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p>
أحد الأوعية لم يتم تعويضه بالزيت.	<p>أ- يوجد خطأ في التصفية.</p> <p>ب- يوجد خطأ يتطلب الصيانة</p> <p>ج- منفذ الملف اللولبي أو المضخة أو الدبوس أو RTD أو ATO.</p>	<p>أ- قم بمسح خطأ التصفية بشكل سليم، وإذا استمرت المشكلة، اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p> <p>ب- اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p> <p>ج- اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p>
تعرض وحدة التحكم TopOff o IL EPPeY rconf IrP (خزان تعويض الزيت فارغ / تأكيد)	نفاذ الزيت من نظام تعويض الزيت.	قم بملء نظام تعويض الزيت ثم اضغط على زر ▲ (CONFIRM) (تأكيد). اضغط مع الاستمرار لمدة ١٠ ثوان على زر إعادة الضبط (البرتقالي) بمجرد استبدال JIB، وذلك لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت.

٦-٢-٦ أكواد سجلات الأخطاء (لوحة تحكم مقلاة FilterQuick™ فقط)

الكود	رسالة خطأ	توضيح
E03	خطأ عطل مجس درجة الحرارة	قراءة مجس درجة الحرارة خارج النطاق
E04	HI 2 BAD	قراءة الحد الأعلى خارج النطاق.
E05	HOT HI 1	تزيد درجة حرارة الحد الأعلى للمقلاة عن ٤١٠ فهرنهايت (٢١٠ درجة مئوية) أو ٣٩٥ فهرنهايت (٢٠١ درجة مئوية) في دول المفوضية الأوروبية.
E06	عطل التسخين	عطل أحد المكونات مثل وحدة التحكم أو لوحة الواجحة أو صمام الغاز أو وحدة الإشعال أو وحدة الحد الأعلى مفتوحة.
E07	خطأ برنامج MIB	خطأ برنامج MIB الداخلي
E08	خطأ لوحة نظام ATO	فقدان اتصال لوحة نظام ATO أو تعطلها
E09	خطأ عدم امتلاء المضخة	انتساخ الضمادة / الورق والحاجة إلى تغييرها أو تخطيها، مشكلة في مضخة التصفية.
E10	خطأ عدم فتح صمام التصريف	صمام التصريف في وضع الاستعداد للفتح والتأكيد غير مفعّل.
E11	خطأ عدم غلق صمام التصريف	صمام التصريف في وضع الاستعداد للغلق والتأكيد غير مفعّل.
E12	خطأ عدم فتح صمام العودة	صمام الإرجاع في وضع الاستعداد للفتح والتأكيد غير مفعّل.
E13	خطأ عدم غلق صمام العودة	صمام العودة في وضع الاستعداد للغلق والتأكيد غير مفعّل.
E14	خطأ لوحة التصفية الآلية المتقطعة	تكتشف لوحة MIB تعطل لوحة التصفية الآلية المتقطعة أو فقدانها.
E15	خطأ لوحة MIB	حال اكتشاف وحدة التحكم بالطهي فقدان اتصال MIB يرجى التحقق من إصدار البرنامج في كل وحدة تحكم لتفادي هذا الخطأ، وإذا كانت الإصدارات مفقودة، تحقق من وصلات CAN بين كل وحدة تحكم أو تعطل لوحة MIB.
E16	خطأ مجس التصفية الآلية المتقطعة AIF	قراءة AIF RTD خارج النطاق
E17	خطأ مجس نظام التعويض التلقائي ATO	قراءة ATO RTD خارج النطاق
E20	موقع الكود غير صالح	إزالة بطاقة SD أثناء التحديث
E21	خطأ إجراء ورقة التصفية (تغيير ورقة التصفية)	نفاذ فترة مؤقتة ٢٥ ساعة أو قد تعمل المصفاة المتسخة على عدم إتمام عملية التصفية.
E22	خطأ الزيت في الوعاء	قد يكون هناك زيت في وعاء التصفية.
E25	خطأ الإصلاح	وقت الإصلاح تجاوز الحد الأقصى للوقت. حيث يجب ألا يتجاوز وقت الاسترجاع ٠٢:٢٥ للمقالي التي تعمل بالغاز.
E27	إنذار درجة الحرارة منخفضة	انخفاض درجة حرارة الزيت عن ٣٠ درجة فهرنهايت (١٧ درجة مئوية) وبهذا تكون أقل من الدرجة المضبوطة مسبقاً في وضع الخمول أو ٤٥ درجة فهرنهايت (٢٥ درجة مئوية) في وضع الطهي، (قد تظهر هذه الرسالة في حال إسقاط منتج ما دون الضغط على زر بدء الطهي على الفور أو في حال إسقاط كمية كبيرة للغاية من أحمال الطهي).
E28	إنذار درجة الحرارة مرتفعة	ارتفاع درجة حرارة الزيت عن ٤٠ درجة فهرنهايت (٢٢.٢ درجة مئوية) أعلى من درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً، وإذا استمرت درجة حرارة الزيت في الارتفاع، سيقوم الحد العالي بإيقاف الموقد عند وصول درجة الحرارة إلى ٤٢٥ فهرنهايت (٢١٨ درجة مئوية) وبهذا تكون غير مطابقة لمعايير المفوضية الأوروبية أو إلى ٣٩٥ فهرنهايت (٢٠٢ درجة مئوية) المطابقة للمعايير.

## ٧-٢-٦ وضع اختبار الحد العالي

الوضع الذي يستخدم لاختبار الدائرة عالية الحد، ولكن هذا الاختبار يؤدي في النهاية إلى إتلاف الزيت، لذا يجب إجراؤه باستخدام الزيت القديم فقط، قم بإيقاف تشغيل المقلاة واتصل بقسم الصيانة على الفور في حال وصلت درجة الحرارة إلى ٤٦٠ درجة فهرنهايت (٢٣٨ درجة مئوية) دون سقوط الحد العالي، وتقوم شاشة الوحدة بعرض **h i L i P i t F A I L U r E** (تعطل الحد العالي) بالتبادل مع ظهور **d i S c o n n e c t P o l e r** (فصل الطاقة) وصدور نغمة تنبيه أثناء الاختبار.

يمكن إلغاء الاختبار في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل المقلاة، حيث تعود المقلاة إلى وضع التشغيل ويتم عرض المنتج عند تشغيلها مرة أخرى.

١- اضغط مع الاستمرار على زر (✓) التحقق حتى يتم عرض **P R I n P E n U** (القائمة الرئيسية) متبوعة بظهور **Product SEtUP** (إعداد المنتج).

٢- اضغط على زر السهم الأيسر (◀) حتى يتم عرض **t E c h P o d E** (الوضع التقني).

٣- اضغط على زر (✓) التحقق

٤- أدخل ٣٠٠٠.

٥- اضغط على زر السهم الأيسر (◀) حتى يتم عرض **h i L i P i t t E S t** (اختبار الحد العالي).

٦- اضغط على زر (✓) التحقق

تعرض وحدة التحكم **h i L i P i t Y E S / n o** (الحد العالي نعم / لا).

٧- اضغط على زر السهم الأعلى (▲).

٨- تعرض وحدة التحكم **P r E S S A n d h o l d c h E c h** (اضغط مع الاستمرار على زر التحقق).

٩- اضغط مع الاستمرار على زر (✓) لبدء إجراء اختبار الحد العالي.

يبدأ الوعاء في التسخين، وتعرض وحدة التحكم درجة حرارة الوعاء الفعلية أثناء الاختبار. تستمر المقلاة في التسخين حتى يتعثر الحد العالي، وبوجه عام يحدث هذا مرة واحدة عندما تصل درجة الحرارة من ٤٢٣ درجة فهرنهايت إلى ٤٤٧ درجة فهرنهايت (٢١٧ درجة مئوية إلى ٢٣١ درجة مئوية) للحدود العليا لغير دول المفوضية الأوروبية ومن ٤٠٥ درجة فهرنهايت إلى ٤٢٦ درجة فهرنهايت (٢٠٧ درجة مئوية إلى ٢١٩ درجة مئوية) للحدود العليا لدول المفوضية الأوروبية.

تعرض وحدة التحكم **h E L P h i - 2** (تعليمات HI-2) بالتبادل مع درجة الحرارة الفعلية (مثال، ٤٣٠ فهرنهايت).

١٠- حرر زر (✓).

حال حدوث عطل للحد الأعلى ستعرض وحدة التحكم **h i L i P i t F A I L U r E** (عطل الحد الأعلى) بالتبادل مع ظهور **d i S c o n n e c t P o l e r** (فصل الطاقة)، عند حدوث هذا، قم بفصل الطاقة عن المقلاة واتصل بمركز الصيانة على الفور.

يتوقف الوعاء عن التسخين وتعرض وحدة التحكم إعداد درجة الحرارة الحالية بالتبادل مع درجة الحرارة الفعلية (مثال، ٤٣٠ فهرنهايت) حتى انخفاض درجة الحرارة لما هو أقل من ٤٠٠ درجة فهرنهايت (٢٠٤ درجة مئوية).

١١- اضغط على زر الطاقة الأملس لإلغاء التنبيه ثم الذهاب إلى **o F F** (إيقاف تشغيل).

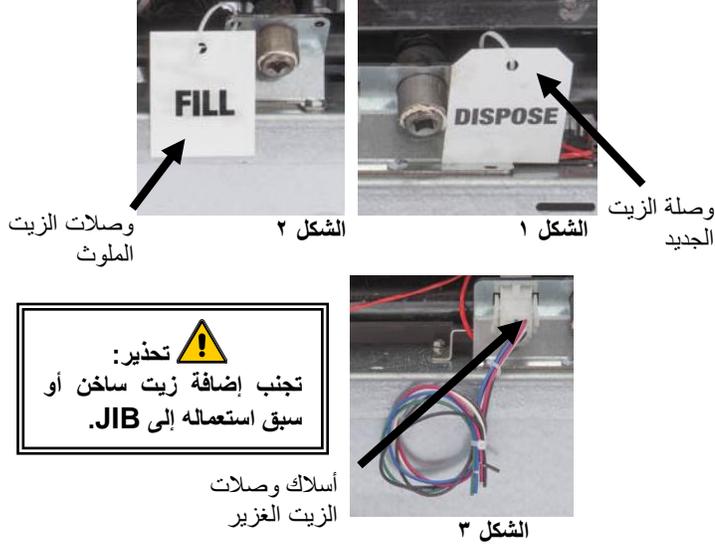
١٢- اتبع الإجراء لتفريغ الزيت.

# مجموعة المقالي الكهربائية FILTERQUICK™ FQE30 المعلق أ: إرشادات استخدام نظام الزيت الغزير

## ١-١-١ أنظمة الزيت الغزير

تتزود أنظمة الزيت الغزير بخزانات زيت كبيرة يتم توصيلها بمجمع السحب الخلفي للمقلاة، وعادة ما توضع هذه الخزانات في الجهة الخلفية من المطبخ، ويتم ضخ الزيت الملوث من المقلاة إلى خزانات التفريغ عبر الوصلات الموجودة في الجزء الخلفي من المقلاة الملتصق عليه DISPOSE (تفريغ)، (انظر الشكل ١)، أما الزيت الجديد فيتم ضخه من الخزانات إلى المقلاة عبر الوصلات الموجودة في الجزء الخلفي من المقلاة الملتصق عليها FILL (ملء)، (انظر الشكل ٢)، كما يمكنك تركيب وصلات الزيت الغزير في المقبس الموجود في الجزء الخلفي من المقلاة، (انظر شكل ٣)، علماً بأن مخطط الأسلاك موجود في الصفحة التالية.

يلزم إعادة تشغيل نظام المقلاة بالكامل بعد تغيير أي عنصر من عناصر إعدادات نظام الزيت الجديد أو الملوث.



تم إعداد مقالي FilterQuick™ للاستخدام مع أنظمة الزيت الغزير، حيث يتم استخدام أواني الزيت الجديد، ويتم تزويدها عبر مزود الزيت الغزير، قم بإزالة الغطاء وأدخل الوصلة القياسية داخل الإناء المزود بغطاء معدني مرتكز على حافته، حيث تستخدم هذه الوصلة المرفقة لضخ الزيت داخل الإناء وخارجه، (انظر الشكل ٤).

يستخدم المفتاح اللحظي لإعادة تعيين نظام ATO، كما يستخدم أيضاً في ملء الوعاء بزيت غزير جديد، لذا قم بالضغط مع الاستمرار على المفتاح اللحظي الموجود أعلى JIB بعد ظهور TOP OFF EMPTY (تعويض الإناء الفارغ بالزيت)، لتتمكن من ملء الوعاء من خزان الزيت الغزير، (انظر الشكل ٥).

لملء الوعاء بالزيت، قم بالضغط مع الاستمرار على زر إعادة تعيين JIB حتى يمتلئ الوعاء تماماً، ثم حرر الزر.\*

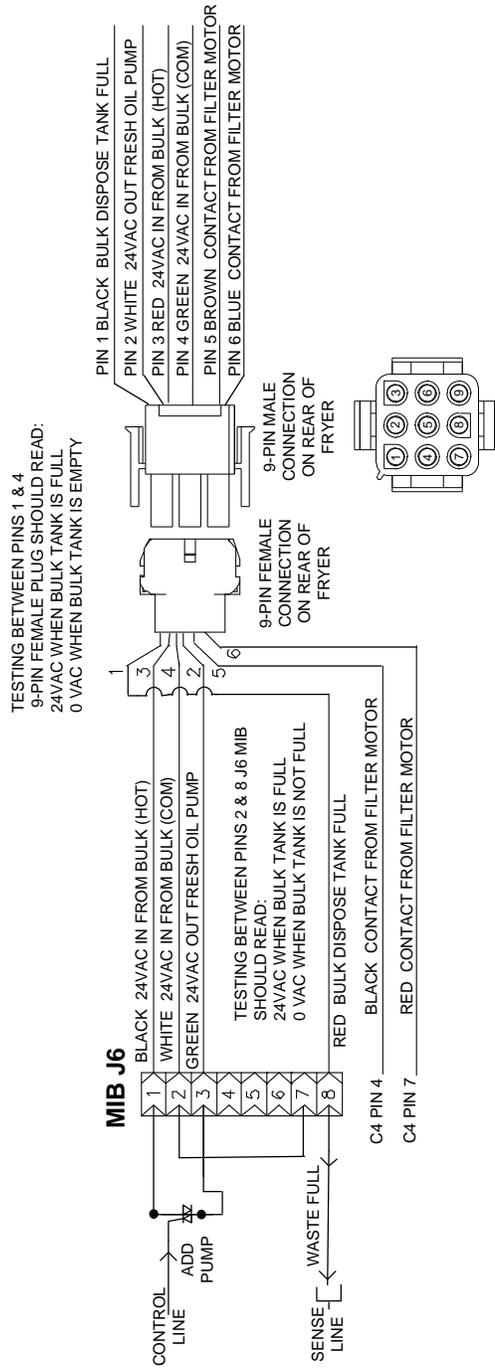
ملاحظة: تجنب ملء الوعاء بصورة مفرطة.

يرجى الرجوع لقسم ١-٩-٨ الخاص بدليل وحدة تحكم FilterQuick بصفحة ١-١٦ لمعرفة تعليمات حول ملء وعاء القلي من خزان الزيت الغزير.



\* ملاحظة: يُرجى مراعاة أنه عند الضغط على زر ملء JIB يتم بدء ضخ الزيت الغزير الجديد بعد ١٢ ثانية تقريباً، ويستغرق الأمر أكثر من ٢٠ ثانية قبل بدء ارتفاع مستوى الزيت داخل JIB، وعادة ما يتم ملء JIB خلال ٣ دقائق تقريباً، كما يتم ملء الوعاء المقسم في حوالي دقيقة واحدة تقريباً، بينما يتم ملء الوعاء الكامل في حوالي دقيقتين تقريباً.

مجموعة أسلاك الزيت الغزير



⚠️ تحذير

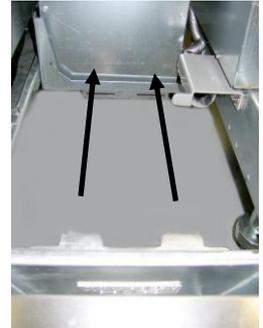
تفرد مقلاة FilterQuick™ بإمكانية التشغيل مع أنظمة الزيت الغزير المزودة بمفتاح عوامة ثلاثي القطب، وفي حالة وجود مفتاح عوامة ثنائي القطب من الطراز القديم، اطلب مزود الزيت الغزير، حيث تعد هذه المفاتيح ذات قطبية محددة تتسبب في حدوث قصر أرضي مما قد يؤدي إلى تلف لوحة MIB.

# مجموعة المقالي الكهربائية FQE30™ FILTERQUICK الملحق ب: إعداد JIB مع خيار المواد الدهنية الصلبة

- ١- افتح الباب الأيمن للمقلاة وقم بإزالة رباط الشحن من حاوية JIB.
- ٢- ثبت كتيفة المحاذاة في أسفل رباط الشحن الخاص بصندوق ATO باستخدام الصواميل المرفقة، (راجع الشكل ١).
- ٣- ضع وحدة الإذابة في الجزء الأمامي للحاوية.
- ٤- أدخل السنّة وحدة الإذابة في فتحات دليل المحاذاة المواجهة لها، (راجع الشكل ٢).
- ٥- قم بإدخال خزان الزيت الداخلي في الدرج، بعد تثبيت وحدة الإذابة في كتيفة المواجهة المحاذاة المواجهة لها، (راجع الشكل ٣).
- ٦- ثبت غطاء وحدة الإذابة عليها وأدخل وصلة أنبوب سحب الزيت في مقبس السحب الأنثى، (راجع الشكل ٤).
- ٧- استخدم البراغي المرفقة لتثبيت وحدة الإذابة في الفتحات الموجودة أسفل الحواجز الداخلية على الجانبين، (راجع الشكل ٥).
- ٨- أدخل الموصلات البيضاء المزودة بـ ٢ بنز في الموصل الأسود داخل صندوق المخرج كما هو موضح بالشكل ٦ وذلك في الجانب الخلفي من المُذِيب.
- ٩- تأكد من أن مفتاح الطاقة الخاص بوحدة الإذابة في وضع "ON" (تشغيل)، (راجع الشكل ٧).



الشكل ١: ثبت كتيفة المحاذاة في أسفل رباط الشحن الخاص بصندوق ATO.



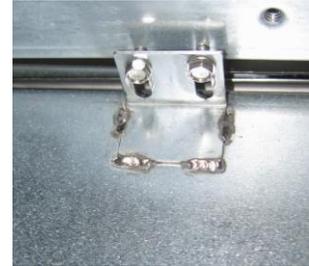
الشكل ٢: ضع المُذِيب في الحاوية، ثم أدخل الألسنة في فتحات المحاذاة المواجهة لها.



الشكل ٣: ثبت وعاء خزان الزيت الداخلي في وحدة الإذابة.



الشكل ٤: ضع الغطاء على الوعاء وأدخل أنبوب سحب الزيت في مقبس السحب الأنثى.

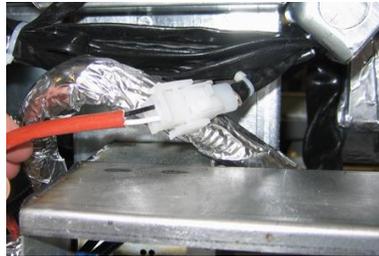


الشكل ٥: ثبت وحدة الإذابة في الحواجز الموجودة على كلا الجانبين.

يعمل الزر البرتقالي على إعادة ضبط النظام بعد ظهور علامة انخفاض مستوى الزيت.



الشكل ٦: أدخل الوصلات البيضاء المزودة بـ ٢ بنز والموصل الأسود داخل صندوق الاستخدام كما هو موضح. \* يرجى العلم بأنه قد يختلف وضع الموصل الأسود عن الشكل الموضح بالصورة.



مفتاح تشغيل وحدة الإذابة.

الشكل ٧: وضع تركيب وحدة الإذابة بشكل صحيح.

# مجموعة المقالي الكهربائية FQE30™ FILTERQUICK

## الملحق ج: استخدام وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة

### إعادة ضبط نظام خزان الزيت

- تأكد من تشغيل وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة.
- قم بملء الوحدة بالمواد الدهنية.
- قم بتشغيل وحدة الإذابة من ٢-٣ ساعات حتى تعمل على إذابة المواد الدهنية الصلبة. يُحظر استخدام نظام تعويض الزيت مع الزيت غير المذاب في هذا النظام، حيث تظهر رسالة على شاشة خزان الزيت المنخفض إذا كانت المقلاة بحاجة إلى الزيت قبل إذابة الدهون الموجودة في وحدة الإذابة،
- بمجرد ذوبان المواد الدهنية بالكامل، اضغط مع الاستمرار على زر إعادة الضبط ذي اللون البرتقالي وذلك لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت.
- يُحظر إضافة الزيت الساخن على مُذيب المواد الدهنية، ويجب ألا تتجاوز درجة حرارة خزان الزيت ١٤٠ درجة فهرنهايت (٦٠ درجة مئوية)، قم بإضافة كميات قليلة من الدهون الصلبة إلى الخزان لضمان وجود كمية كافية من الزيت لتشغيل نظام التعويض.
- للحصول على أفضل النتائج، تجنب إيقاف تشغيل وحدة إذابة المواد الدهنية ليلاً.
- يُستخدم مفتاح تشغيل وحدة الإذابة كمفتاح إعادة ضبط أيضاً في حالة ارتفاع درجة حرارة النظام إلى الحد الأقصى.



مفتاح تشغيل وحدة الإذابة



احرص على الرفع بعناية لإضافة الدهون.

### تحذير

تكون الأسطح الخارجية لسخان المواد الدهنية ساخنة، و  
ثم يحظر لمسها بالأيدي العارية، وينبغي ارتداء ملابس واقية عند إضافة المواد الدهنية إلى وحدة الإذابة.

قصد عن خالية الصفحة هذه تركت

شركة Frymaster  
8700 شارع لاين، مدينة شريفبورت، ولاية لويزيانا 71106-6800



318-865-1711  
844-724-CARE (2273)  
[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)  
البريد الإلكتروني: [SERVICE@FRYMASTER.COM](mailto:SERVICE@FRYMASTER.COM)



تحمّل جميع أجهزة Manitowoc Foodservice علامة KitchenCare™ التجارية، ويمكنك اختيار مستوى الخدمة التي تليها متطلبات التشغيل التي تناسبك من مطعم واحد إلى العديد من المطاعم.



**StarCare** – يقدم ضمان وخدمة مدى الحياة وقطع غيار المعدات الأصلية المعتمدة ومخزون عالمي لقطع الغيار وأداء معتمد

**ExtraCare** – يمثل CareCode، دعم على مدار 24 ساعة أسبوعياً، معلومات عن المنتج عبر الإنترنت أو الهاتف

**LifeCare** – تركيب ووضع الجهاز وصيانة بمواعيد محددة وتمتّع بميزات علامة KitchenConnect™ وتقنية MenuConnect

للتواصل مع شركة KitchenCare™ - اتصل بالرقم 1-844-724-2273 أو يرجى زيارة الموقع التالي [www.mtwwkitchencare.com](http://www.mtwwkitchencare.com)

يرجى زيارة موقعنا الإلكتروني [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com) لمعرفة كيفية استخدام جهاز Manitowoc Foodservice وللإطلاع على مزايا هذه العلامة التجارية الرائدة، كما يمكنك الاطلاع على الموارد الإقليمية أو المحلية المتاحة لك.

