

مقلاة الغاز FilterQuick™ FQG30

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.



FRY_IOM_8197271 03/2015

Arabic

إخطار

يُصبح هذا الضمان ملغياً في حالة استخدام المستخدم أي قطعة غير لاجهاز **MANITOWOC FOOD SERVICE** أثناء فترة سريان الضمان، بخلاف القطع الجديدة أو غير المُعدلة أو المُعاد استعمالها والتي تم شراؤها من شركة **FRYMASTER** مباشرة، أو من أحد مراكز الصيانة المُعتمدة التابعة لها أو تعديل القطعة المستخدمة بما يغير هينتها الأصلية، وعلاوة على ذلك، تخلي شركة **FRYMASTER** والشركات التابعة لها مسؤوليتها عن أيّة مطالبات أو تعويضات أو نفقات يتكبدها المستخدم والتي تنشأ بشكل مباشر أو غير مباشر، بصورة كلية أو جزئية، نتيجة لتثبيت أي قطع غير مُعدلة أو قطع غير تم شراؤها من أحد مراكز الصيانة غير المُعتمدة.

ملاحظة

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 المُعتمد 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 المُصنعة. راجع الفصل الأول من هذا الدليل للحصول على التعريف الخاص بالأفراد المؤهلين.

ملاحظة

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.

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.

ملاحظة

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

ملاحظة

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

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 أيّة 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 تبين تلبينه لحدود الفئة (**B**).

كندا

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

⚠️ خطر

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 صيانته. يمكن للأفراد المؤهلين فقط تحويل هذا الجهاز إلى استخدام نوع آخر من الغاز خلاف النوع الذي تم تصميمه في الأساس للعمل به.

⚠️ خطر

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.

⚠️ تحذير

يرجى إجراء فحوصات على تسريبات الغاز في جميع الوصلات وذلك بعد تركيب مقلاة الغاز أو القيام بعمل أي صيانة لنظام الغاز في المقلاة مثل المشعب، أو الصمام، أو الشعلات، إلى غير ذلك، وقم باستخدام محلول الصابون الكثيف على جميع الوصلات لتأكد من عدم وجود فقاعات، كما يجب التأكد من عدم وجود رائحة غاز

ملاحظة

تتطلب ولاية ماساتشوستيس التابعة لدول الكومنولث تركيب أي من منتجات الغاز أو جميعها من قبل فني أو مركب أنابيب غاز مرخص له.

⚠️ خطر

يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة المقالي بدون الاعتماد على توصيلات خط الغاز، يجب أن يتم تثبيت المقالي الفردية المجهزة بأرجل عن طريق تثبيت أشرطة الارتساء، كما يجب أن يتم تثبيت جميع المقالي المجهزة بعجلات عن طريق تثبيت سلاسل التقييد، في حال استخدام خط غاز مرن، يجب توصيل كبل تقييد كلما يتم استخدام المقلاة.



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 يُمثل الرف الأمامي لهذا الجهاز درجة سلم، لذا يُحظر الوقوف على الجهاز، إذ يمكن أن يؤدي الإرتزاق 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.



يجب أن يتم نشر التعليمات الواجب اتباعها في حال استنشاق المشغل رائحة الغاز أو تسربه في مكان بارز. ويمكن الحصول على هذه المعلومات من شركة الغاز أو مورد الغاز المحلي.



يحتوي هذا المنتج على مواد كيميائية معروفة في ولاية كاليفورنيا بأنها مسببة للسرطان أو عيوب خلقية أو أمراض تناسلية أخرى، قد تتعرض لاستنشاق الجسيمات العالقة في الهواء والمتطايرة من الصوف الزجاجي أو ألياف السيراميك أو لغياب السيليكا البلورية أو غاز أول أكسيد الكربون، عند تشغيل الجهاز وتركيبه وصيانته، علماً بأن ولاية كاليفورنيا تعي جيداً بأن استنشاق الجسيمات العالقة في الهواء والمتطايرة من الصوف الزجاجي أو ألياف السيراميك يؤدي إلى الإصابة بالسرطان، واستنشاق أول أكسيد الكربون يؤدي إلى العيوب الخلقية أو الأمراض التناسلية الأخرى.



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.



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.



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 صيانته.



ملاحظة

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



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



يلزم فصل كافة كبلات الطاقة الكهربائية من إمدادات الطاقة الكهربائية، وذلك قبل تحريك مقلاة Frymaster خاصتك أو اختبارها أو صيانتها أو إجراء أيّة إصلاحات عليها.



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



مجموعة مقالي الغاز FILTERQUICK™ FQG30

دليل التركيب والتشغيل

جدول المحتويات

الفصل الأول: معلومات عامة	
1-1	قابلية التطبيق والصلاحية
1-1	معلومات السلامة
2-1	معلومات وحدة التحكم
2-1	معلومات خاصة بالاتحاد الأوروبي (دول المفوضية الأوروبية)
3-1	وصف الجهاز
3-1	موظفي التركيب والتشغيل والصيانة
3-1	التعريفات
4-1	إجراء شكوى أضرار الشحن
5-1	قراءة أرقام الطرازات
5-1	طلب قطع الغيار ومعلومات الصيانة
الفصل الثاني: إرشادات التركيب:	
1-2	متطلبات التركيب العامة
1-2	1-1-2 الخلوص والتهوية
2-2	2-1-2 متطلبات القوانين المحلية
3-2	3-1-2 متطلبات التأريض الكهربائي
3-2	4-1-2 المتطلبات الأسترالية
3-2	تركيب العجلات/الأرجل
4-2	3-2 استعدادات ما قبل التوصيل
6-2	4-2 التوصيل لخط الغاز
9-2	5-2 التحويل إلى نوع غاز آخر
10-2	6-2 تحديد وضع المقلاة
11-2	7-2 تثبيت حمالة JIB
الفصل الثالث: تعليمات التشغيل	
2-3	1-3 وحدة تحكم التشغيل والبرمجة
2-3	2-3 إجراءات إعداد الجهاز وبدء التشغيل
2-3	1-2-3 الإعداد
3-3	2-2-3 إشعال شعلات المقلاة
4-3	3-3 إغلاق المقلاة
5-3	4-3 التعويض التلقائي للزيت باستخدام تقنية Oil Attendant™
5-3	1-4-3 تركيب خزان الزيت
6-3	2-4-3 تغييرات الزيت الروتينية
الفصل الرابع: إرشادات التصفية	
1-4	1-4 مقدمة
1-4	2-4 إعداد نظام التصفية للاستخدام بورق التصفية أو لوح التصفية
2-4	3-4 مقلاة FilterQuick™ المزودة بنظام التصفية (بضغطة الزر)
3-4	4-4 استكشاف الأعطال وإصلاحها لمقلاة FilterQuick™ المزودة بنظام التصفية (بضغطة الزر)
3-4	1-4-4 التصفية غير المكتملة
4-4	2-4-4 خطأ انسداد المصرف

4-4	انشغال وحدة التصفية	5-4
5-4	التصريف, وإعادة ملء الأوعية وتفرغ الزيت	6-4

الفصل الخامس: الصيانة الوقائية

1-5	خدمات وإجراءات الصيانة الوقائية للمقلاة	1-5
1-5	الفحوص والصيانة اليومية	2-5
1-5	1-2-5 فحص المقلاة للتحقق من أية تلفيات	
1-5	2-2-5 تنظيف حاوية المقلاة من الداخل والخارج	
1-5	3-2-5 تنظيف نظام التصفية لمقلاة FilterQuick™	
2-5	4-2-5 تنظيف وعاء التصفية والأجزاء والملحقات القابلة للفصل	
2-5	5-2-5 تنظيف مجس مستوى الزيت	
2-5	3-5 الفحوص والصيانة الأسبوعية	
2-5	1-3-5 تصريف وعاء القلي وتنظيفه	
3-5	2-3-5 تنظيف وعاء القلي بالتسخين	
3-5	4-5 الفحوص والصيانة الشهرية	
3-5	1-4-5 فحص دقة القيم المضبوطة مسبقاً لوحدة تحكم مقلاة FilterQuick™	
4-5	5-5 الفحوص والصيانة الربع سنوية	
4-5	1-5-5 استبدال الحلقات الدائرية	
4-5	6-5 الفحوص والصيانة نصف السنوية	
4-5	1-6-5 تنظيف أنبوب تهوية صمام الغاز	
4-5	2-6-5 التحقق من ضغط الشعلات المتشعبة	
4-5	7-5 الفحص السنوي/الدوري للنظام	
4-5	1-7-5 المقلاة	
5-5	2-7-5 نظام التصفية (بضغطة الزر) الملحق بمقلاة FilterQuick™	
6-5	3-7-5 تنظيف مجموعة نافخ هواء الاحتراق	

الفصل السادس: استكشاف الأخطاء وإصلاحها للمُشغَّل

1-6	مقدمة	1-6
2-6	استكشاف الأعطال وإصلاحها	2-6
2-6	1-2-6 مشاكل وحدة التحكم والتسخين	
3-6	2-2-6 رسائل الخطأ ومشاكل العرض	
3-6	3-2-6 مشاكل رفع السلة	
4-6	4-2-6 مشاكل التصفية	
5-6	5-2-6 مشاكل تعويض الزيت التلقائي	
5-6	6-2-6 أكواد سجل الأخطاء	
6-6	7-2-6 اختبار الحد المرتفع	

الملحق أ: إرشادات استخدام نظام الزيت الغزير

الملحق ب: إرشادات إعداد JIB مع الدهون الصلبة

الملحق ج: تعليمات استخدام وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة

مجموعة مقالي الغاز FILTERQUICK™ FQG30

الفصل الأول: معلومات عامة

ملاحظة: يلزم تشغيل مقلاة Frymaster FilterQuick™ FQG30 وإعدادها والتدريب عليها قبل بدء تشغيلها الفعلي في المطبخ.

١-١ قابلية التطبيق والصلاحية

تم اعتماد مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 المزودة بتقنية SMART4U® من الاتحاد الأوروبي للبيع والتركيب في دول الاتحاد الأوروبي التالية: النمسا وبلجيكا وألمانيا والدنمارك وأسبانيا وفنلندا وفرنسا والمملكة المتحدة وأيرلندا وإيطاليا ولوكسمبورغ وهولندا والنرويج والبرتغال والسويد.

هذا الدليل قابل للتطبيق وصالح مع مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 كافة والتي تُباع في الدول المتحدثة باللغة الإنجليزية، بما في ذلك الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي، وفي حالة وجود تعارض بين الإرشادات والمعلومات الواردة في هذا الدليل والقوانين المحلية للدولة التي تم تركيب الجهاز بها، يجب أن تمتثل عملية التركيب والتشغيل مع تلك القوانين.

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المهني ولكي يستخدمه الفنيين المؤهلين فقط، كما هو مُحدد في القسم ٧-١.

٢-١ معلومات السلامة

يُرجى قراءة التعليمات الواردة في هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز، حيث سوف تجد التدوينات مُرفقة في صناديق مزدوجة الحد مماثلة للصندوق التالي، طوال هذا الدليل.



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



تحذير
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
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.

تأتي المقلاة مزودة بخصائص السلامة الآلية التالية:

١- الكشف عن درجات الحرارة العالية يوقف تدفق الغاز إلى مجموعة الشعلة مما يؤدي إلى تعطل وحدة الثرموستات.

٥-١ وصف الجهاز

تستخدم مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 عالية الكفاءة نظام الشعلة ذي الأشعة تحت الحمراء الفريد والذي يستهلك طاقة أقل تصل إلى ٤٣% عن طاقة المقالي ذات الشعلة المكشوفة التقليدية لتهي نفس الكمية، وتشمل هذه المجموعة طرازات FQG المتنوعة، كما تحتوي هذه الطرازات على نظام التصفية FilterQuick™ fingertip المُضمن والذي يقع أسفل أقصى يسار المقلاة عند البطارية.

تأتي مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 مزودة بتصميم وعاء قلبي مكشوف لا يوجد به أنابيب، بجانب فتحة بحجم اليد في المنطقة الباردة، مما يجعل تنظيف وعاء القلي المقاوم للصدأ في غاية السرعة والسهولة.

تتم عملية التسخين عبر زوج من مجموعات الشعلة ذات الأشعة تحت الحمراء والمثبتين على جانبي وعاء القلي، كما يتم توفير الهواء اللازم لعملية الاحتراق عبر مروحة مُخصصة مُثبتة في الجزء الأمامي من وعاء القلي، والجدير بالذكر أنه يمكن تهيئة مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 لتعمل بالغاز الطبيعي أو البروبان أو الغاز المُصنع وذلك وفقاً لرغبة العميل.

تم تزويد كافة أوعية القلي بمحسب حرارة للتحكم في درجات الحرارة بصورة دقيقة.

تأتي مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 كافة مزودة بإشعال كهربائي ووضع دورة الإذابة، ويتم التحكم فيها بواسطة وحدة تحكم FilterQuick™، وتأتي المقالي في هذه المجموعة بوعاء كامل أو مقسم، ويمكن شراؤها كمقلاة ذات وعاء ثنائي أو ثلاثي أو رباعي.

كافة المقالي بهذه المجموعة بحاجة إلى مصدر خارجي للتيار الكهربائي المتردد، ويمكن تهيئة الوحدات على فولتية تتراوح ما بين ١٠٠ إلى ٢٤٠ فولت تيار متردد.

يتم شحن مجموعة مقالي FilterQuick™ FQG30 مُجمعة بالكامل، كما يتم شحنها مزودة بعبوة الملحقات القياسية، علاوة على ذلك يتم ضبط كل مقلاة واختبارها وفحصها في المصنع قبل وضعها في الصندوق استعداداً للشحن.

٦-١ موظفي التركيب والتشغيل والصيانة

تم إعداد معلومات التشغيل لأجهزة Frymaster للاستخدام من قبل الموظفين المؤهلين أو المعتمدين فقط، كما هو محدد في القسم ٧-١، حيث يجب أن يقوم موظفي التركيب أو الصيانة المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم بإجراءات التركيب والصيانة لأجهزة Frymaster ، كما هو محدد في القسم ٧-١.

٧-١ 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

أفراد 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 التي تعمل بالغاز، إذ يجب أن يكون هؤلاء الأفراد من ذوي الخبرة في هذا العمل، وأن يكونوا على دراية بجميع الاحتياطات الواجب اتخاذها للوقاية من الغاز، مع الامتثال لجميع متطلبات الرموز الوطنية والمحلية المعمول بها.

موظفي الصيانة المؤهلين

موظفي الصيانة المؤهلين هم أولئك الذين على دراية بأجهزة Frymaster وتم اعتمادهم من قبل Frymaster, L.L.C لصيانة الأجهزة، حيث يُطلب من جميع موظفي الخدمة 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/service، حيث يؤدي الإخفاق في الاستعانة بموظفي الصيانة المؤهلين إلى إلغاء ضمان Frymaster على الأجهزة الخاصة بك.

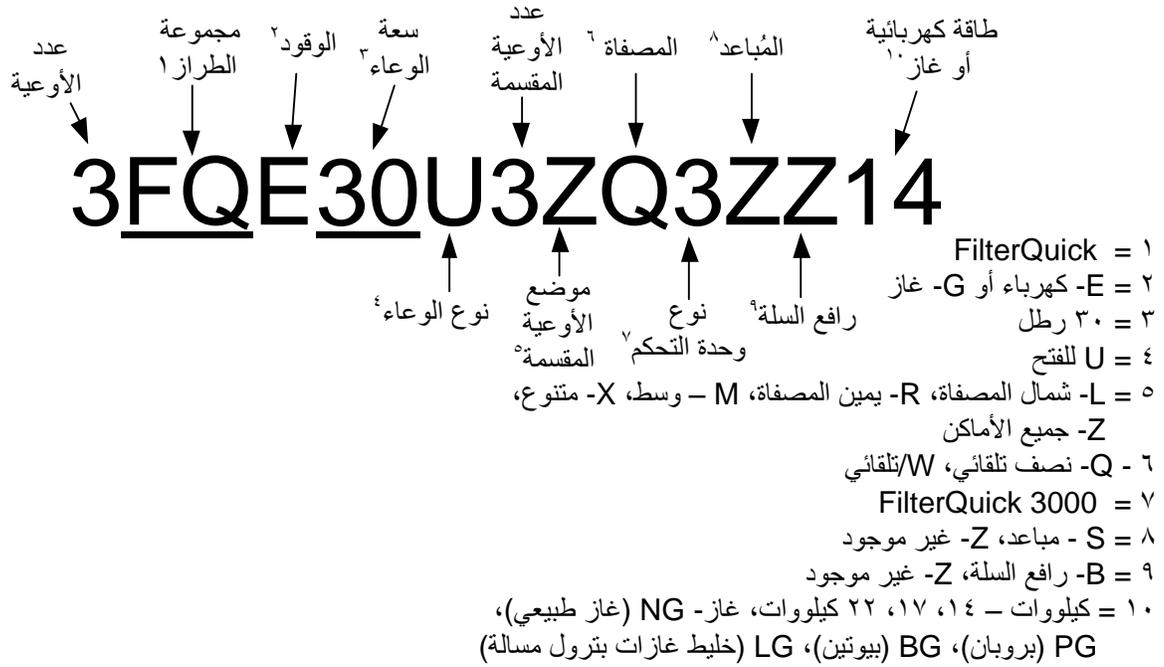
٨-١ إجراء شكاوى أضرار الشحن

يرجى الملاحظة أن المقلاة تم فحصها وتعبئتها بدقة قبل مغادرتها للمصنع، وعليه تتحمل شركة الشحن المسؤولية الكاملة عن التسليم الآمن بناءً على قبولها نقل المقلاة.

الإجراءات الواجب اتباعها عند تلف الجهاز نتيجة للشحن:

- 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- تسجيل المفقودات أو التلفيات الخفية التي لم يتم ملاحظتها إلا بعد إفراغ المحتويات والإبلاغ عنها لشركة الشحن أو جهة النقل فور اكتشاف ذلك، إذ يتعين إرسال شكوى التلفيات الخفية خلال ١٥ يوماً من يوم التسليم، واحرص على الاحتفاظ بحاوية الشحن لفحصها.

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



١٠-١ طلب قطع الغيار ومعلومات الصيانة

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 المُثبتة 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 مباشرةً، وتوجد قائمة بفنيي الصيانة المعتمدين لدى Frymaster على موقع الشركة www.frymaster.com/service، وإذا لم تتمكن من الوصول إلى هذه القائمة، اتصل بقسم الصيانة التابع لشركة Frymaster على الرقم ٨٦٣٣-٥٥١-٨٠٠ أو ١٧١١-٨٦٥-٣١٨-١ أو تواصل معهم عبر البريد الإلكتروني التالي: service@frymaster.com.

يمكن الحصول على معلومات الصيانة عبر الاتصال بمسؤول الصيانة المُعتمد لشركة Frymaster أو الموزع المحلي، أو عبر الاتصال بقسم الصيانة على الأرقام ٨٦٣٣-٥٥١-٨٠٠ أو ١٧١١-٨٦٥-٣١٨-١ أو إرسال بريد إلكتروني إلى: service@frymaster.com. وعند الاتصال بغرض طلب قطع غيار أو إجراء عملية صيانة، يُرجى تجهيز المعلومات التالية:

رقم الطراز:
الرقم التسلسلي:
نوع الغاز والتيار الكهربائي:
رقم قطعة الغيار:
الكمية المطلوبة:

وبالإضافة إلى رقم الطراز والرقم التسلسلي ونوع الغاز، يُرجى الاستعداد لوصف طبيعة المشكلة فضلاً عن تجهيز أيّة معلومات تعتقد أنها قد تساعد في حل المشكلة.

يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل و تخزينه في مكان آمن لاستخدامه في المستقبل.

مجموعة مقالي الغاز FILTERQUICK™ FQG30

الفصل الثاني: إرشادات التركيب:

١-٢ متطلبات التركيب العامة

ينبغي إجراء عمليات التركيب والصيانة لمعدات Frymaster من قبل الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم ٧-١ من هذا الدليل.

ينبغي تحويل هذا الجهاز من أحد أنواع الغاز إلى آخر عن طريق الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم ٧-١ من هذا الدليل.

يؤدي الإخفاق في الاستعانة بالأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم لتركيب هذا الجهاز أو تحويله من أحد أنواع الغاز إلى آخر إلى إلغاء فعالية ضمان Frymaster (كما هو موضح في القسم ٧-١ من هذا الدليل) إلى الآخر 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.

⚠️ خطر

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

عند الاستلام، افحص المقلاة جيداً لبيان وجود تلفيات مرئية أو خفية، (انظر إجراء شكوى أضرار الشحن في الفصل ١)

١-١-٢ الخلوص والتهوية

يجب أن يكون هناك خلوصاً من ٦ بوصة (١٥٠مليمتر) من كلا من الجانبين والجانب الخلفي عند التركيب بجانب الهياكل القابلة للاحتراق، ولا يتطلب ترك خلوصاً عند التركيب بجانب الهياكل غير القابلة للاحتراق، ويجب ترك خلوصاً من ٢٤ بوصة (٦٠٠مليمتر) عند الجزء الأمامي للمقلاة.

⚠️ تحذير

تجنب وضع العراقيل في المنطقة حول قاعدة المقلاة أو أسفلها.

⚠️ خطر

يجب عدم تغيير أي مادة هيكلية على المقلاة أو إزالتها لتثبيت المقلاة تحت شفاط. للاستعلام اتصل بالخط الساخن لخدمات Frymaster رقم ٨٦٣٣-٨٥١-٨٠٠-١.

تعد التهوية أحد أهم الاعتبارات للعمل الفعال للمقلاة، حيث يجب التأكد من تركيب المقلاة بشكل يسمح بإزالة مخلفات الاحتراق بشكل فعال، والتأكد أن نظام تهوية المطبخ لا ينتج تيار هوائي يعيق تشغيل المقلاة.

يجب ألا تكون فتحة مدخنة المقلاة قريبة من مدخل مروحة الطرد، وألا تكون المدخنة طويلة كشكل المدخنة التقليدي، حيث ستغير المدخنة الطويلة خصائص الاحتراق الخاصة بالمقلاة، مما يؤدي إلى زيادة وقت الاسترجاع، كما أنه يتسبب في تأخير الإشعال، لتوفير تيار الهواء الضروري للاحتراق الجيد وتشغيل المقلاة، يجب الحفاظ على نظافة المناطق المحيطة بالمقلاة من الأمام والجوانب والخلف وبدون وجود عوائق.



يجب تركيب الجهاز بتهوية كافية لتجنب حدوث تركيزات غير مرغوب بها للمواد الضارة على صحة الأفراد الموجودين في الغرفة التي بها الجهاز.

يجب تركيب المقالي في منطقة متاح بها تزويد الهواء والتهوية الكافية، كما يجب توفير مسافة كافية بين مخرج المدخنة والحافة السفلية لجانب فلتر التصفية، ويجب تثبيت المصافي بزاوية 45° ، ثم قم بوضع صينية التقطير تحت أدنى حافة للمصفاة، للتركيب في الولايات المتحدة، ينص معيار NFPA رقم 96 على "مراعاة مسافة تبدأ من 18 بوصة (450 ملمتر) بين مخرج المدخنة والحافة السفلية لمصفاة الشحوم". توصي شركة Frymaster بأن الحد الأدنى من المسافة يبدأ من 24 بوصة (600 ملمتر) من مخرج المدخنة إلى الحافة السفلية للمصفاة وذلك عند استهلاك الجهاز أكثر من 120.000 وحدة حرارية بريطانية في الساعة.

للتركيب في الولايات المتحدة، يمكن العثور على معلومات حول تركيب وتثبيت أغطية التهوية وفقاً لمعيار NFPA المذكور أعلاه، ويمكن الحصول على نسخة من هذا المعيار من المنظمة الأمريكية للحماية من الحرائق، مجمع باتريمارش، مدينة كوينسي، ولاية ماساتشوستس 02269.

٢-١-٢ متطلبات القوانين المحلية

نوع الغاز الموجود بالمقلاة مطبوع على لوحة التصنيف داخل باب المقلاة، قم بتوصيل المقالي المكتوب عليها "NAT" بالغاز الطبيعي فقط، والمكتوب عليها "PRO" بغاز البروبين، والمطبوع عليها "MFG" بالغاز المصنوع.

ينبغي تركيب موصل غاز وفقاً لما تنصه القوانين القومية والمحلية، وعند الحاجة، وفقاً لقوانين المفوضية الأوروبية، وإذا تم استخدام أجهزة الفصل السريع، يجب أن تتوافق مع القوانين القومية والمحلية، وعند الحاجة، وفقاً لقوانين المفوضية الأوروبية، في حالة غياب القوانين المحلية، يجب أن يتم التركيب كما ينص قانون الغاز والوقود القومي ANSI Z223.1 أو قانون تركيب الغاز الطبيعي والبروبين CSA B149.1، عند الحاجة ويتضمن ذلك:

- 1- يجب فصل الجهاز وصمام الإغلاق الفردي الخاص به عن أنابيب توصيل الغاز أثناء إجراء أي اختبار ضغط لهذا النظام في اختبارات الضغوط التي تتجاوز $1/2$ باوند لكل بوصة مربعة (3,5 كيلو باسكال).
- 2- يجب فصل نظام أنابيب توصيل الغاز عن الجهاز، عن طريق الإيقاف اليدوي المستقل له أثناء أي اختبار ضغط لنظام أنابيب توصيل الغاز في اختبارات الضغوط المساوية لـ $1/2$ أو أقل من $1/2$ باوند لكل بوصة مربعة (3,5 كيلو باسكال).

٣-١-٢ متطلبات التأريض الكهربائي

يجب أن تمتثل جميع الأجهزة التي تعمل بالكهرباء لجميع القوانين الوطنية والمحلية المعمول بها، وحسب مقتضى الحال، قوانين المفوضية الأوروبية، وفي حالة غياب القوانين المحلية، يجب أن يمتثل الجهاز لقانون الكهرباء الوطني ANSI/NFPA 70، أو قانون الكهرباء الكندي CSA C22.2، وحسب مقتضى الحال، 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 للفلوطية المناسبة.



يتيح مقبض التأريض 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.

⚠ خطر

يعد هذا الجهاز مزود بثلاثة مقابس (تأريض) للحماية من خطر الصدمات الكهربائية وينبغي توصيلها مباشرة بمقبس مؤرض مناسب، لذا تجنب قطع المحور المؤرض من المقبس أو إزالته أو تجاوزه بأيّة صورة!

⚠ خطر

يتطلب هذا الجهاز طاقة كهربائية للتشغيل، اضبط صمام التحكم في الغاز على وضع إيقاف التشغيل في حالة الانقطاع الممتد للكهرباء، تجنب محاولة تشغيل الجهاز خلال انقطاع الكهرباء.

٤-١-٢ المتطلبات الأسترالية

يجب تثبيتها وفقاً لـ AS 5601، السلطة المحلية والغاز والكهرباء واللوائح القانونية الأخرى ذات الصلة.

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

٢-٢ تركيب العجلات/الأرجل

يتم شحن المقلاة بدون تركيب العجلات/الأرجل، وذلك وفقاً للإعدادات المحددة المطلوبة، وعلى الرغم من ذلك، يحظر تركيب الجهاز بدون هذه العجلات أو الأرجل، إذا تطلب الجهاز تركيب العجلات أو الأرجل، قم بتركيبهم بما يتوافق مع التعليمات الموجودة على باقة الملحقات.

في حالة قدوم الجهاز بالعجلات، يجب أن يتم التركيب باستخدام موصل يتوافق مع معيار الموصلات الخاصة بالأجهزة المتحركة، ANSI Z21.69 • CSA 6.16، واستخدام جهاز الفصل السريع الذي يتوافق مع معيار أجهزة الفصل السريع لاستخدامه مع الوقود الغازي، ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

⚠️ خطر
يحظر توصيل الجهاز إلى مصدر الغاز قبل اتمام كل خطوة في هذا الجزء.

بعد وضع المقلاة تحت مدخنة التهوية، تأكد من اتمام التالي:

- ١- يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة الجهاز بدون الاعتماد على توصيلات خط الغاز، إذا تم استخدام خرطوم غاز مرن، يجب توصيل كابل كبح دائماً عند استخدام المقلاة، وتم توفير هذا الكابل وتعليمات التركيب مع الخرطوم المرن في صندوق الملحقات الذي تم شحنه مع وحدتك.

⚠️ 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.

- ٢- قم بتسوية المقلاة المزودة بأرجل عن طريق فك الأرجل تقريباً بنسبة ١ بوصة حتى يتم تسويتها وتكون عند الارتفاع المناسب لمدخنة التهوية، توصي شركة Frymaster بأن الحد الأدنى من المسافة يبدأ من ٢٤ بوصة (٦٠٠ ملليمتر) من مخرج المدخنة إلى الحافة السفلية للمصفاة وذلك عند استهلاك الجهاز أكثر من ١٢٠.٠٠٠ وحدة حرارية بريطانية في الساعة. **ملاحظة:** لا يوجد أجهزة تسوية مدمجة في المقالي المزودة بعجلات يجب أن تُسوي الأرض المثبت عليها المقلاة.

٣- اختبر النظام الكهربائي للمقلاة:

- أ- قم بتوصيل السلك الكهربائي للمقلاة في بمقيس المؤرض الكهربائي
- ب- قم بتشغيل الكمبيوتر، تأكد من ظهور **PLt-cycl** (دورة الإذابة) على الشاشة.
- ج- قم بإيقاف تشغيل الكمبيوتر، تأكد من ظهور **off** (إيقاف التشغيل) على الشاشة.
- ٤- رجع إلى لوحة البيانات المثبتة داخل باب المقلاة لتحديد إذا كان موقد المقلاة تم تهيئته للنوع المناسب من الغاز قبل توصيل أداة الفصل السريع في المقلاة أو الأنايب من خط إمداد الغاز.
- ٥- تأكد من استخدام الحد الأدنى والأقصى من ضغوط إمدادات الغاز لنوع الغاز المستخدم وفقاً للجداول المرفقة في الصفحة التالية.

المعايير غير المطابقة للمفوضية الأوروبية لضغوط الغاز القادمة		
الحد الأقصى	الحد الأدنى	Gas (الغاز)
١٤ بوصة عمود ماء ٣.٤٨ كيلو باسكال ٣٤.٨٤ مللي بار	٦ بوصة عمود ماء ١.٤٩ كيلو باسكال ١٤.٩٣ مللي بار	غاز طبيعي
١٤ بوصة عمود ماء ٣.٤٨ كيلو باسكال ٣٤.٨٤ مللي بار	١١ بوصة عمود ماء ٢.٧٤ كيلو باسكال ٢٧.٣٧ مللي بار	بنترول مسال

المعايير المطابقة للمفوضية الأوروبية لضغوط الغاز القادمة للمقالي المصنعة بعد أبريل ١٩٩٩					
Gas (الغاز)	الضغط (مللي بار) (١)	قطر الفتحة		ضغط المنظم	
		وعاء منفرد	وعاء مزوج	وعاء منفرد	وعاء مزوج
G20	٢٠	٢ x ٣.١٨	٢ x ٣.١٨	٧ مللي بار	٨ مللي بار
G25	٢٥ أو ٢٠	٢ x ٣.١٨	٢ x ٣.١٨	١٠ مللي بار	١١,٢ مللي بار
G30	٥٠ أو ٢٨/٣٠	٢ x ١.٩٥	٢ x ١.٩٥	١٧ مللي بار	١٧ مللي بار
G31	٥٠ أو ٣٧	٢ x ١.٩٥	٢ x ١.٩٥	٢٠,٦ مللي بار	٢٠,٦ مللي بار

(١) مللي بار = ١٠,٢ ملليمتر من الماء

٦- للمقالي المزودة بنظام FootPrint Pro أو مقابض السلة، أوصل السلك الكهربائي في مؤرض الكهرباء خلف المقلاة.

خطر !

قبل توصيل أنبوب جديد للجهاز، يجب التأكد من أن الأنابيب تم نفخه جيداً لإزالة كافة المواد الغريبة، حيث يؤدي وجود هذه المواد في وحدات تحكم الغاز والشعلة إلى تشغيل خاطيء وعلى درجة من الخطورة.

خطر !

يجب فصل الجهاز وصمام الإغلاق عن نظام أنابيب توصيل الغاز خلال أي اختبار لضغط النظام بضغط اختبار يتجاوز $1/2$ رطل لكل بوصة مربعة (٣,٤٥ كيلو باسكال، ١٣,٨٤ بوصة عمود ماء) وذلك لتجنب تلف أنابيب غاز المقلاة وصمام الغاز.

خطر !

ملاحظة: يجب فصل نظام أنابيب توصيل الغاز عن الجهاز، عن طريق الإيقاف اليدوي المستقل له أثناء أي اختبار لضغط لنظام أنابيب توصيل الغاز في اختبارات الضغوط المساوية لـ أو أقل من $1/2$ رطلاً لكل بوصة مربعة (٣,٤٥ كيلو باسكال، ١٣,٨٤ بوصة عمود ماء).

خطر !

يحظر استخدام المقلاة وهي فارغة، حيث سوف يتسبب ذلك في تلفها أو نشوب حريق، لذا يلزم التأكد من امتلاء وعاء القلي بزيت الطهي أو الماء قبل تشغيل الوحدة.

خطر !

يجب غلق كافة الوصلات بمجمع مشترك مناسب لنوع الغاز المستخدم ويجب اختبار كافة الوصلات بالماء والصابون قبل الإشعال الذاتي.

يُحظر استخدام الكبريت أو الشموع أو أي مصدر إشعال آخر، للتحقق من عدم وجود تسريبات، وإذا تبين وجود رائحة غاز، أغلق مصدر الغاز من صمام الغلق الرئيسي واتصل فوراً بشركة الغاز المحلية أو بهيئة الصيانة المعتمدة.

يعد حجم خط الغاز المستخدم في التركيب من الأمور المهمة إذا كان صغيراً، سيكون ضغط الغاز في الشعلات المتشعبة قليل، مما يسبب استجابة بطيئة وتأخير الإشتعال يجب أن يكون الحد الأدنى من حجم خط إمداد الغاز $1/2$ (٣٨ مم) للقطر. ارجع إلى الرسم التالي لمشاهدة الحد الأدنى من أنابيب التوصيل.

احجام انابيب توصيل الغاز (ينبغي أن يكون الحد الأدنى لحجم الأنابيب القادم $1/2$ بوصة (٤١ مم))			
Gas (الغاز)	وحدة منفردة	من ٢ - إلى ٣ وحدات	٤ وحدات أو أكثر*
طبيعي	$3/4$ بوصة (٢٢ مم)	١ بوصة (٢٨ مم)	$1 1/4$ بوصة (٣٦ مم)
البروبان	$1/2$ بوصة (١٥ مم)	$3/4$ بوصة (٢٢ مم)	١ بوصة (٢٨ مم)
مُصنَع	١ بوصة (٢٨ مم)	$1 1/4$ بوصة (٣٦ مم)	$1 1/2$ بوصة (٤١ مم)

* للمسافات أكثر من ٢٠ قدم (٦ متر) و/أو أكثر من ٤ من التجهيزات والأكواع، قم بزيادة التوصيل بأنبوب واحد.

حصلت مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 على علامة الاعتماد من المفوضية الأوروبية للدول وفئات الغاز المبينة في الجدول التالي. ملاحظة: يعد الدخل الاسمي للحرارة (٢١QN) كيلو وات، أما لدول النمسا وألمانيا ولكسمبورج وفئة 3P/B، فيعد ٢٣ كيلو وات

ملاحظة- (خاصة بأستراليا فقط)

ينبغي أن تكون قراءة ضغط الهواء الخارج من نافخ الاحتراق: لوحدات الأوعية الكاملة- ١٢٢ باسكال (٥,٥ بوصة عمود ماء)، ولوحدات الأوعية المقسمة- ١٨٠ باسكال (٧,٢ بوصة عمود ماء).

فئات الغاز المعتمدة من المفوضية الأوروبية حسب الدولة			
الدول	الفئات	الغاز	الضغط (ملي بار)
النمسا (AT)	I12H3B/P	G20	٢٠
		G30, G31	٥٠
بلجيكا (BE)	I2E(R)B I3+	G25 و G20	٢٥ و ٢٠
		G30, G31	٣٧ و ٢٨-٣٠
الدنمارك (DK)	I12H3B/P	G20	٢٠
		G30, G31	٣٠
فرنسا (FR)	I12Esi3+	G25 و G20	٢٥ و ٢٠
		G31 و G30	٣٧ و ٢٨-٣٠
	I12Esi3P	G25 و G20	٢٥ و ٢٠
		G31	٥٠
فيلندا (FI)	I12H3B/P	G20	٢٠
		G31 و G30	٣٠
ألمانيا (DE)	I12ELL3B/P	G25 و G20	٢٠
		G31 و G30	٥٠
		G31	٥٠
اليونان (GR)	I12H3+	G20	٢٠
		G31 و G30	٣٧ و ٢٨-٣٠
إيطاليا (IT)	I12H3+	G20	٢٠
		G31 و G30	٣٧ و ٢٨-٣٠
إيرلندا (IE)	I12H3+	G20	٢٠
		G31 و G30	٣٧ و ٢٨-٣٠
لكسمبورغ (LU)	I12H3B/P	G20	٢٠
		G31 و G30	٥٠
هولندا (NL)	I12L3P	G25	٢٥
		G31	٥٠
	I12L3B/P	G25	٢٥
G31 و G30		٣٠	
النرويج (NO)	I3B/P	G31 و G30	٣٠
البرتغال (PT)	I12H3+	G20	٢٠
		G31 و G30	٣٧ و ٢٨-٣٠
إسبانيا (ES)	I12H3+	G20	٢٠
		G31 و G30	٣٧ و ٢٨-٣٠
	I12H3P	G20	٢٠
		G31	٣٧,٥٠
السويد (SE)	I12H3B/P	G20	٢٠
		G31 و G30	٣٠
المملكة المتحدة (UK)	I12H3+	G20	٢٠
		G31 و G30	٣٧ و ٢٨-٣٠

المعايير المطابقة للمفوضية الأوروبية

تتطلب تدفق الهواء اللازم لتوريد هواء الاحتراق في ٢ متر ٣/ساعة لكل كيلو وات.

١- قم بتوصيل خرطوم الفصل السريع لجهاز الفصل السريع الموجود تحت المقلاة ولخط الغاز.

ملاحظة: يتم تهيئة بعض المقالي لاتصال قوي بخط إمداد الغاز ، حيث يتم توصيل هذه الوحدات لخط إمداد الغاز في الجزء الخلفي من الوحدة.

عند استخدام مركب تثبيت، استعمل كميات قليلة على الخيوط المذكورة فقط، واستخدم أيضاً مركب تثبيت الأنابيب الذي لا يتأثر بالتفاعل الكيميائي للغازات النفطية المسالة (يمكن استخدام منتج Loctite™ PST56765 العازل)، لا تستخدم المركب لأول خيطين حيث قد يؤدي هذا إلى دخول بعض المركب في تيار الغاز، مما ينتج عنه انسداد فتحات الموقد و/أو صمام التحكم.

٢- افتح خط إمداد الغاز للمقلاة وافحص كل الأنابيب والتجهيزات ووصلات الغاز للكشف عن التسريبات، ويجب استخدام صابون سائل لهذا الغرض.

٣- اغلق صمام تصريف المقلاة واملأ وعاء القلي بالماء أو الزيت حتى تصل إلى خط مستوى الزيت السفلي في الجزء الخلفي لوعاء القلي، ثم قم بإضاءة المقلاة كما هو مبين في موضوعات "إرشادات الإضاءة" في الفصل الثالث من هذا الدليل.



يحظر استخدام المقلاة وهي فارغة، حيث سوف يتسبب ذلك في تلفها أو نشوب حريق، لذا يلزم التأكد من امتلاء وعاء القلي بزيت الطهي أو الماء قبل تشغيل الوحدة.

٤- يجب التحقق من ضغط الشعلات المتشعبة في هذا الوقت عن طريق شركة الغاز المحلي أو هيئة الصيانة المعتمدة، توضح الجداول الآتية في الصفحة القادمة قائمة ضغوط غاز الأنابيب المتشعبة لأنواع الغاز المختلفة التي يمكن أن تستخدم مع هذه الجهاز.

المعايير المطابقة للمفوضية الأوروبية لضغوط غاز الأنابيب المتشعبة من الموقد		
الغاز (Gas)	الضغط (مللي بار)	
	وعاء منفرد	وعاء مزدوج
الغاز الطبيعي بحقل Lacq (G20) أقل من ٢٠ مللي بار	٧	٨
الغاز الطبيعي بحقل Gronique* (G25) أقل من ٢٥ مللي بار	١٠	١١.٢
از الطبيعي بحقل Gronique* (G25) أقل من ٢٠ مللي بار	١٠	١١.٢

المعايير غير المطابقة للمفوضية الأوروبية لضغوط غاز الأنابيب المتشعبة من الموقد	
الغاز (Gas)	الضغط
طبيعي	٣.٢٠ بوصة عمود ماء ٠.٨٠ كيلو باسكال
البروبان	٨.٢٥ بوصة عمود ماء ٢.٥ كيلو باسكال

٥- تحقق من إعداد ترموستات الحرارة المبرمجة، (راجع الفصل ١ الخاص (بدليل وحدة تحكم FilterQuick™ لتعليمات البرمجة المضبوطة مسبقاً لوحد التحكم الخاصة بك).



هذا الجهاز تم تهيئته في المصنع لنوع معين من الغاز، يتطلب التحويل من نوع غاز إلى آخر تركيب مكونات خاصة لتحويل الغاز، وتعليمات التحويل مدرجة مع لوازم التحويل.

التحويل من نوع غاز إلى آخر بدون استخدام المكونات المناسبة الخاصة بذلك قد ينتج عنه حريق أو انفجار، يُحظر توصيل هذا الجهاز لخد إمداد غاز لم يتم تهيئته عليه!

ينبغي تحويل هذا الجهاز من أحد أنواع الغاز إلى آخر عن طريق الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم ٧-١ من هذا الدليل.

تم تصنيع مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 لغير دول المفوضية الأوروبية التي تستخدم موافد مختلفة لكل نوع غاز، تتميز الموافد في المقالي التي تعمل بغاز البروبان بطلاء رمادي اللون على بلاط الموقد ليساعدها على تحمل ارتفاع القيمة الحرارية لغاز البروبان، حيث تم تصميم الموافد التي تستخدم في وحدات البروبان للاستخدام مع الغاز الطبيعي، ولكن ليس العكس.

لوازم تحويل الغاز لغير دول الأعضاء في المفوضية الأوروبية

من غاز طبيعي إلى غاز البروبان	من غاز طبيعي إلى غاز البروبان
وعاء كامل PN 826-2967	وعاء كامل PN 826-2965
وعاء مزدوج PN 826-2968	وعاء مزدوج PN 826-2966

الدول غير الأعضاء في المفوضية الأوروبية، لوازم تحويل الغاز لأستراليا

من غاز طبيعي إلى غاز البروبان	من غاز طبيعي إلى غاز البروبان
وعاء كامل PN 826-2971	وعاء كامل PN 826-2969
وعاء مزدوج PN 826-2972	وعاء مزدوج PN 826-2970

تم تزويد الوحدات المُصدرة إلى دول المفوضية الأوروبية بموافد "متعددة الاستخدام"، حيث يمكن أن تعمل بالغاز الطبيعي (G20, G25) أو البوتان (G30) وغازات البروبان (G31).

المفوضية الأوروبية، لوازم تحويل الغاز للوحدات التي تستخدم صمام غاز 1715-810	المفوضية الأوروبية، لوازم تحويل الغاز للوحدات التي تستخدم صمام غاز 1715-810
G20 أو G25 (طبيعي) إلى G30 أو G31 غاز:	G20 أو G25 (طبيعي) إلى G30 أو G31 غاز:
PN 826-2976	PN 826-2975

تعليمات تحويل الغاز في دول المفوضية الأوروبية

- ١- بين G20 وG25 غاز طبيعي، اضبط ضغط الغاز في المنظم، (ارجع إلى مخطط المفوضية الأوروبية لمعايير ضغط الشعلات المتشعبة)، يُحظر تغيير الفتحة.
- ٢- بين عائلة الغاز الثانية (G20 أو G25) وعائلة الغاز الثالثة (G30 بوتان أو G31 بروبان):
 - أ- قم بتغيير الفتحات.
 - ب- اضبط ضغط الفتحة.
- ٣- قم بإزالة لوحة التصنيف القديمة وعد إلى Frymaster، ثم قم بتركيب لوحة التصنيف الجديدة متضمنة لوازم التحويل مكان اللوحة القديمة، موضحة اتمام تغيير الغاز.
- ٤- إذا تغيرت لغة المقصد، استبدل لوحة التصنيف، ثم اتصل بهيئة الصيانة المحلية أو خدمة KES للحصول على لوازم التسمية، ستظهر لغة الإشارة في جانب اللاصقة.

٦-٢ تحديد وضع المقلاة

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.

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

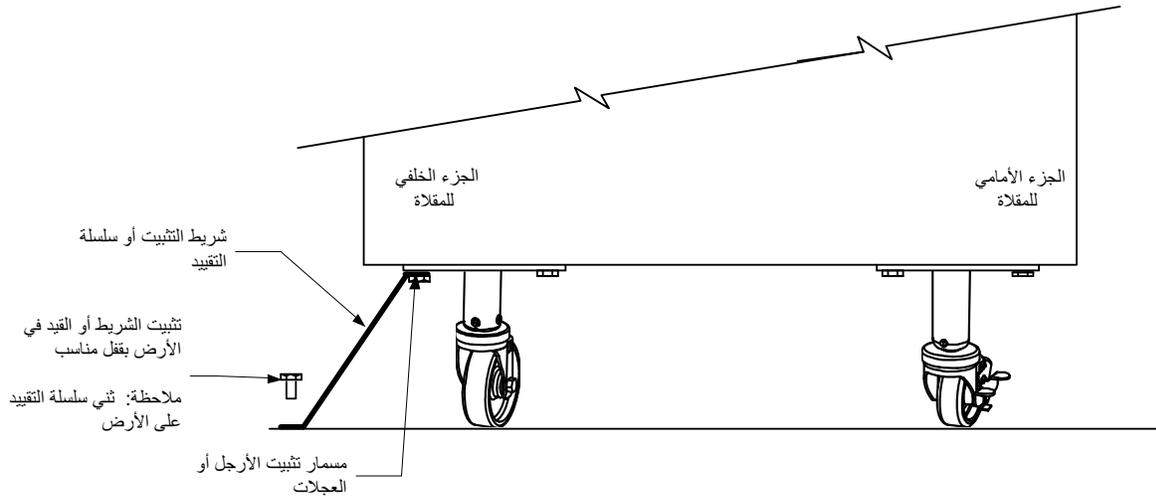
عندما يتم وضع المقلاة في مكانها النهائي بشكل مستوي، قم بتثبيت الكوابح التي يقدمها نظام حساب الضمان الرئيسي للحد من حركتها بحيث لا تعتمد على الشد أو تنقله إلى الوصلة، تُبَت كوابح المقلاة وفقاً لتعليمات التشغيل، إذا تم فصل الكوابح بسبب إجراء الصيانة أو لأسباب أخرى، يجب إعادة توصيلهم مرة أخرى قبل استخدام المقلاة.

⚠️ خطر

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

⚠️ خطر

يجب توفير الوسائل المناسبة للحد من تحرك المقلاة بدون الاعتماد على الموصل وجهاز الفصل السريع أو الأتايبب المتصلة به لتجنب حركة المقلاة.

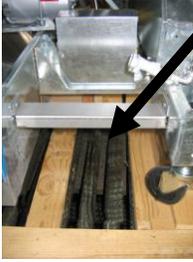


٢- أغلق صمام تصريف المقلاة.

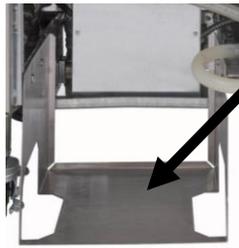
٣- نظف الوعاء أو الأوعية ثم ضع زيت الطهي حتى خط مستوى الزيت السفلي، (راجع إجراءات ضبط الجهاز وإيقاف تشغيله في الفصل الثالث)

٧-٢ 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 تبيث 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 واقي الزيت المتناثر الاختياري JIB لحماية الجزء السفلي من JIB (انظر الشكل ٣).



الشكل ١



الشكل ٢



الشكل ٣

مجموعة مقالي الغاز FILTERQUICK™ FQG30

الفصل الثالث: تعليمات التشغيل

الانتقاء من بين مجموعة مقالي الغاز FILTERQUICK™ FQG30 المتميزة



التهيئة النموذجية (الخاصة بـ FILTERQUICK FQG430)

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

1-3 وحدة تحكم التشغيل والبرمجة

المقلاة مزودة بوحدة تحكم FilterQuick™ (كما هو موضح أدناه)، وبالنسبة للمقالي المزودة بوحدة تحكم FilterQuick™، ينبغي الرجوع إلى دليل وحدة التحكم FilterQuick™ 8197269 فيما يتعلق بإجراءات البرمجة والتشغيل،



وحدة تحكم FILTERQUICK™

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

2-3 إجراءات ضبط الجهاز وإيقاف تشغيله

⚠ تحذير

يعتبر المشرف على الموقع مسؤولاً عن التأكد من دراية العاملين بالمخاطر الكامنة في تشغيل نظام تصفية الزيت الساخن وخاصة الجوانب المتعلقة بتصفية الزيت وإجراءات التصريف والتنظيف.

⚠ تنبيه

تبلغ سعة الزيت في مجموعة مقالي الغاز FilterQuick™ FQG30 32 رطل، ولملئ وعاء القلي بالكامل نحتاج إلى (3.8 جالون/14.5 لتر) عند 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية) و18 رطل، ولملئ كل نصف من الوعاء المزدوج نحتاج إلى (2.2 جالون/8.33 لتر) عند 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية).

تأكد قبل إضاءة المقلاة من أنها في وضع الإيقاف وأن صمامات التصريف الخاصة بوعاء القلي مغلقة، واحرص على إزالة أرفف دعامة السلة، إذا كانت مثبتة، وقم بملئ وعاء القلي حتى تصل إلى خط مستوى الزيت السفلي.

1-2-3 الإعداد

⚠ تحذير

يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، فضلاً عن ذلك، يلزم ملئ وعاء القلي بالماء أو الزيت قبل إشعال الشعلات، إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تلف وعاء القلي والذي 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 الساخن عند تسخينه لدرجة حرارة الطهي.



مجموعة مقالتي الغاز **The FilterQuick™ FQG30** 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 استخدام الدهون الصلبة بدون تركيب معدات الدهون الصلبة إلى انسداد خطوط الزيت.

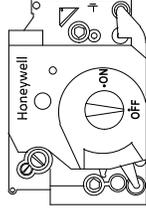
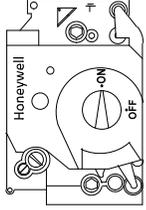
1- قم بملء وعاء القلي بزيت الطهي حتى خط مستوى الزيت السفلي في الجزء الخلفي من الوعاء، وذلك للسماح بتمدد الزيت عندما تزيد درجة الحرارة، إذ لا يجب ملء الوعاء بالزيت البارد لأعلى من الخط السفلي حيث يتمدد الزيت ويفيض عندما تزيد درجة حرارته، ولأنظمة الزيت الغزير راجع القسم 1-9-8 بصفاة 1-16 في دليل وحدة تحكم **FilterQuick™** 8197269 للاطلاع على تعليمات ملء الوعاء من الزيت الغزير.

2- تأكد من توصيل أسلاك الطاقة في المقابس المناسبة، وتحقق من استواء وجه القابس مع لوحة المخرج، مع عدم وجود جزء مرئي من الأسلاك.

3- تأكد من بقاء مستوى الزيت عند خط مستوى الزيت العلوي عندما يكون الزيت عند درجة حرارة الطهي.

2-2-3 إشعال شعلات المقلاة

1- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع الإيقاف.

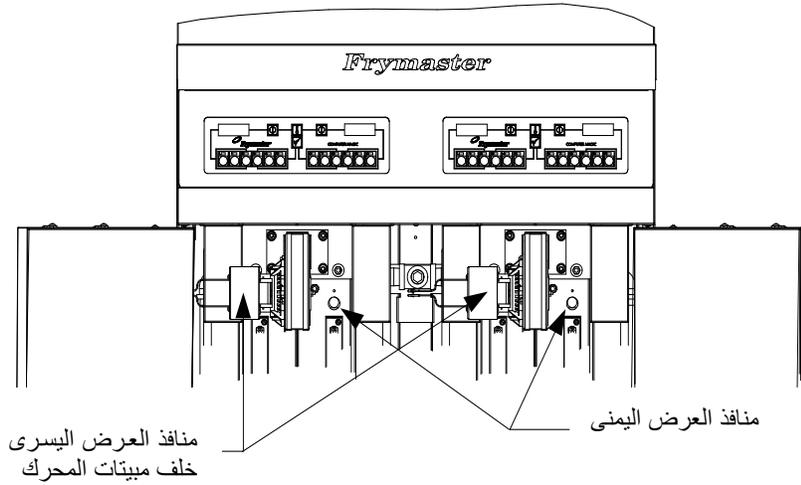
للمقالتي غير المطابقة للمفوضية الأوروبية	للمقالتي المطابقة للمفوضية الأوروبية
بعد وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل، قم بتدوير مقبض صمام الغاز على وضع إيقاف تشغيل، وانتظر لمدة ٥ ثوان، ثم قم بتدوير المقبض على وضع التشغيل وانتقل إلى الخطوة ٢.	وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل وإيقاف تشغيل صمام الغاز، ثم الانتظار لمدة ٥ ثوان قبل الانتقال إلى الخطوة ٢، وهي تشغيل صمام الغاز. ملاحظة: لا يوجد مقبض مادي للتشغيل/إيقاف التشغيل بصمامات الغاز المطابقة للمفوضية الأوروبية
	

2- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع التشغيل، ثم قم ببرمجة لوحة التحكم على درجة حرارة الطهي العادية.

3- إذا لم يتم إشعال الشعلات، قم بالضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) للضبط على وضع الإيقاف وانتظر لمدة 60 ثانية، ثم كرر الخطوة الثانية.

4- إذا كانت درجة حرارة وعاء القلي أقل من 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية)، سيتم ضبط المقلاة تلقائياً على وضع دورة الإذابة، (ملاحظة: يُرجى مراعاة أنه خلال دورة الإذابة، سيتكرر إشعال الشعلات لمدة ثوان، ثم يستمر خروج الإشعال لفترة طويلة)، وعند وصول درجة حرارة وعاء القلي إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية)، سيتم تشغيل الوحدة تلقائياً على وضع إكمال الحرارة، وستظل الشعلات مشتعلة حتى تصل درجة حرارة وعاء القلي إلى درجة حرارة الطهي المبرمجة، وفور وصول المقلاة إلى النقطة المضبوطة مسبقاً، تتغير شاشة وحدة التحكم إلى **READY** (جاهز) وتكون المقلاة جاهزة للاستخدام، وللخروج من دورة الذوبان في وحدة التحكم **FilterQuick™**، اضغط على زر **EXIT COOL** (خروج بارد)، هل تريد الضغط على زر **YES** (نعم) لإنهاء دورة الذوبان؟ (ملاحظة: تستمر دورة الإذابة بالمقلاة لمدة 6 دقائق تقريباً حتى يصل مجس مستوى الزيت إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل انتهاء عملية الإذابة.)

5- يُرجى ملاحظة اللهب، بعد إشعال الشعلات لمدة لا تقل عن 90 ثانية، من خلال منافذ الشعلة الموجودة على كلا جانبي أنابيب إحتراق الغاز.



تومض الشعلة باللون الأحمر البرتقالي عند الوصول لأفضل درجة إشعال، أما إذا وجد لهب أزرق أو بقع داكنة على سطح الشعلة، فقم بضبط نسبة خليط الهواء مع الغاز كالآتي: يوجد على جانب المروحة المبيبة عكس المحرك لوحة مزودة بصامولة غلق، قم بإرخاء الصامولة بدرجة تكفي لتحرك اللوحة، ثم اضبط اللوحة على وضع فتح أو غلق فتحة شفت الهواء حتى يتم الوميض باللون الأحمر البرتقالي، ثم ثبت اللوحة على الوضع المناسب برفق واحكم ربط صامولة الغلق.

3-3 إغلاق المقلاة

لإغلاق المقلاة لمدة قصيرة خلال ساعات العمل، قم بضبط مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم على وضع الإيقاف، وضع أغطية وعاء القلي في أماكنها (إذا كانت المقلاة مزودة بها).

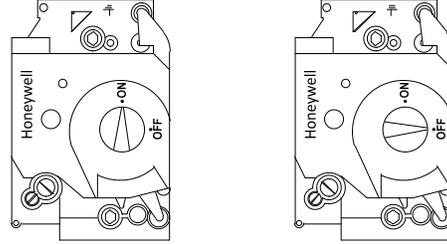
عند إغلاق المقلاة بمدة زمن غلق، قم بتصفية الزيت وتنظيف المقلاة، اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع الإيقاف، ثم اضبط صمام الغاز على وضع الإيقاف، (انظر التوضيحات المبينة أسفل)

للمقالي المطابقة للمفوضية الأوروبية

ضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل وإيقاف تشغيل صمام الغاز. ملاحظة: لا يوجد مقبض مادي للتشغيل/إيقاف التشغيل بصمامات الغاز المطابقة للمفوضية الأوروبية

للمقالي غير المطابقة للمفوضية الأوروبية

بعد وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل، قم بتدوير مقبض صمام الغاز على وضع إيقاف تشغيل.



ضع أغطية المقلاة في مكانها (إذا كانت مزودة بها).

4-3 التعويض التلقائي للزيت باستخدام تقنية® Oil Attendant

عند تشغيل نظام تعويض الزيت التلقائي بتقنية® Oil Attendant في المقلاة يتم تعويض الزيت تلقائياً في المقلاة من الخزان الموجود في الحاوية، يتسع الخزان لما يصل إلى 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 الملء 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

1-4-3 تركيب خزان الزيت

إزالة الغطاء الأصلي من وعاء الزيت ورقاقة الألومنيوم، استبدال الغطاء المرفق، الذي يربط جهاز الشفط، التأكد 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)، تجنب إمساك أجهزة الشفط على الجزء الداخلي من الوعاء عندما يتم وضعها في المقلاة.

النظام الآن جاهزة للاستخدام. عندما تسخن المقلاة لدرجات الحرارة المبرمجة مسبقاً، ينشط النظام ثم يقوم بإضافة الزيت ببطء إلى الأوعية عند الحاجة، حتى يصل الزيت إلى المستوى الأمثل.

2-4-3 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). تختلف بعض الخطوات عن الصور الموضحة، في حالة استخدام الدهون الصلبة انظر الملحق (ج) للحصول على التعليمات، واتباع تعليمات الشركة المصنعة عند تغيير JIB.

- 1- افتح الحاوية وحرك رف JIB خارجها 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 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 ثوانٍ لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت، (انظر الشكل 6).



الشكل 6

قد يختلف الشكل والموقع عن الصورة.

تحذير: تجنب إضافة زيت ساخن أو سبق استعماله إلى JIB.

3-4-3 أنظمة الزيت الغزير

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

مجموعة مقالي الغاز FILTERQUICK™ FQG30 الفصل الرابع: إرشادات التصفية

1-4 مقدمة

يُنصح نظام التصفية (بضغطه الزر) الملحق 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

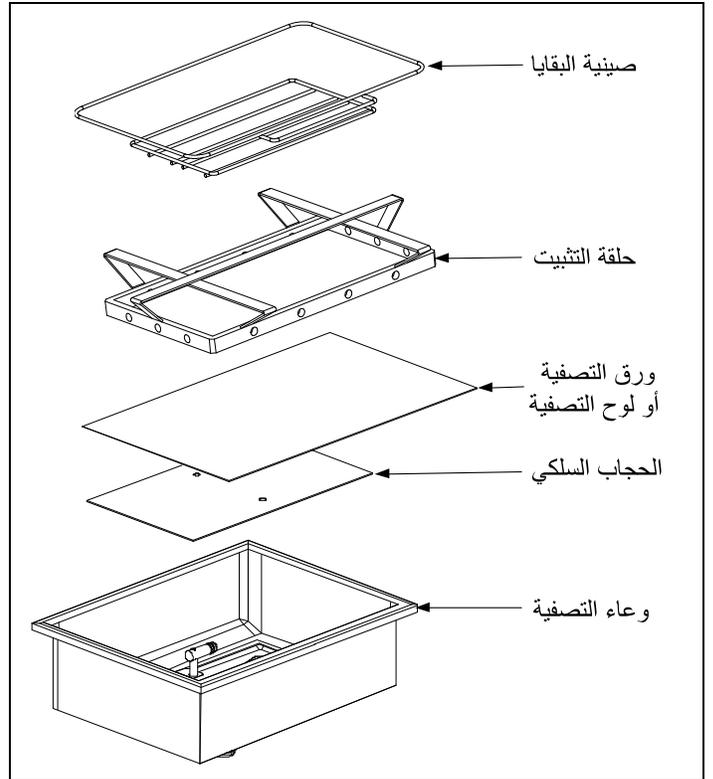
ينبغي تغيير بطانة أو ورق التصفية يومياً أو عندما يتجاوز مستوى الشوائب ارتفاع حلقة التثبيت

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

يُنصح نظام التصفية (بضغطه الزر) الملحق 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 8197269.



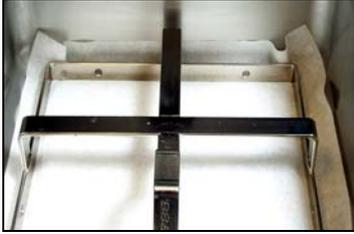
الشكل 1



الشكل 2

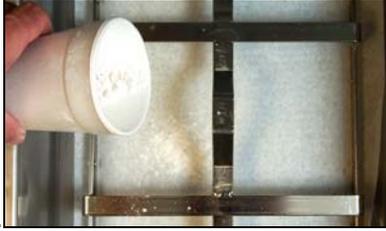
2- احرص على فحص تركيبات توصيل وعاء التصفية للتحقق من حالة الحلقتين الدائرتين (راجع الشكل 2).

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 3

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



الشكل 4

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

6- استبدل صينية البقايا في وعاء التصفية, ثم ادفع الوعاء في المقلاة مرة أخرى وضعه أسفل التصريف.

يحظر استخدام مسحوق التصفية مع لوح التصفية!

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

⚠️ خطر

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

⚠️ 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 جزيئات 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 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™, و عرض العدد المحدد لدورات الطهي, تقوم وحدة التحكم بعرض **FILTER NOWP (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 (بضغطة 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 VRT FULLP (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 عمل المضخة, بعد توقف المضخة, تقوم وحدة التحكم بعرض **IS VRT FULLP (هل الوعاء ممتلئ 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 VRT FULLP (هل الوعاء ممتلئ 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 PAPERP (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 PAPERP (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 بغلق 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.

4-4-2 خطأ انسداد المصرف

يحدث خطأ انسداد المصرف أثناء عملية التصفية التلقائية التي تحدث عندما يكتشف مجس مستوى الزيت أن الزيت لم يتم تصريفه بالكامل من وعاء القلي، وذلك قد يكون نتيجة انسداد المصرف أو حدوث عطل بمجس الزيت.

عند حدوث ذلك، تعرض لوحة التحكم CLEAR DRAIN (تنظيف المصرف) وبعد مرور 15 ثانية تتغير الرسالة إلى IS DRAIN CLEAR? (هل تم تنظيف المصرف؟) بالتبادل مع YES (نعم).

1- قم بإزالة أي شوائب من المصرف باستخدام الأداة المرفقة مع المقلاة، ثم اضغط على زر ▲ (YES) (نعم) للاستمرار.

2- ستعرض لوحة التحكم DRAINING (تصريف)، وبمجرد اكتشاف مجس مستوى الزيت لتصريف الزيت، يتم استئناف عملية التصفية التلقائية بشكل طبيعي.

4-4-5 Filter Busy (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.



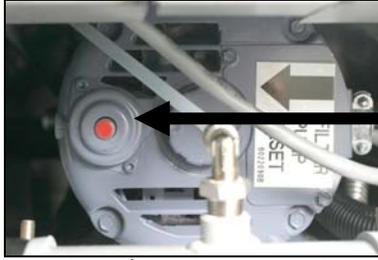
تجنب تصريف أكثر من وعاء قلبي في نفس الوقت في وحدة التصفية المدمجة, وذلك لمنع تدفق الزيت الساخن وانسكابه, مما قد يتسبب في حدوث حروق شديدة وانزلاق وسقوط.



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 أدناه).



استجب للتحذيرات وارتيدي 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 وتفريغ الزيت

عندما يتطلب تغيير زيت الطهي, قم بتصريف الزيت في وعاء مناسب لنقله إلى وعاء التفريغ, (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 محلول التسخين 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 واقى الزيت, ثم اسحبه خارج الحاوية, وللإطلاع على تعليمات التشغيل 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 FilterQuick™ 8197269.



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.



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



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



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



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 حرارة الزيت والسوائل الساخنة.

3- اتبع إرشادات التخلص من الزيت والوارد في دليل وحدة تحكم FilterQuick™ أو خطوات التصريف، وفي حالة انسداد الصمام بجزيئات الأطعمة، استخدم الأداة المعدنية المرفقة مع المقلاة لتنظيف الانسداد.



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.

مقلاة الغاز FILTERQUICK™ FQG30

الفصل الخامس: الصيانة الوقائية

١-٥ خدمات وإجراءات الصيانة الوقائية للمقلاة

خطر ⚠️
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.

خطر ⚠️
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.

تحذير ⚠️
إحرص عند استخدام مطهر متعدد الأغراض، على قراءة إرشادات الاستخدام والبيانات التحذيرية قبل الاستعمال، حيث يجب إبلء 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 افحص المقلاة وملحقاتها للتحقق من أية تلفيات

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 من الداخل والخارج - يومياً

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

نظف الجسم الخارجي لحاوية المقلاة بقطعة قماش نظيفة ومبللة منقوعة في مزيج الدهون لإزالة الزيت والغبار والوبر من الحاوية، ثم امسح بقطعة قماش نظيفة ومبللة.

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

تحذير ⚠️
يُحظر تشغيل نظام التصفية بدون وجود الزيت في النظام.

تحذير ⚠️
يُحظر استخدام وعاء التصفية لنقل الزيت القديم إلى وحدة التفريغ.

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

لا يوجد فحوص وخدمات صيانة وقائية دورية لنظام التصفية FilterQuick بخلاف التنظيف اليومي لوعاء التصفية باستخدام محلول من الماء الساخن والمنظف.

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

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

حيث سيترامك الزيت المُفحم على وعاء التصفية والأجزاء والملحقات القابلة للفصل مثل السلالات 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 الخدوش التي تنتج عن مثل هذا الاحتكاك تجعل عملية التنظيف التالية أكثر صعوبة.

⚠ تحذير

استخدم المنظف التجاري المصمم لتنظيف وتطهير الأسطح المتصلة بالطعام بشكل فعال، 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.

٥-٢-٥ تنظيف مجس مستوى الزيت

- ١- قم بتصريف الزيت باستخدام خيار التصريف إلى الوعاء الموجود بقائمة التصفية.
- ٢- استخدم ضمادة مقاومة للخدش لتنظيف الزيت المُفحم الخارج من المجس (انظر الصورة الموجودة في الجانب الأيمن).
- ٣- أعد الزيت باستخدام خيار ملء الوعاء من خزان الزيت الموجود بقائمة التصفية.



٣-٥ الفحوص والصيانة الأسبوعية

١-٣-٥ تصريف وعاء القلي وتنظيفه

⚠ خطر

يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، فضلاً عن ذلك، يلزم ملئ وعاء القلي بالماء أو الزيت قبل إشعال الشعلات، إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تلف وعاء القلي والذي قد يتسبب في نشوب حريق.

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.

⚠ خطر

يلزم ترك الزيت ليبرد عند درجة حرارة ١٠٠ درجة فهرنهايت (٣٨ درجة مئوية) أو أقل قبل تصريفه في وعاء تصريف المناسب.

٢-٣-٥ تنظيف وعاء القلي بالتسخين

أثناء الاستخدام الطبيعي للمقلاة، سيتراكم الزيت المُفحم تدريجياً داخل وعاء القلي، بالتالي يجب إزالة الطبقة بشكل دوري باتباع تعليمات التنظيف بالتسخين التالية، راجع تعليمات دليل وحدة تحكم FilterQuick™ لتنظيف وعاء القلي بالماء الساخن.



لتجنب الإصابة، يرجى التأكد من أن الأوعية المجاورة المليئة بالزيت في وضع OFF (إيقاف تشغيل) وأنها مغطاة قبل بدء عملية التنظيف بالتسخين.

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

- 1- قم ببرمجة زر المنتج على ١٩٥ درجة فهرنهايت ثم اتبع تعليمات عبوة المنظفات.
- 2- قم بإيقاف تشغيل وحدة التحكم عند الانتهاء من غليان المحلول.
- 3- قم بإزالة وعاء التصفية ووضع 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.
- 4- 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 التشغيل) لإيقاف التشغيل على الفور.



يحظر تصريف محلول التسخين 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 التسخين في الحاوية المعدنية، تحقق من قدرة الحاوية على استيعاب ما لا يقل عن ٤ جالون (١٥ لتر) أو أكثر، وإلا قد يتدفق السائل الساخن ويتسبب في وقوع الإصابات.

٥- قم بإعادة ملء وعاء القلي بالماء النظيف. اشطف وعاء القلي مرتين، ثم قم بتصريف المياه وتجفيفه بمنشفة نظيفة، ثم جفف وعاء القلي من الماء جيداً قبل إعادة ملئه بالزيت حتى أسفل 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 بتكيب 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 تشير 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 ± 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 الفحوص والصيانة نصف السنوية

١-٦-٥ نظف صمام الغاز وأنبوب التهوية

ملاحظة: هذا الإجراء غير ضروري مع المقالي المعدة للتصدير إلى دول المفوضية الأوروبية.

- ١- اضبط مفتاح طاقة المقلاة وصمام الغاز على وضع إيقاف التشغيل.
- ٢- قم بفك أنبوب التهوية من صمام الغاز بحرص. ملاحظة: من الممكن تعديل أنبوب التهوية لفكه أثناء إزالته.
- ٣- مرر قطعة من سلك الربط داخل الأنبوب لإزالة أيّة عوائق.
- ٤- قم بإزالة السلك وانفخ في الأنبوب للتأكد من نظافته.
- ٥- أعد تركيب الأنبوب وقم بتثبيته حتى تتجه الفتحة إلى الأسفل.

٢-٦-٥ تحقق من ضغط الشعلات المتشعبة



خطر

يلزم تنفيذ هذه الوظيفة بالاستعانة بأحد أفراد الصيانة المؤهلين فقط، والاتصال بمسؤول الصيانة المُعتمد لترتيب إجراء الصيانة.

٧-٥ 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 قِبَل مسؤول الصيانة المعتمد للمصنع على النحو التالي:

١-٧-٥ المقلاة

- فحص الزيت الفائض في الحاوية من الداخل والخارج، ومن الجهة الأمامية والخلفية.
- التأكد من خلو فتحة المدخنة من الشوائب أو تراكمات الزيت المتببسة.

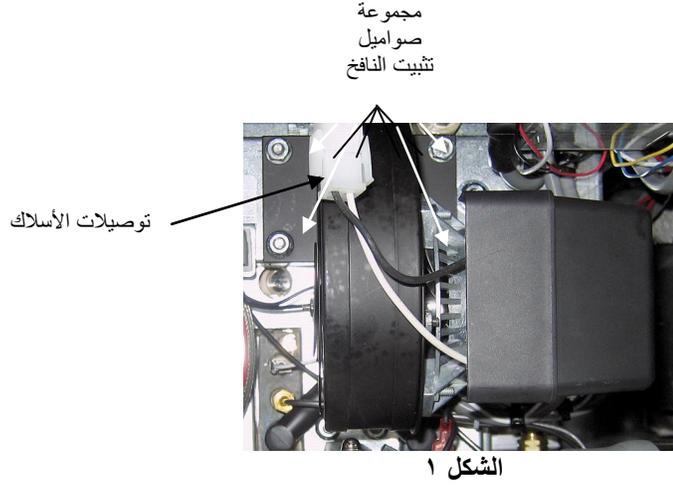
- التحقق من أن الشعلات والمكونات المرتبطة بها (مثل صمامات الغاز، وتركيبات الإشعال الذاتي والمشعلات، وما إلى ذلك) في حالة جيدة وتعمل بشكل صحيح. فحص كافة وصلات الغاز للتحقق من عدم وجود تسرب بها ومن أن كافة الوصلات محكمة بشكل صحيح.
- التحقق من توافق ضغط الشعلات المتشعبة مع الضغط الموضح على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.
- التحقق من توصيل محابس الحرارة والحد الأقصى موصلة وإحكام ربطها وتشغيلها بصورة سليمة، وعلاوة على ذلك تحقق من وجود محبس الأمان ومن تركيبه بصورة صحيحة.
- التأكد من سلامة صندوق المكونات (أي وحدة التحكم والمحولات والمرحلات ولوحات الواجهة، وما إلى ذلك) وأنها خالية من الزيت والشوائب الأخرى، فحص أسلاك صندوق المكونات ثم التأكد من إحكام ربط الوصلات ومن سلامة هذا السلك.
- التأكد من توافر خصائص السلامة (أي مفاتيح إعادة الضبط، وما إلى ذلك) وأنها تعمل بشكل جيد.
- التحقق من سلامة وعاء القلي وخلوه من التسريبات، وأن عازل وعاء القلي صالح للاستخدام.
- التأكد من إحكام ربط أحزمة ووصلات الأسلاك ومن سلامتها.

٢-٧-٥ نظام تصفية FilterQuick™

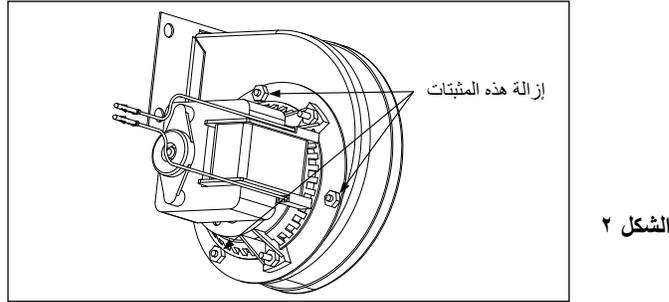
- افحص كافة خطوط عودة الزيت وخطوط التصريف للتأكد من عدم وجود تسريبات ومن إحكام كل الوصلات.
- افحص وعاء التصفية للتأكد من عدم وجود تسريبات ولضمان نظافته، وفي حالة وجود كمية كبيرة من الفتات في سلة الفتات، انصح المالك أو مشغل المقلاة بضرورة تنظيف السلة وتفريغها في حاوية مقاومة للنار يومياً.
- تأكد من وجود كافة الحلقات الدائرية وموانع التسرب ومن سلامتهم، 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 الملاء من خزان الزيت (راجع دليل وحدة تحكم FilterQuick™). وتأكد من أن كل صمامات عودة الزيت تعمل بشكل سليم عن طريق تشغيل مضخة التصفية باستخدام وعاء الملاء 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 الملاء 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.

٣-٧-٥ نظف مجموعة نافخ هواء الاحتراق

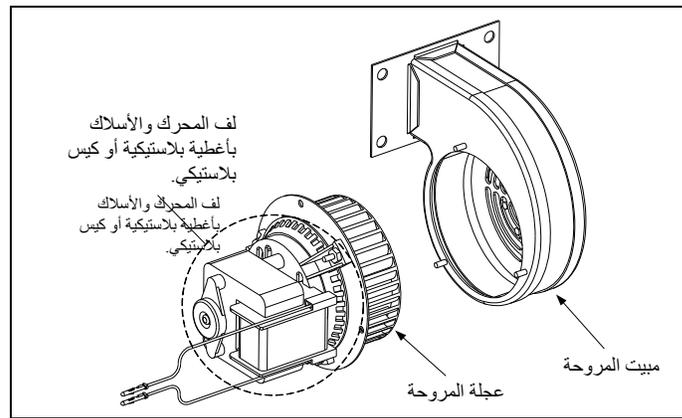
- ١- قم بفصل مجموعة أسلاك النافخ ثم انزع صواميل تثبيت النافخ الأربع. (راجع الشكل ١ أدناه)



- ٢- قم بفك المثبتات التي تربط مجموعة موتور النافخ بمبيت النافخ، ثم افصل المكونات. (راجع الشكل ٢)



- ٣- لف المحرك بأغطية بلاستيكية لمنع تسرب الماء إلى الموتور، ورش مزيل شحوم أو منظف على عجلة ومبيت النافخ، واحرص على نقعهم لمدة خمس دقائق، ثم أشطفهم بماء الصنبور الدافئ، على أن تجففهم بقطعة قماش نظيفة. (راجع الشكل ٣)

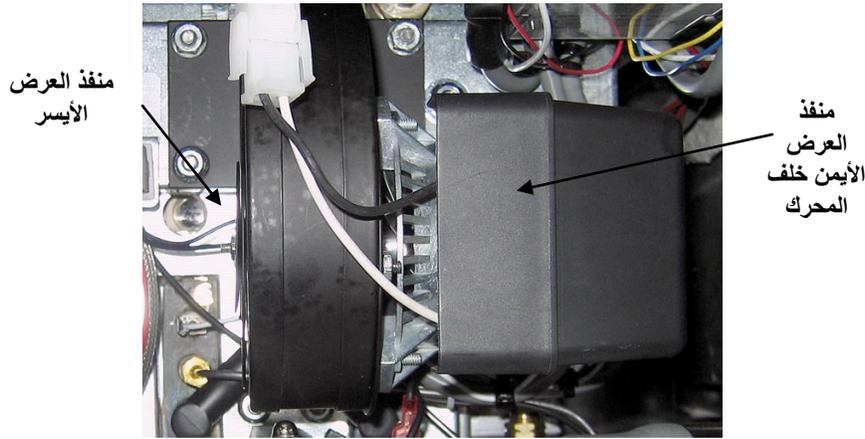


- ٤- قم بإزالة الأغطية البلاستيكية من فوق مجموعة موتور النافخ، وأعد تركيب مجموعة موتور النافخ في المبيت، ثم أعد تركيبها في المقلاة.

- ٥- احرص على إعادة تركيب واقي النافخ أو مجموعة الواقي.

٦- يُرجى إشعال المقلاة بالتوافق مع الإجراءات الموصوفة في القسم ٣، الفصل ٢-٣-٢.

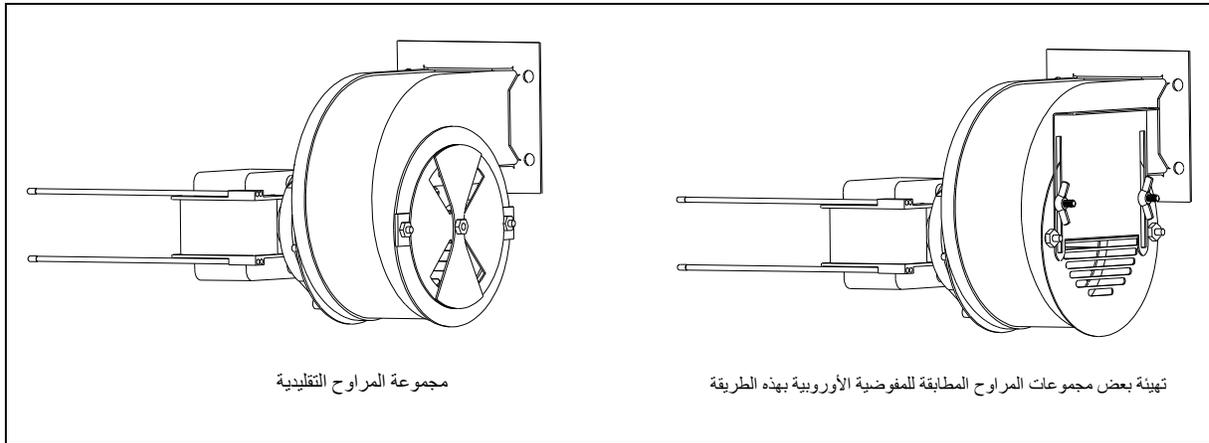
٧- يُرجى ملاحظة اللهب، بعد إشعال الشعلات لمدة لا تقل عن ٩٠ ثانية، من خلال منافذ الشعلة الموجودة على كلا جانبي أنابيب احتراق الغاز. (راجع الشكل ٤)



الشكل ٤

عندما يكون ضغط الشعلات المتشعبة متوافقاً مع جدول التطبيق الوارد في الصفحة ٢-٧ وعندما تتوهج الشعلات بلهب ذا لون أحمر برتقالي، حينئذ تكون نسبة خلط الهواء والغاز مضبوطة بصورة جيدة، أما في حالة وجود لهب أزرق، أو بقع داكنة على سطح الشعلة، يتعين ضبط نسبة خليط الهواء مع الغاز.

يوجد على جانب مبيت النافخ عكس المحرك لوحة مزودة بصامولة أو صامولتي غلق، (انظر التوضيح الموجود بالصفحة التالية)، قم بفك الصامولة (الصماويل) بدرجة كافية لتحريك اللوحة، ثم اضبط اللوحة لفتح أو لغلاق فتحة شفت الهواء حتى تتوهج الشعلات باللون الأحمر البرتقالي، ثم ثبت اللوحة على الوضع المناسب برفق واحكم ربط صامولة (صماويل) الغلق.



مجموعة مقالتي الغاز FILTERQUICK™ FQG30 الفصل السادس: استكشاف الأخطاء وإصلاحها

1-6 مقدمة

يقدم هذا الفصل دليلاً مرجعياً مبسطاً لبعض المشاكل الشائعة التي قد تحدث أثناء تشغيل هذا الجهاز، ويكمن الغرض من هذا الدليل في تقديم المساعدة المناسبة، أو على الأقل تشخيص الأعطال أو المشكلات 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، وأكثر أهمية من ذلك، هو أن تحاول دائماً تكوين فكرة واضحة عن سبب وقوع المشكلة، حيث ينطوي أحد جوانب الإجراءات التصحيحية على اتخاذ خطوات ملائمة لضمان عدم تكرار حدوث المشكلة مرة أخرى، أما إذا كان أحد أعطال وحدة التحكم يرجع إلى ضعف 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.

إذا كنت في شك حول الإجراء المناسب الواجب اتخاذه، لا تتردد في الاتصال بإدارة الصيانة الفنية لـ Frymaster أو أحد الفنيين المحليين المعتمدين المختصين بالصيانة في المصنع.

قبل الاتصال بفني الخدمة أو الخط الساخن لـ Frymaster (1-800-551-8633):

- تحقق من توصيل الأسلاك الكهربائية ومن أن قواطع الدوائر في وضع التشغيل.
- تحقق من توصيل وحدة الفصل السريع لخط الغاز بشكل صحيح.
- تحقق من فتح أي صمامات لقطع خط الغاز.
- 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 عند امتلائها بزيت الطهي الساخن أو نقل زيت الطهي الساخن من وعاء لآخر.

⚠️ 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
عدم وجود عرض على وحدة التحكم.	أ- وحدة التحكم ليست قيد التشغيل. ب- المقلاة غير متصلة بالطاقة. ج- تعطل وحدة التحكم أو المكونات الأخرى.	أ- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) لتشغيل وحدة التحكم. ب- تحقق من توصيل المقلاة بمصدر الطاقة وأن قاطع الدائرة غير متعثر. ج- اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم 15 VAT FULL (هل الوعاء ممتلئ؟) YES NO (نعم/لا) أثناء الطهي أو في وضع الخمول مع صوت إنذار مسموع.	أ- ظهور خطأ بفعل تراكمات الكربون على مجس مستوى الزيت. ب- تعطل خطوط اتصال شبكة CAN والمكونات.	أ- حال الإجابة بنعم، تظهر رسالة IS OIL SENSOR CLEAN؟ (هل مجس مستوى الزيت نظيف؟) CONFIRM (تأكيد)، استخدام ضمادة لتنظيف مجس مستوى الزيت ودورة الطاقة لوحدة التحكم. ب- إذا استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم 15 OIL SENSOR CLEAN (هل مجس مستوى الزيت نظيف؟) CONFIRM (تأكيد) أثناء الطهي أو في وضع الخمول مع صوت إنذار مسموع.	أ- قد تغطي طبقة من الزيت الكراميلي مجس مستوى الزيت. ب- تعطل خطوط اتصال شبكة CAN والمكونات.	أ- للتغلب على ذلك استخدم الضمادة لتنظيف المجس من الزيت. ب- إذا استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم CHANGE FILTER PAPER (تغيير ورق التصفية؟)	ظهور مطالبة تغيير ورق التصفية يومياً.	اضغط على ▲ (YES) (نعم) واتبع المطالبات ثم قم بتغيير ورق التصفية.
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).
المقلاة لا تُسخن.	أ- عدم إحكام غلق صمام التصريف. ب- صمام الغاز لم يتم تشغيله. ج- صمام إغلاق الغاز اليدوي مغلق. د- تركيبات الفصل السريع متصلة بشكل غير صحيح على خط الغاز. هـ- نفاخ هواء الاحتراق معطل أو تمت إعاقته.	أ- افحص حالة MIB – وتأكد من ظهور A عليه. ب- أدر مقبض صمام الغاز على الوضع ON (تشغيل). ج- تحقق من فتح كل من صمام الغاز الرئيسي وصمام الإغلاق اليدوي المضمن. د- تحقق من إحكام توصيل تركيبات الفصل السريع على خط الغاز المثبت إلى المقلاة. هـ- تحقق من تشغيل نفاخ هواء الاحتراق، وإن لم يكن مشغلاً اتصل بالفنيين المختصين المعتمدين للصيانة، إذا كان نفاخ هواء الاحتراق غير معطل قم بتنظيفه واضبطه وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل 5 من هذا الدليل.
المقلاة تعمل بشكل طبيعي، لكن الاسترجاع بطيء عند الطهي.	نفاخ هواء الاحتراق متسخ أو تمت إعاقته.	قم بتنظيفه واضبطه وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل الخامس من هذا الدليل.
مؤشر التسخين في وضع التشغيل ونفاخ الهواء يعمل ولكن الشعلة لا تعمل.	منصهر منفجر على لوحة الواجهة أو وحدة الإشعال.	اتصل بالفنيين المختصين بالصيانة.
المقلاة تعمل بشكل طبيعي، ولكن يصدر عنها صوت فرقعة عند إشعال الشعلات.	أ- نفاخ هواء الاحتراق متسخ أو تمت إعاقته. ب- أنبوب تهوية صمام الغاز متسخ أو تمت إعاقته (للمقالي الخاصة بالدول خارج	أ- قم بتنظيفه واضبطه وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل الخامس من هذا الدليل. ب- قم بتنظيفه وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل الخامس من

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
	ج- تعطل نافخ هواء الاحتراق. المفوضية الأوروبية).	ج- إذا كان النافخ بطيء ليصل إلى السرعة المطلوبة، اتصل بالفنيين المختصين بالصيانة. هذا الدليل.
تعرض وحدة التحكم HEATING FAILURE (عطل التسخين)	صمام الغاز مفتوح أو وحدة التحكم معطلة أو المحول معطل أو ترموستات الحد الأعلى مفتوحة.	من الطبيعي أن تظهر هذه الرسالة عند البدء عند وجود هواء داخل الخطوط، تحقق من فتح صمام الغاز، إذا استمرت هذه الرسالة في الظهور قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.

2-2-6 رسائل الأخطاء ومشاكل العرض

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
تعرض وحدة التحكم (LOW TEMP) (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.
تعرض شاشة وحدة التحكم HOT HI- (درجة حرارة مرتفعة للغاية).	درجة حرارة المقلاة تزيد عن 410 درجة فهرنهايت (210 درجة مئوية)، أو 395 درجة فهرنهايت (202 درجة مئوية) في بلدان المفوضية الأوروبية.	قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض شاشة وحدة التحكم Hi temp (درجة حرارة مرتفعة).	درجة حرارة وعاء القلي أكثر من 40 درجة فهرنهايت (4 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 شاشة وحدة التحكم RECOVERY FAULT/ YES (إصلاح العطل/نعم) وتصدر أصوات إنذار.	وقت الإصلاح تجاوز الحد الأقصى للوقت.	امسح الخطأ وقم بكتفم أصوات الإنذار بالضغط على زر YES (نعم)، والحد الأقصى لوقت الاسترجاع هو 02:25، إذا استمر هذا الخطأ، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم مقياس خاطيء 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 ✓، وأدخل 1658، ثم 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 وحدة التحكم HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (تعتل فصل الطاقة).	أ- صمام التصريف مفتوح ب- الحد الأعلى معطل	أ- اغلق صمام التصريف. ب- قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم TEMPR PROBE FAILURE (عطل مجس 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 SERVICE REQUIRED (مطلوبة)، 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) للاستمرار في عملية الطهي واتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة. قد يكون الطهي في بعض الحالات غير متاحاً.

3-2-6 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 TM أو شحم أبيض خفيف الوزن مماثل على القضيب والوصلات.

4-2-6 مشاكل التصفية

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
المقلاة تقوم بالتصفية بعد كل دورة طهي.	إعدادات مطالبة التصفية غير صحيح.	قم بتغيير إعدادات مطالبة التصفية.
وظائف قائمة التصفية لا تعمل أو تعرض وحدة التحكم WAIT FOR FILTER (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 وظهر "A" على لوحة MIB.
تعرض وحدة التحكم FLT DYLD OR POL DLYD (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 يمكن لمسه، ربما يكون قد يتعثر مفتاح الحمل الحراري الزائد واطرك المحرك ليبرد لمدة 45 دقيقة على الأقل ثم اضغط على مفتاح إعادة ضبط المضخة (انظر الصفحة 3-4). 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 وعاء 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 OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (الزيت في وعاء التصريف / تأكيد).	صمام التصريف مفتوح أو احتمال وجود زيت في وعاء التصفية.	اضغط على CONFIRM (تأكيد) ثم اتبع توجيهات FILL VAT FROM DRAIN PAN (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 المُشغل.	اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم INSERT PAN (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 فقدته. ج- حال وجود وعاء التصفية المغناطيسي عكس المفتاح تماماً واستمرار وحدة التحكم في عر د- ض T panINSERT (تركيب الوعاء) فهذا يعني احتمالية وجود خلل في المفتاح.

المشاكل	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
عملية التصفية شبه التلقائية لن تبدأ.	<p>أ- مستوى الزيت منخفض للغاية،</p> <p>ب- افحص إذا ما كانت لوحة MIB ليست في الوضع اليدوي،</p> <p>ج- افحص للتأكد إذا ما كان غطاء لوحة MIB سليم وغير ضاغط على الأزرار،</p> <p>د- تعطل تأخير التصفية.</p>	<p>أ- تأكد من تخطي مستوى الزيت أعلى مجس مستوى الزيت،</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 OIL SENSOR FAIL (عطل بمجس الزيت).	حدوث عطل بمجس الزيت.	اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تعرض وحدة التحكم IS VBAT FULL (هل الوعاء ممتلئ؟) YES NO (نعم/لا) بعد وظيفة التصفية.	<p>أ- ظهور خطأ بفعل تراكمات الكربون على مجس مستوى الزيت. يعد أمراً طبيعياً بعد ملء بعض وظائف قائمة المصفاة.</p> <p>ب- قد لا تتم تصفية الزيت أثناء عملية التصفية وذلك بسبب انسداد شبكة المصفاة أو مضختها أو مفتاح الحمل الحراري الزائد بفعل الشوائب بالإضافة إلى عدم التركيب الصحيح لمكونات وعاء المصفاة أو للحلقات الدائرية أو فقدانها أو وجود زيت بارد و عطل في المشغل.</p>	<p>أ- في حال تحديد خيار الموافقة قم بتنظيف مجس مستوى الزيت مستخدماً ضمادة التنظيف ثم أعد المحاولة مجدداً، أو اضغط على ▲ على (YES) (نعم) إذا كان وعاء القلي ممتلئاً أو اضغط على ▼ على (NO) (لا) واتبع المطالبات.</p> <p>ب- قم بإجراء الفحص للتأكد من الأسباب المحتملة ومعالجتها، ثم اتبع الأوامر لإعادة ملء الوعاء.</p>
تعرض وحدة التحكم IS DRAIN CLEAR (هل تم تنظيف المصرف؟)	حدوث انسداد بالمصرف وتعذر تصريف الزيت.	قم بتنظيف المصرف باستخدام الأداة المرفقة مع المقلاة، ثم اضغط على زر ▲ YES (نعم)، لاستئناف عملية التصفية.
تعرض وحدة التحكم اشغال 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.

5-2-6 مشاكل تعويض الزيت التلقائي

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
أوعية تعويض الزيت باردة	النقطة المضبوطة غير صحيحة.	تأكد من صحة النقطة المضبوطة.
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 70 درجة فهرنهايت (21 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 10 ثوان على زر إعادة تعيين ORANGE (برتقالي) لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت، وإذا استمرت المشكلة، اتصل بأحد الفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p> <p>د- قم بفحص كل من المقابس والقواطع والمفاتيح.</p> <p>ج- 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 صيانة</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 بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p> <p>ج- اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p>

<p>قم بملء نظام تعويض الزيت ثم اضغط على زر ▲ (CONFIRM) (تأكيد). اضغط مع الاستمرار لمدة 10 ثوان على زر إعادة الضبط (البرتقالي) بمجرد استبدال JIB, وذلك لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت.</p>	<p>نفاذ الزيت من نظام تعويض الزيت.</p>	<p>تعرض وحدة التحكم TOPOFF OIL EMPTY /CONFIRM (خزان تعويض الزيت فارغ / تأكيد)</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

6-2-6 أكواد سجلات الأخطاء (لوحة تحكم مقلاة FilterQuick™ فقط)

الكود	رسالة الخطأ	التوضيح
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 410 فهرنهايت (210 درجة مئوية) أو 395 فهرنهايت (202 درجة مئوية) في دول المفوضية الأوروبية.
E06	عطل التسخين	عطل أحد المكونات مثل وحدة التحكم أو لوحة الواجهة 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.	انساخ 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 AIF.	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 NCA 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	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 25 ساعة أو قد تعمل المصفاة المتسخة على عدم إتمام عملية التصفية.
E22	خطأ الزيت في الوعاء	قد يكون هناك زيت في وعاء التصفية.
E23	انسداد التصفية (الغاز)	لم يتم تفريغ الوعاء أثناء عملية التصفية
E24	تعطل مجس مستوى الزيت (الغاز)	تعطل مجس مستوى الزيت.
E25	خطأ الإصلاح	وقت الإصلاح تجاوز الحد الأقصى للوقت. حيث يجب ألا يتجاوز وقت الاسترجاع 02:25 للمقالي التي تعمل بالغاز.
E27	إنذار درجة الحرارة منخفضة	انخفاض درجة حرارة الزيت عن 30 درجة فهرنهايت (17 درجة مئوية) وبهذا تكون أقل من الدرجة المضبوطة مسبقاً في وضع الخمول أو 45 درجة فهرنهايت (25 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).

الكود	رسالة الخطأ	التوضيح
E28	إنذار درجة الحرارة مرتفعة	ارتفاع درجة حرارة الزيت عن 40 درجة فهرنهايت (22.2 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 425 فهرنهايت (218 درجة مئوية) وبهذا تكون غير مطابقة لمعايير المفوضية الأوروبية أو إلى 395 فهرنهايت (202 درجة مئوية) المطابقة للمعايير.

7-2-6 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 460 درجة فهرنهايت (238 درجة مئوية) دون سقوط الحد العالي، وتقوم شاشة الوحدة بعرض **HIGH LIMIT FAILURE** (تعطل الحد العالي) بالتبادل مع ظهور **DISCONNECT POWER** (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.

1- اضغط مع الاستمرار على زر التحقق (✓) حتى يتم عرض **MAIN MENU** (القائمة الرئيسية) متبوعة بظهور **PRODUCT SETUP** (إعداد المنتج).

2- اضغط على زر السهم الأيسر (◀) حتى يتم عرض **TECH MODE** (الوضع التقني).

3- اضغط على زر التحقق (✓).

4- أدخل 3000.

5- اضغط على زر السهم الأيسر (◀) حتى يتم عرض **HI LIMIT TEST** (اختبار الحد المرتفع).

6- اضغط على زر التحقق (✓).

تعرض وحدة التحكم **HIGH LIMIT YES/NO** (الحد العالي نعم / لا).

7- اضغط على زر السهم الأعلى (▲).

8- تعرض وحدة التحكم **PRESS AND HOLD CHECK** (اضغط مع الاستمرار على زر التحقق).

9- 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 423 درجة فهرنهايت إلى 447 درجة فهرنهايت (217 درجة مئوية إلى 231 درجة مئوية) للحدود العليا لغير دول المفوضية الأوروبية ومن 405 درجة فهرنهايت إلى 426 درجة فهرنهايت (207 درجة مئوية إلى 219 درجة مئوية) للحدود العليا لدول المفوضية الأوروبية.

بمجرد الوصول للحد الأعلى يعرض الكمبيوتر **HELP HI-2** (تعليمات **HI-2**) بالتبادل مع درجة الحرارة الفعلية (مثال, 430 درجة فهرنهايت).

10- حرر زر (✓).

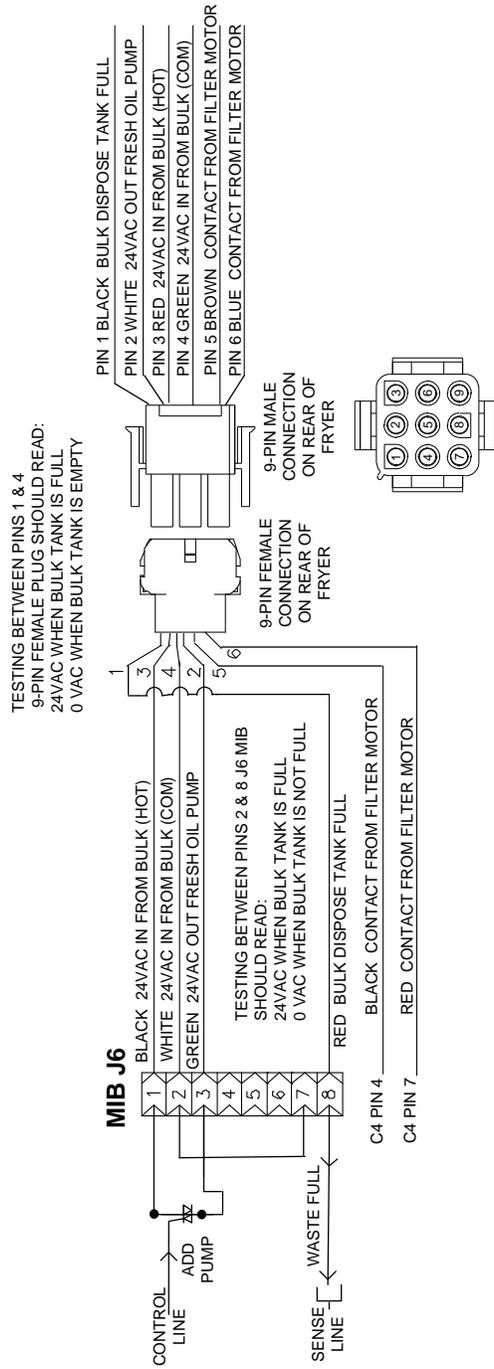
حال حدوث عطل للحد الأعلى سيعرض الكمبيوتر **HIGH LIMIT FAILURE** (عطل الحد الأعلى) بالتبادل مع ظهور **DISCONNECT POWER** (فصل الطاقة), عند حدوث هذا, قم بفصل الطاقة عن المقلاة واتصل بمركز الصيانة على الفور.

يتوقف الوعاء عن التسخين ويعرض الكمبيوتر إعداد درجة الحرارة الحالية بالتبادل مع درجة الحرارة الفعلية (مثال, 430 درجة فهرنهايت) حتى تنخفض درجة الحرارة لما هو أقل من 400 درجة فهرنهايت (204 درجة مئوية).

11- اضغط على زر الطاقة الأملس لإلغاء التنبيه ثم الذهاب إلى **OFF** (إيقاف تشغيل).

12- اتبع الإجراء لتفريغ الزيت.

مجموعة أسلاك الزيت الغزير



تحذير ⚠️

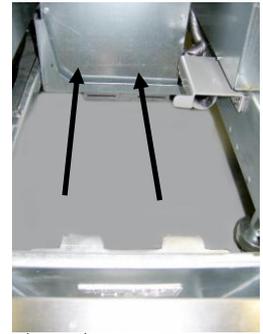
تتفرد مقلاة FilterQuick™ بإمكانية التشغيل مع أنظمة الزيت الغزير المزودة بمفتاح عوامة ثلاثي القطب، وفي حالة وجود مفتاح عوامة ثنائي القطب من الطراز القديم، اطلب مزود الزيت الغزير، حيث تعد هذه المفاتيح العوامة ذات قطبية محددة كما أنه قصيرة للوصول إلى الأرضي ويمكن أن تتسبب في تلف لوحة MIB.

مجموعة مقالبي الغاز FILTERQUICK™ FQG30 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 الألسنة 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 الأنتي، (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 المذيب.
- 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.



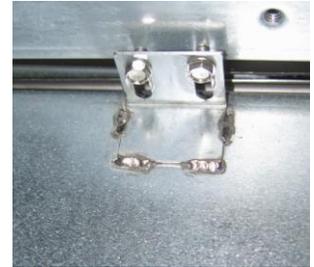
الشكل ٢: ضع المذيب في الحاوية، ثم أدخل الألسنة في فتحات المحاذاة المواجهة لها.



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

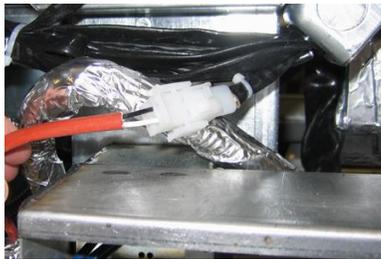


الشكل ٤: وضع الغطاء على الوعاء وأدخل أنبوب سحب الزيت في مقبس السحب الأنتي.



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

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



الشكل ٦: أدخل الموصلات 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 مقالي الغاز FILTERQUICK™ FQG30 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 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.
- يستخدم 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، ومن 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
البريد الإلكتروني: SERVICE@FRYMASTER.COM



تحمّل جميع أجهزة Manitowoc Foodservice علامة KitchenCare™ التجارية، ويمكنك اختيار مستوى الخدمة التي تلي 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 أسبوعيًا، 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-CARE أو يرجى زيارة الموقع التالي www.mtwkitchencare.com



يرجى زيارة موقعنا الإلكتروني 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.